

Тема урока:

**Приготовление вареников ленивых**

Обучающая цель:

Формировать практические навыки и умения по  
приготовлению вареников ленивых,  
совершенствовать трудовые действия и навыки

# ОБОРУДОВАНИЕ, ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА:

---

- ❖ Рабочие столы,
- ❖ Электрическая плита,
- ❖ Протирочная машина,
- ❖ Миски,
- ❖ Деревянные лопатки,
- ❖ Сита.
- ❖ Доски,
- ❖ Ножи,
- ❖ Кастрюли 2 л,
- ❖ Шумовки,
- ❖ Тарелки порционные.

# **Повторение пройденного материала:**

- 1. Каково значение блюд из творога?**
- 2. Какие горячие блюда приготавливают из творога?**
- 3. Чем отличаются вареники с творожным фаршем от вареников ленивых?**
- 4. Перечислите оборудование, инвентарь, посуду для приготовления вареников ленивых.**

# Последовательность приготовления вареников ленивых

1. Протирают творог через протирающую  
машину



2. Добавляют  
сырые яйца



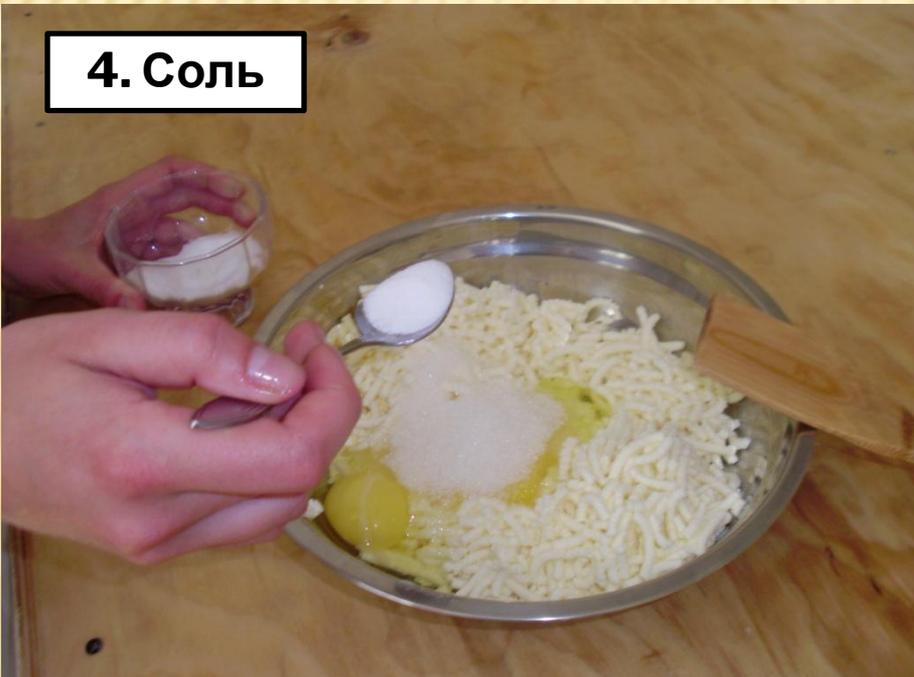
**3..  
Добавляю  
т Сахар**



**5. Пшеничная  
просеянная мука**



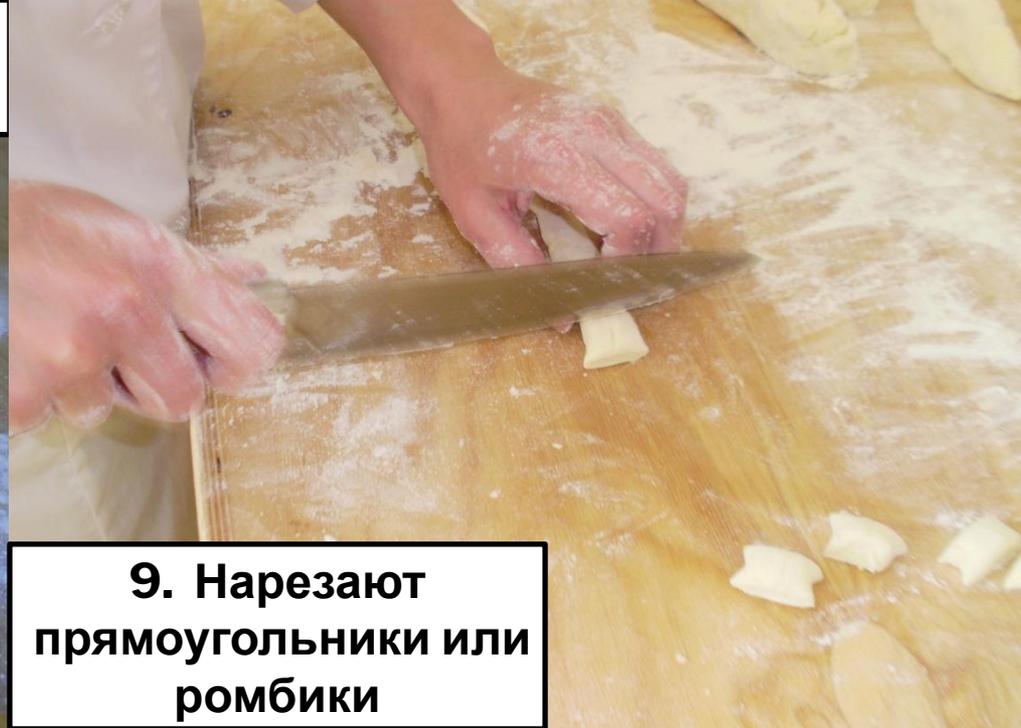
**4. Соль**



**6. Перемешивают до  
образования однородной**



**7. Массу толщиной 1 см  
выкладывают на посыпанную  
мукой поверхность**



**9. Нарезают  
прямоугольники или  
ромбики**



**8. Нарезают полосками шириной  
2-2,5 см**



**При плюсовой температуре вареники не  
должны находиться более 20 мин, до**

**По способу кулинарной  
обработки  
блюда из творога делят:**

```
graph TD; A[По способу кулинарной обработки блюда из творога делят:] --> B[Отварные]; A --> C[Жареные]; A --> D[Запеченные];
```

**Отварные**

**Жареные**

**Запеченные**

# **ИСПОЛЬЗУЮТ РАЗНООБРАЗНУЮ ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ**

---

- ▣ **Миски**
- ▣ **Деревянные лопаточки**
- ▣ **Разделочные доски, ножи**
- ▣ **Кастрюли**
- ▣ **Шумовки**
- ▣ **Посуда с растопленным сливочным маслом**
- ▣ **Тарелки порционные**
- ▣ **соусники**

# Виды брака

✓ Не соответствие формы  
(цилиндров, ромбиков,  
квадратиков или  
кружочков).

✓ Деформирование  
✓ Слипание в комки.

