

Торт «Медовик»

Работа студента группы № Т-14
Истоминой Марии Альбертовны

Руководитель проекта
Преподаватель Злыгостева В. О.

Введение

Кулинария – это многогранное понятие. В современном русском языке, само слово имеет несколько значений. А произошло оно от латинского: кухня – кулинария – *culina*.

Если рассматривать это понятия как род деятельности, то кулинария – это действия, присущие исключительно человеку. И это понятно: ни одно из высших животных не способно приготовить блюдо по соответствующей рецептуре. Это занятие включает в себя богатый комплекс соответствующих технологий, рецептов приготовления и оборудования. А само слово имеет обобщающий смысл.

• **Актуальность**

Торт – главный герой любого праздничного стола. Он может быть не просто всеми любимым лакомством, но и чем-то более важным. Например, если преподнести торт в качестве подарка. Корпоративные и семейные торжества украсит торт по вашему желанию. В нем будет лишь то, что вы любите.

Медовик любят все, даже закоренелые нелюбители меда в чистом виде, потому что запах меда в торте удивительно меняется.

Объект исследования: Торт «Медовик»

Предмет работы: процесс приготовления полезного торта

Цель: Исследовать потребительские качества торта «Медовик».

Задачи: 1. Сбор информации по теме проекта

2. Изучить технику безопасности.

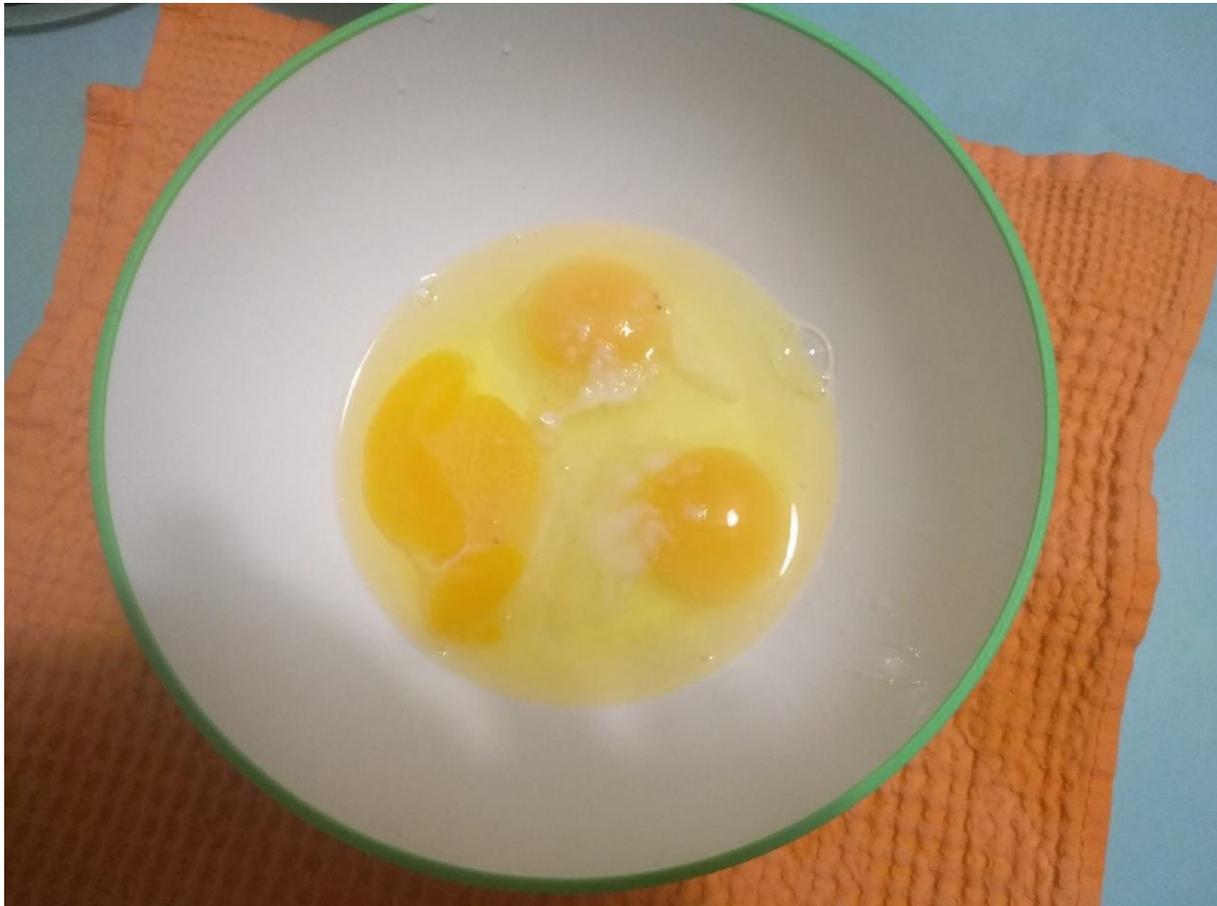
3. Изучить технологию приготовления торта.

Инструкция по технике безопасности при приготовлении торта

- Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.
- Проверь качество ручек емкости
- Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками, а если сковорода без ручки - то специальными приспособлениями
- Не используй посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками
- Устанавливай электронагревательный прибор на огнеупорную подставку
- Перед работой проверяй исправность соединительного шнура
- Включай и выключай электроприбор сухими руками, при этом берись за корпус вилки
- По окончании работы выключай электроприбор

Технология приготовления торта

1. Берем яйца, разбиваем их в небольшую миску, добавляем соду, взбиваем миксером.



2. Берем глубокую кастрюлю, кладем туда мед, маргарин и 1 стакан сахара. Ставим на медленный ОГОНЬ.



3. На медленном огне, помешивая, доводим смесь до кипения.



4. Когда смесь начнет медленно кипеть, вводим в кастрюлю смесь яиц с содой, приготовленную в самом начале.
5. Быстро помешивая ложкой, продолжаем нагревать смесь.
6. Когда смесь увеличится в объеме и станет похожей на пену, снимаем ее с огня.
7. В получившуюся массу небольшими порциями вводим муку. Ложкой замешиваем тесто. Оно должно получиться плотное, вязкое.
8. Получившееся тесто разделяем на равные части, каждую из которых тонко раскатываем. Делать это нужно на присыпанной мукой рабочей поверхности.





9. Из раскатанных пластов теста нужно вырезать круглые коржи. В качестве контура можно использовать подходящую по диаметру тарелку. Обрезки теста не выбрасываем - они нам еще будут нужны.



10. Круглые коржи вместе с обрезками ставим в духовку, предварительно разогретую до 200 градусов и выпекаем 5 минут.



11. Формируем торт, выкладывая коржи друг на друга и промазывая их кремом.



12. Получившимися мелкими крошками обсыпаем торт по всей его поверхности. Отправляем торт в холодильник хотя бы на 5-6 часов, после чего "Медовик" будет готов к употреблению.



Заключение

В ходе работы над темой мы успешно решили поставленные задачи:

- Собрали информацию по теме проекта;
- Изучили технику безопасности;
- Изучили технологию приготовления торта.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