

Кулинария. Тесто. «Пышечка»

Презентация для уроков по блоку: «Кулинария» 7 класс



Пышечка



Экскурс

- Цель: познакомить учащихся
- с видами теста, продуктами для его приготовления, и способами приготовления;
- наглядно показать технологию приготовления некоторых
- видов теста:
- дрожжевого
- песочного
- заварного
- блинного



***Каравай-каравай, кого
хочешь выбирай***



Из истории хлеба

- Это величайшее открытие совершилось в глубокой древности, свыше 15 тысяч лет назад. По мнению ученых, именно в те далекие доисторические времена человек впервые стал собирать и культивировать хлебные злаки, которые были предками наших теперешних пшениц, ржи, овса, ячменя. В каменном веке люди ели зерна в сыром виде, а затем научились растирать их между камнями и смешивать с водой. Так появились первые мельничные жернова, первая мука и первый хлеб.

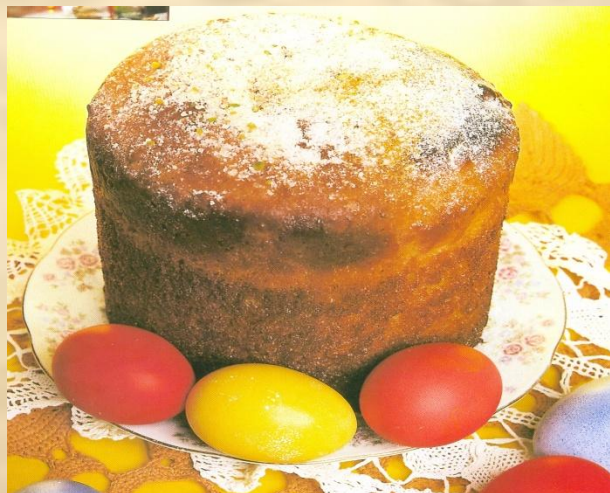
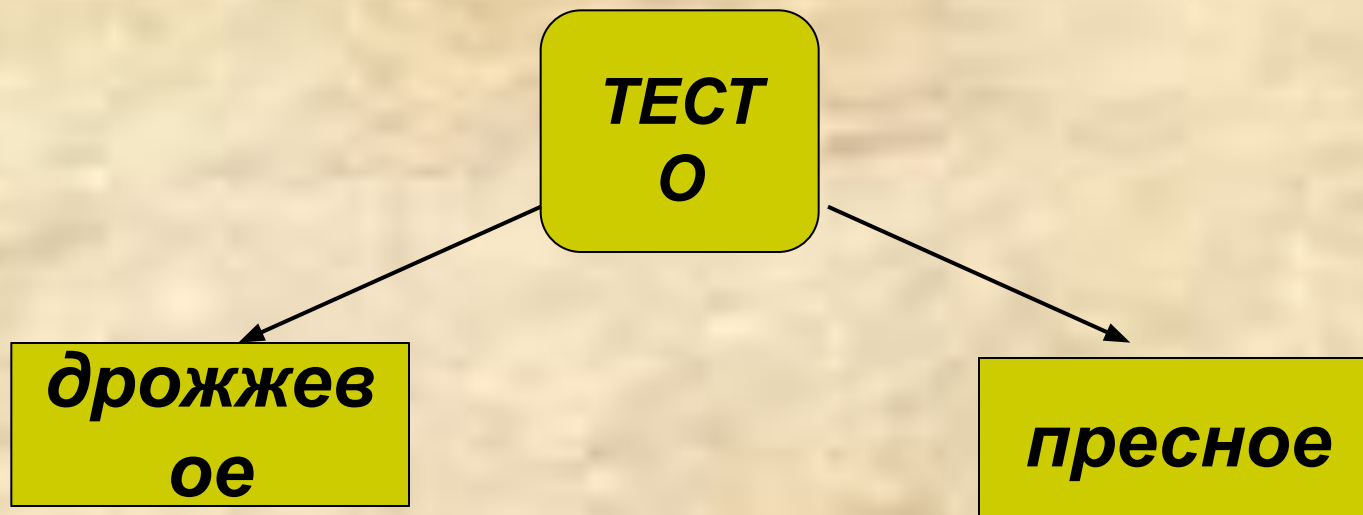


Хлеб – всему голова

- **Хлеб да соль - едим свой, а ты рядом стой.**
- **Хлеб да соль! - Ем, да свой.- Хлеба есть! -Да негде сесть.**
- **Хлеб да соль, и обед пошёл.**
- **Хлеб за брюхом не ходит (а брюхо за хлебом).**
- **Хлеб на ноги ставит, а вино валит.**
- **Хлеб на стол, так и стол престол, а хлеба ни куска, так и стол доска**



Классификация теста по способу приготовления



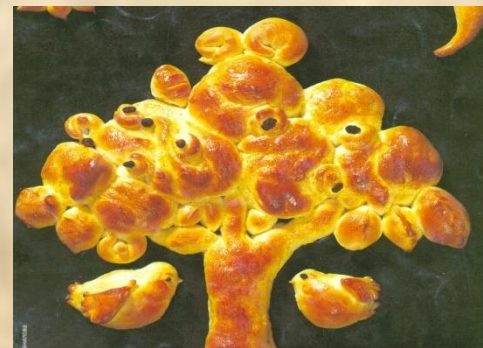
Классификация теста по консистенции



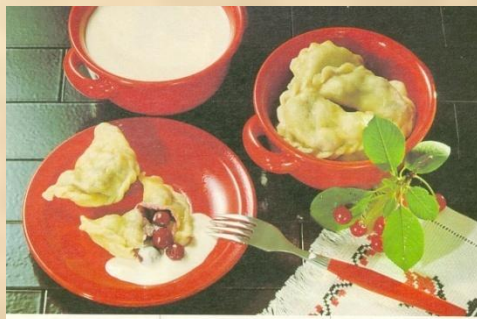
- *Жидкое*



- *Более густое*



- *Крутое*



Классификация теста по количеству сдобы

- **Сдобное**



- **Несдобное**





**слоен
ое**

**песоч
ное**

**Классификация
теста
по способу
замеса**

**бискв
итное**

**заварн
ое**



Блин-блинок, масляный бочок

- 200 г муки,
- 0,5 л молока или воды,
- Смешать яйца, соль, сахар с молоком или водой. Всыпать муку и вымесить тесто, чтобы не было комков.
- 3 яйца,
- 1 ст. ложка сахара,
- Приготовление:
-
- Состав:
- Для выпечки блинчиков сковороду хорошо разогреть и смазать маслом или кусочком шпига. Наливая тесто, сковороду надо покачивать так, чтобы тесто разлилось по всей сковороде ровным и тонким слоем.
- Готовые блинчики, пока они еще горячие, можно смазывать сливочным маслом. Есть блины можно как "пустыми", так и завернув внутрь разнообразную начинку.



Торт «Воздушное сердце»



Итак, приступаем...



- **дрожжевое тесто:**
500 г муки
1/4 теплого молока
125 г растопленного
 - **сливочного масла**
 - **или маргарина**
30 г дрожжей
3 ст. л. сахара
сок 1 лимона
200 г сахара
1 яйцо
яблоки 4-5 шт.
клюква 100 г
яйцо для смазки

ваниль



- **Для приготовления теста. В стакан налить немного теплого молока, выложить дрожжи, добавить 3 ст. ложки песка - дать подойти.**

В кастрюлю вылить оставшееся молоко, вбить яйцо, растопленное масло, щепотку соли и хорошенько взбить. Когда подойдут дрожжи, вылить их в тесто, добавить щепотку ванили. Муку просеять и добавить к жидкой основе, замесить пластичное тесто. Скатать в шар, положить в кастрюлю, накрыть ее влажным полотенцем, дать подойти 2-3 раза, каждый раз опуская его с помощью ножа.



