

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?	
7.	Для чего мы будем учиться готовить пирожное?	

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?	<ul style="list-style-type: none">- 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
7.	Для чего мы будем учиться готовить пирожное?	Это вкусное угощение мы можем быстро и самостоятельно приготовить к чаепитию

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА

