



МОУ СОШ№7  
г. Н. Новгород

# МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА



Презентацию  
подготовила  
ученица 8б класса  
Фомина Анна

- ◎ **МУКА** – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы



# ПО ВИДУ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ЗЕРНА РАЗЛИЧАЮТ МУКУ:

- ржаную
- пшеничную
- кукурузную
- овсянную
- гречневую и др.



# КАЧЕСТВО МУКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ

- **по цвету.** Цвет – основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности
- **по запаху.** Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой
- **по вкусу.** Мука будет нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони



# **В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ВИДА ТЕСТА ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ МУЧНЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТСЯ**

- Жидкости: вода, молоко, кефир и др.
- Яйца
- Жиры (масло сливочное, растительное или маргарин)
- Сахар
- Поваренная соль является важнейшим вкусовым веществом, поэтому ее добавляют в небольших количествах даже в сладкое тесто.

# ПРЯНОСТИ



- **тмин**
- **корица**
- **цедра лимона**
- **цедра апельсина**
- **ванилин**
- **кокосовая стружка и др.**



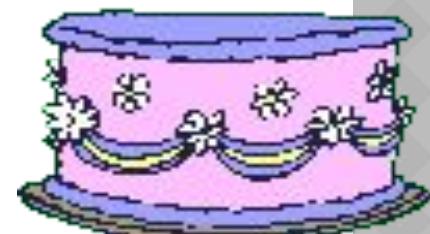
# СПОСОБЫ РАЗРЫХЛЕНИЯ

- **биохимические** -дрожжи, сода
- **химические** -взбитые белки  
или переслаивание жиром



# **ПРЕСНОЕ, ИЛИ БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО МОЖЕТ БЫТЬ:**

- бисквитным**
- слоеным**
- заварным**
- песочным**
- и др.**





# ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ

- печене
- пирожки
- торты
- блинчики
- пельмени
- пряники
- и другие изделия

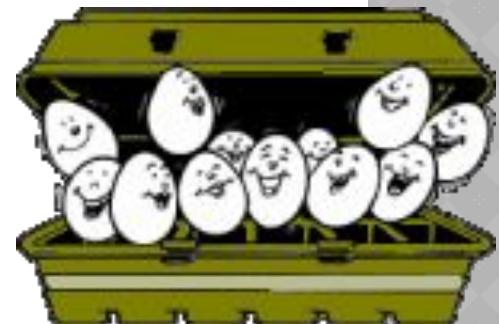


# БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

В качестве **разрыхлителя** используют взбитые белки.

**В состав бисквитного теста входят:**

- мука
- сахар
- яйца
- Бисквит **используют для приготовления тортов, пирожных.**

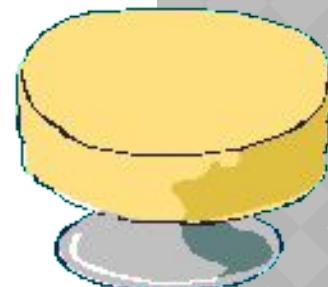


# СЛОЕНОЕ ТЕСТО

- Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

В состав этого теста входят:

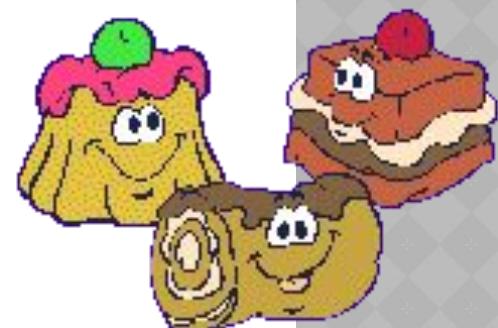
- вода
- мука
- масло
- Из этого теста делают торты, пирожные и пирожки.



# ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

Этот вид теста **приготовляют** из:

- яиц
- масла
- заваренной в воде муки
  
- **Используют** для изготовления пирожных, профитролей.



# ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

Песочное тесто **приготавливают** из:

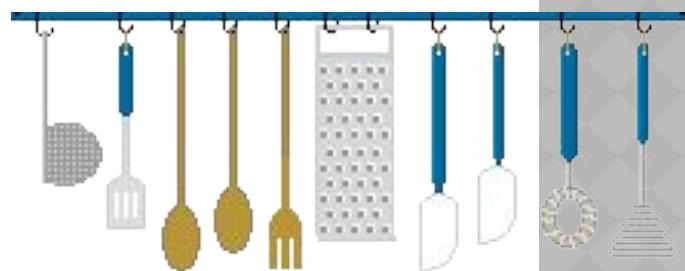
- большого количества сахара
- масла
- яиц
- В качестве **разрыхлителя** – сода
  
- Из песочного теста **выпекают** печенье, торты, пирожные.



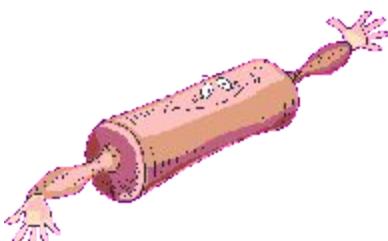
# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



- СИТО
- МЕРНЫЙ СТАКАН
- МИСКА ЭМАЛИРОВАННАЯ
- КАСТРЮЛЯ
- ДЕРЕВЯННАЯ ЛОЖКА
- МИКСЕР
- ВЗБИВАЛКА



# ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА



- КУХОННЫЕ ДОСКИ
- СКАЛКА
- ФОРМОЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕНИЯ
- ДИСКОВЫЙ НОЖ



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- ПРОТИВЕНЬ
- ЛИСТЫ
- ФОРМОЧКИ



# ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА



- КОНДИТЕРСКИЕ ШПРИЦЫ
- ОТСАДОЧНЫЕ (КОНДИТЕРСКИЕ) МЕШКИ

# **ВНИМАНИЕ! БУДЬ ОСТОРОЖНА!**



- С колющими и режущими инструментами



- С горячими жидкостями

- С электронагревательными приборами