# Соблюдение инструкций по охране труда при работе с электрической плитой:

Перед началом работы:

1. Проверяют санитарное состояние плит;
2. Состояние чугунных конфорок жарочной поверхности;
3. Вынимают поддон и протирают его;
4. Все облицовки должны быть прочно укреплены;
5. Ручки переключателей и датчиков – реле температуры плотно закреплены.

Во время работы:

1. Включают плиту поворотом ручек переключателей и датчиков – реле температуры;
2. Включают за 20-30 мин. до начала его загрузки;
3. Для быстрого разогрева плиты до рабочего дня состояния включают конфорки и шкаф на высшую степень нагрева;
4. После разогрева продуктов до  $t$  80-90  $^{\circ}C$  конфорки переключают на средний и слабый нагрев;
5. Категорически запрещено оставлять электроплиту без присмотра.

По окончании работы:

1. Рукоятки всех переключателей переводят в положение «0»;
2. Плиту отключают от сети;
3. Остывшие боковые поверхности протирают влажной тканью;
4. Хромированные детали протирают сухой тканью до блеска;

# Соблюдение инструкций по охране труда при работе с *протирочной* машиной:

## Перед началом работы:

1. Проверяют санитарно-техническое состояние протирочной машины;
2. Наличие защитного заземления ;
3. Наличие защитных ограждений.

## Во время работы:

1. Запрещается проталкивать продукты руками;
2. Выполнять работы, связанные с устранением неисправностей, санитарной обработки;
3. Не допускается работа на протирочной машине со снятыми защитными ограждениями при неисправной электроблокировке.

## По окончании работы:

1. Отключают от электрической сети;
2. Очищают от остатков продуктов;
3. Моют горячей водой;
4. Ополаскивают;
5. Просушивают;
6. Собирают машину, накрывают спец. чехлом.

# **ЗАКРЕПЛЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА**

---

- 1. Чем отличаются вареники ленивые от вареников с творожным фаршем?**
- 2. Назвать состав продуктов, входящих для приготовления вареников ленивых?**
- 3. По каким признакам определяют готовность вареников.**
- 4. Правила подачи вареников ленивых.**