- **Приготовить начинку: яблоки очистить, нарезать квадратиками, выложить в кастрюлю. Засыпать яблоки сахаром, полить соком лимона, добавить немного ванили и залить все 1 стаканом горячего кипятка. Закрывать кастрюлю крышкой и варить, пока яблоки не станут мягкими, а жидкость не уварится больше, чем наполовину.**

- **Тесто раскатать в тонкий пласт. С помощью формы вырезать сердце.**

Переложить основу пирога в смазанную маслом сковороду. Из оставшегося теста вырезать пластины и приделать бордюрики, хорошенько их закрепив





- **На середину выложить яблочную начинку и равномерно распределить. Из остатков теста сплести жгутики и сделать решеточку. Смазать решетку яйцом. В каждую ячейку положить по 1 ягоде клюковки.**



Приятного аппетита!

Профитроли из заварного теста





. Чтобы сделать около 30 заварных булочек, нужно 60 г простой муки в которой больше клейковины, чем в обычной муке, и корочка получается более хрустящей. Поскольку вам нужно будет быстро всыпать муку в воду и масло, возьмите большой лист пергамент (бумаги для выпечки) и сложите пополам, чтобы по середине получился сгиб. Затем разверните и просейте на бумагу муку и добавьте чайную ложку сахара (если вы делаете сладкое заварное тесто) или приправы, соль и перец.

. Затем налейте в кастрюлю 150 мл холодной воды и добавьте 50 г сливочного масла, порезанного на кусочки. Затем поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивая деревянной ложкой. Как только масло растает и смесь закипит, выключить огонь, так как из-за слишком долгого кипения испарится слишком много жидкости.





. Затем добавить муку – всю в один заход – всыпая одной рукой и быстро взбивая другой. Вы можете делать это деревянной ложкой, хотя электрический миксер сэкономит вам много сил.

***Взбивать, пока в
кастрюле не
получится
гладкий шар,
легко отходящий
от стенок
кастрюли - это
займет около 1
минуты.***





Хорошо взбить 2 яйца и затем добавить в смесь, вливая понемногу и взбивая после каждой новой порции.



Взбивать, пока не получится однородная блестящая паста. На этом этапе слегка смазать противень маслом и подержать под холодной водой в течение нескольких секунд, затем постучать по нему, чтобы избавиться от излишка влаги. Благодаря этому в духовке получится влажная атмосфера, и пар поможет булочкам подняться.

- **Чтобы сделать заварные булочки, выкладывать чайной ложкой смесь на противень, оставляя между каждой по 2.5 см. Запекать в верхней части духовки(на самой высокой полке) 200 С в течение 10 мин. После этого увеличить температуру до 220 С и запекать еще 15-20 минут, пока булочки не будут высокими, хрустящими, воздушными и золотистыми.**

Готовые булочки проколоть с одной стороны, чтобы выпустить пар, затем охладить их на решетке.



Песочное тесто





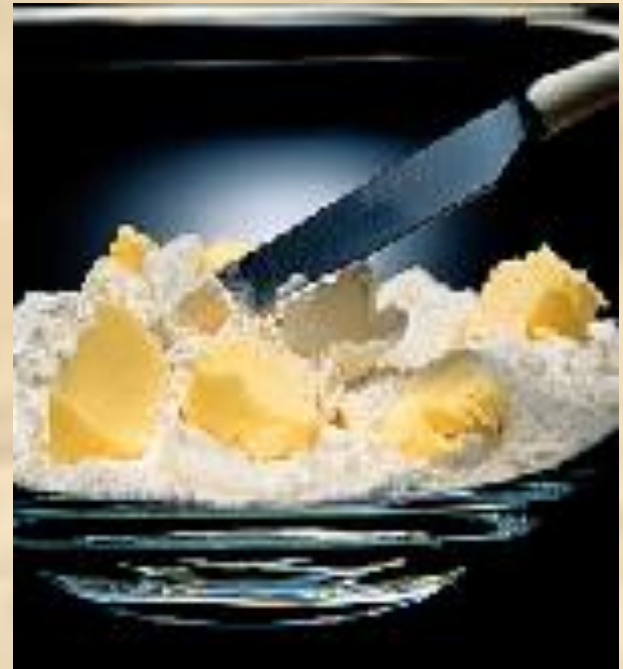
- **Как основное правило, жира должно быть в половину меньше, чем муки: для 110 г муки нужно взять 50 г жира. Жир должен быть комнатной температуры и достаточно мягкий, чтобы нож оставлял в нем ровную вмятину за секунду. Это единственное и самое важное правило, так как он должен быть перемешан с мукой как можно быстрее - если он слишком холодный его придется втирать в два раза дольше; жир может подтаять от тепла рук и тесто будет сложно раскатать.**



