Пирожное «Картошка»

Кондитерская фабрика







Цель урока:

изучить технологию приготовления пирожного «Картошка» и приготовить пирожное «Картошка».





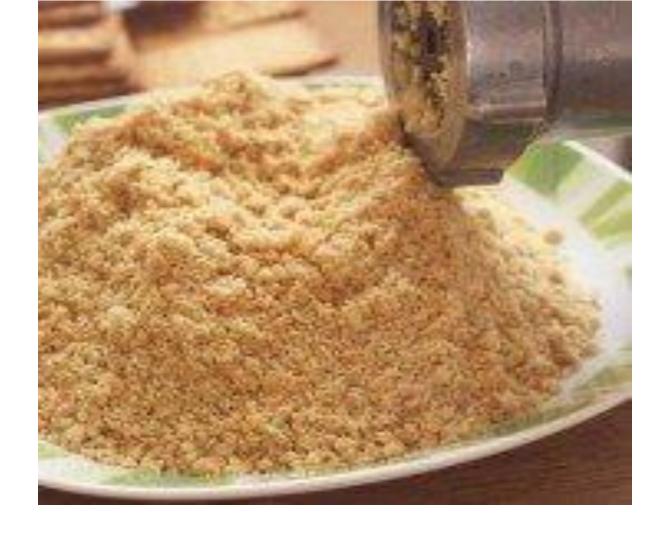
Правила безопасного поведения при приготовлении пищи

- 1. Вымыть руки, приготовить рабочее место.
- 2. Внимательно прочитать рецепт и убедиться, что есть все необходимые продукты для приготовления блюда.
- 3. Отмерить нужное количество продуктов для приготовления блюда.
- 4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность операций и правила техники безопасности.
- 5. Убрать рабочее место.

Ингредиенты



- · Печенье- 700-800 г
- Сгущенка 1 банка (380г)
- Какао 5-7 чайных ложек
- Сливочное масло 180 г



Печенье перекрутить в мясорубке (если нет мясорубки, можно положить печенье в пакет и потолочь его скалкой).

СГУЩЕНКУ СМЕШАТЬ С РАЗМЯГЧЕННЫМ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ.



ДОБАВИТЬ КАКАО.



ДОБАВИТЬ ПЕРЕМОЛОТОЕ ПЕЧЕНЬЕ



ВСЕ ХОРОШЕНЬКО ПЕРЕМЕШАТЬ.



МАССЫ РУКАМИ СФОРМИРОВАТЬ ПИРОЖНОЕ ФОРМЫ КАРТОШКИ. СЛАДОСТЬ МОЖНО ОБВАЛЯТЬ В СМЕСИ ИЗ САХАРНОЙ ПУДРЫ И КАКАО.





	Анализ изделия, план работы		
№п/п	Вопросы	Анализ изделия, планирование	
1.	Что мы будем готовить?		
2.	Какой формы пирожное?		
3.	Какие ингредиенты и кухонные принадлежности нам понадобятся?		
4.	Как мы будем работать?		
5.	Какими способами мы		

- будем готовить? 6. Что мы будем делать сначала, а что - потом?

готовить пирожное?

7.

Для чего мы будем учиться

Анализ изделия, план работы

№п/п	Вопросы	Анализ изделия, планирование
1.	Что мы будем готовить?	Пирожное «Картошка»
2.	Какой формы пирожное?	Продолговато-округлой
3.	Какие ингредиенты и кухонные принадлежности нам понадобятся?	Печенье, сгущённое молоко, сливочное масло, какао, миска, столовая и чайная ложки, плоская тарелка
4.	Как мы будем работать?	В группах
5.	Какими способами мы будем готовить?	Измельчение, перемешивание ингредиентов, деление на части
6.	Что мы будем делать сначала, а что - потом?	 перемешаем сгущенное молоко с маслом; добавим какао и измельчённое печенье; тщательно перемешаем; разделим полученную массу на равные части и скатаем в форме картофелин; поставим пирожные в холодильник

Это вкусное угощение мы можем быстро и

самостоятельно приготовить к чаепитию

Для чего мы будем учиться

готовить пирожное?

Практическая работа

