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.

www.belcook.com

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?	- 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