

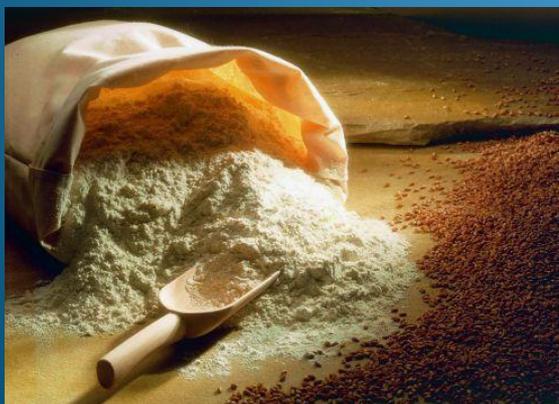
Тема урока: Изделия из жидкого теста.

7 класс

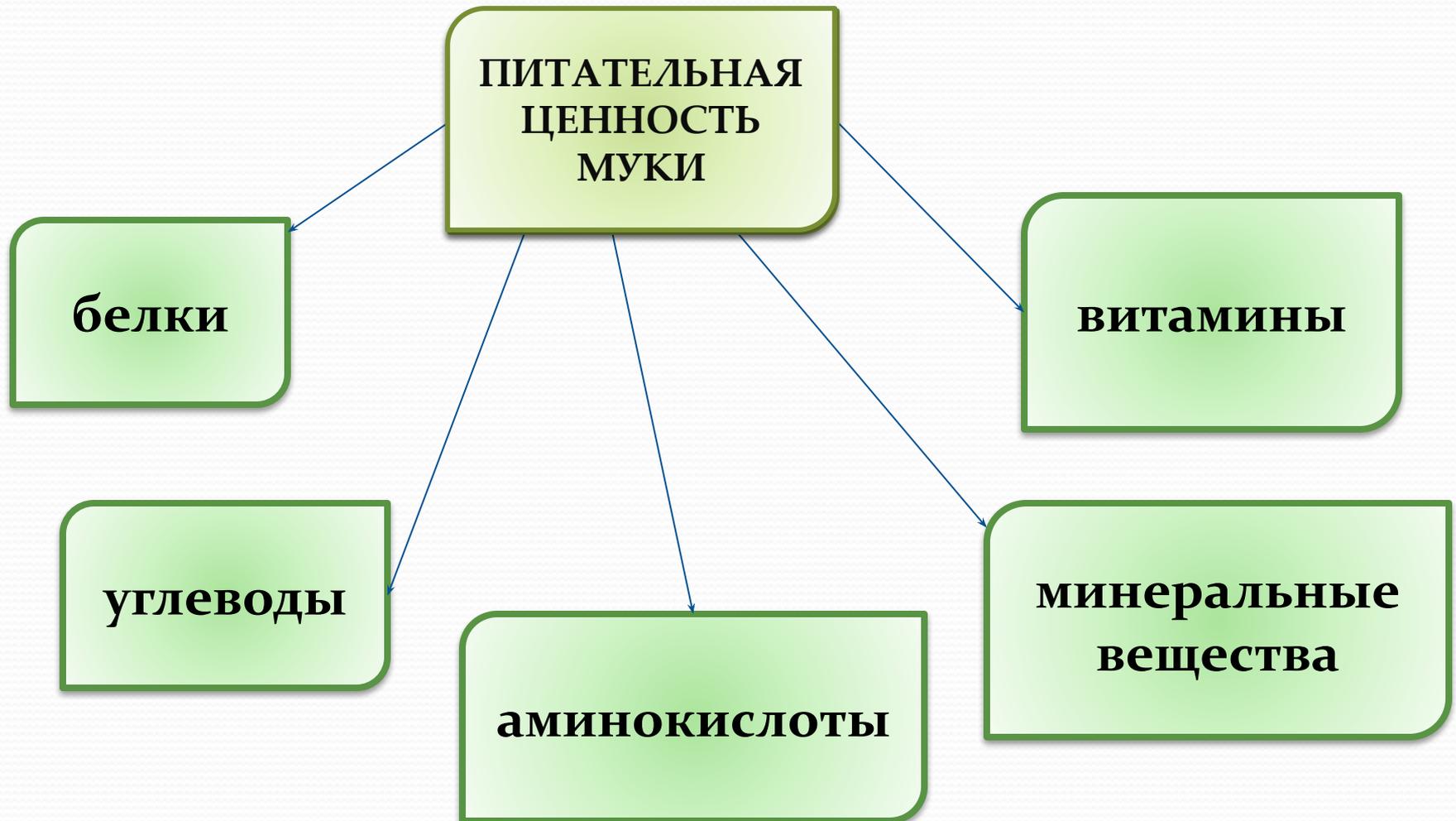


теста в питании человека.

Изделия из теста играют важную роль в питании человека. Основным продуктом для получения продуктов из теста является мука. Мука содержит 15% белковых веществ, 75% углеводов, 2% жира, а также минеральные вещества и витамины группы В. Чем выше сорт муки, тем больше в нем содержания крахмала, а значит тем менее диетический получается конечный продукт из теста. С белками и жирами дела обстоят наоборот: чем ниже сорт муки, тем больше содержание этих веществ в продукте.



ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ МУКИ.



Первичная обработка МУКИ.

Просеивание. Мука разрыхляется, обогащается кислородом для лучшей всхожести теста.



Виды теста



Изделия из теста.



Этот старинный народный праздник отмечают в последнюю неделю перед Великим постом, который продолжается семь недель, до Пасхи. В честь бога солнца, Ярила, устраиваются увеселения: катанье на санях, на лошадях, снежные городки. **Назовите праздник?**



Блины

- Блюдом русской кухни, пришедшем к нам еще с древних времен, являются блины. Они относятся к наиболее экономным мучным изделиям, так как в рецепте приготовления присутствуют доступные не только по стоимости, но и в приобретении ингредиенты.
- Блинчики обычно выпекаются на сковороде, обладают круглой формой, мягкие и очень приятные на вкус. В качестве начинки можно использовать мясо, грибы, рыбу, варенье, творог.



Блинное тесто

Блинное тесто – тесто для выпечки блинов. Оно может сильно различаться по составу в зависимости от вида блинов и предпочтений хозяйки, но основа его та же, что у пресного теста – мука и вода. К основным ингредиентам могут добавляться мука, кисломолочные продукты, яйца, сахар, соль, масло, сода, дрожжи. Главное требование - тесто для блинов должно быть очень жидким, чтобы хорошо растекаться по сковороде.

Способ приготовления блинов.

№

Последовательность приготовления

1. В миску вбить яйцо, прибавить сахар, соль и размешать. Можно белок, отделив от желтка, взбить и осторожно ввести в готовое тесто, от этого оно станет более лёгким и пышным.
2. Полученную массу постепенно развести молоком.
3. Всыпать муку и размешать. Следить за тем, чтобы не было комков. Тесто должно быть консистенции не жирной (жидкой) сметаны.
4. Горячую сковороду смазать растительным маслом. Смазывать сковороду маслом, перед выпечкой каждого блина.
5. Разливательной ложкой налить тесто на сковороду ровным тонким слоем (3 – 5мм) и обжарить. Переворачивать блин, а так же выкладывать со сковороды необходимо деревянной лопаточкой.
6. Готовый блин кладут на пирожковую тарелку

Для приготовления блинов
нам понадобится норма
продуктов

Рецептура: яйцо – 1,
сахар – 1 столовая ложка,
соль – 1/3 чайной ложки,
мука - 1/2 стакана,
молоко – 1/2 литра,
масло сливочное - -40 г,
масло растительное – 50 г,