Для песочного теста нужно использовать только простую муку, сделанную из мягкой пшеницы (то есть не хлебную муку).. Просейте муку с щепоткой соли, держа сито высоко над миской, чтобы мука перемешалась с воздухом.

- **Порезать жир и масло на маленькие кусочки и добавить к муке. С помощью ножа порубить все с мукой. Продолжайте это делать, пока смесь не будет довольно однородной, затем втирайте жир в муку пальцами.**

Когда вы втираете жир в муку, поднимайте его высоко и давайте упасть обратно в миску, затем повторяйте, чтобы в тесто постоянно попадал воздух. Именно благодаря ему тесто получится нежным. Также важна скорость, не стоит ударяться в мечтания и перетирать тесто весь день, остановитесь как только тесто будет напоминать хлебные крошки. Руки должны быть холодными,





- **В песочное тесто не кладут яйца и молоко - просто воду, очень холодную воду. Четкое количество указать сложно, так как зависит от количества воды, которую впитывает ваша мука. Если использовать слишком много воды, тесто может получиться липким и его будет не раскатать. Когда оно будет выпечено, оно будет слишком твердым. Если воды слишком мало, тесто опять-таки будет сложно раскатать и в выпеченном состоянии оно будет крошиться. Начните с 1 ст л, разбрызгав ее по всему тесту.**

•

Затем замесить тесто ножом, разрезая и поворачивая, чтобы тесто сошлось. Затем отложите нож и слегка соберите тесто кончиками пальцев. Добавьте еще воды, понемногу, если нужно. Все кусочки муки и жира должны собраться в один комок теста, оставив стенки миски совершенно чистыми. Если этого не случилось, добавьте еще немного воды (иногда достаточно просто окунуть пальцы в воду).





- **Затем тесту нужно дать полежать перед раскатыванием - в муке содержится глютен, который вступает в реакцию с водой, и благодаря этой реакции со временем тесто становится более эластичным.**

- **Итак, тесто готово, положите его в полиэтиленовый мешок и оставьте в холодильнике на 30 минут. Это тесто можно готовить заранее. Оно может храниться в мешке до 3х дней в холодильнике, но не забудьте достать его заранее и довести до комнатной температуры перед раскатыванием.**

Положить тесто на посыпанную мукой поверхность и держать скалку абсолютно ровно. Слегка посыпать тесто мукой и положить скалку в середину теста. Положить сверху плоско выпрямленные пальцы и начать раскатывать, посыпая скалку мукой, если тесто прилипает.





- **. В кухонном комбайне песочное тесто сделать можно, но очень сложно определить сколько нужно воды. Поэтому рекомендуется порубить муку с жиром в кухонном комбайне (преимущество в том, что вы можете использовать жир прямо из холодильника). Но будьте осторожны и не перемесите - 1-2 минуты при медленной скорости достаточно. Затем переложите смесь в миску и добавьте воду, как указано выше.**

Используемые источники

- www.rambler.ru
- Wwwomen.ru
- www.good-cook.ru
- www.domovodstvo.fatal.ru
- www.edu.ru
- www.kulina.ru



Домашнее задание

1.Классификация теста :

А)по способу приготовления;

Б)по способу замеса;

В)по консистенции;

Г)по количеству сдобы.

2.Составить подробную характеристику песочному тесту.

3.Выполнить практическую работу.

(выпечка из песочного теста: печенье. кекс, пирог с начинкой)

Фотоотчёт: конспект и выпечка.