

Технология

изготовления изделий

итальянской кухни.

«Фокачча с беконом».

«Мафины с

абрикосами».



Наполетана



Маргарита

Научная новизна.

Поскольку тема «Технологический процесс изготовления изделий итальянской кухни. Маффены с абрикосами, хлеб «Фокачча» на мой взгляд недостаточно изучена, информация изложенная в работе будет интересна не только, учащимся техникума, по данному профилю, но также специалистам в данной сфере, так как может послужить серьезным подспорьем, для дальнейшего изучения поставленной проблемы

Алгоритм выполнения задания

Осознание проблемной области	Выбор темы: итальянская кухня
Выявление проблемности: 1 мини-исследование	Выбор изделия: «Фокачча с беконом», «Мафины с абрикосами».
Определение конкретной задачи и её формулировка	Приготовление изделий: «Фокачча с беконом», «Мафины с абрикосами».
Выявление традиций, 2 мини-исследование	История и традиции итальянской кухни.
Построение звёздочки обдумывание	Составление рецептов, технологических карт, калькуляции

Цель работы – изучить особенности мучных кондитерских изделий, описать товароведную характеристику некоторых видов и рассмотреть технологию изготовления «Фокача с беконом» и «Мафины с абрикосами».

Для достижения данной цели необходимо решить **следующие задачи:**

- ✓ Изучить особенность изделий Италии;
- ✓ Изучить энергетическую ценность изделий,
- ✓ Изучить сырье, применяемое для производства,
- ✓ Изучить технологию приготовления изделий.

Выбор изделия



Этапы работы:

- ✓ составление рецептур изделий;**
- ✓ составление технологических карт и схем;**
- ✓ расчет стоимости изделий и их энергетическую ценность;**

МИРОВАЯ ПРЕМЬЕРА ВШЕРИЕ

Елена Костюкович

Еда

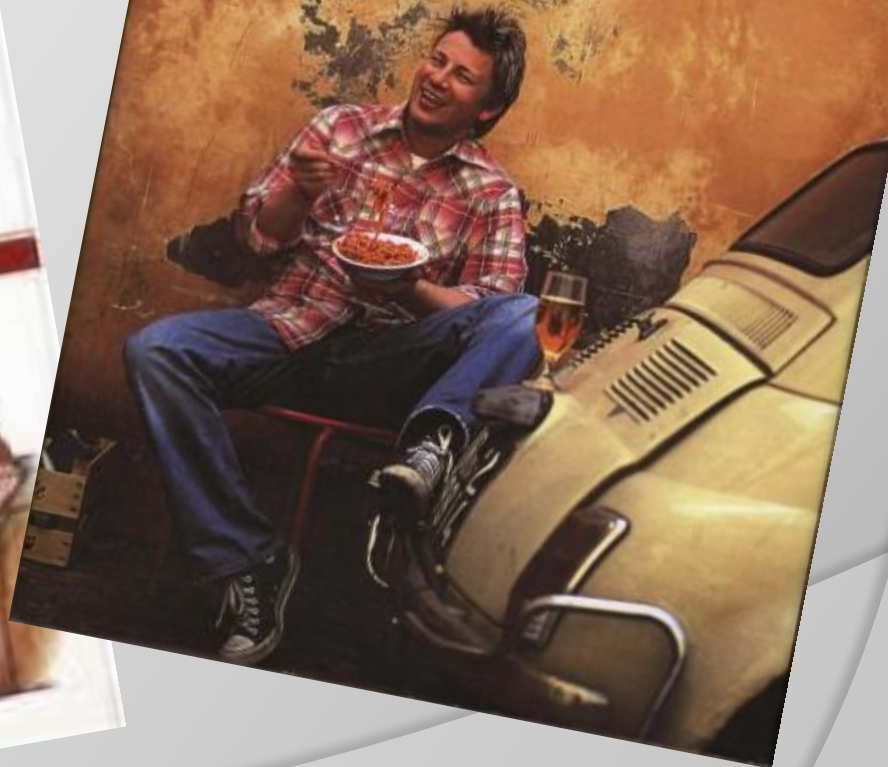
ИТАЛЬЯНСКОЕ СЧАСТЬЕ

ПРЕДИСЛОВИЕ УМБЕРТО ЭКО



ДЖЕЙМИ ОЛИВЕР

МОЯ ИТАЛИЯ



В Италии существует настоящая культура хлеба. Хлеб в Италии нельзя назвать обязательным продуктом, который подается к каждому блюду, но и без него на Пиренеях не обходится не одно застолье. В современной Италии, впрочем, как и во всем мире, множество сортов хлеба, но итальянцы по-прежнему отдают предпочтение местным видам, особенно на юге Италии, где хлебопекарное дело всегда было очень развито.



Спасибо за внимание