

Проект то технологии, по теме:

# ПИЦЦА



# Оглавление

# Введени

Никто не может сосчитать, сколько разнообразных рецептов выпечки существует на земле. Кажется, что у каждой бабушки где-нибудь в глубинке есть собственные рецепты и собственные секреты выпечки хлеба, пирогов, ватрушек и тому подобных вкусных изделий. Потрясает разнообразие видов выпечки - из слоёного, пресного или дрожжевого теста, самых причудливых форм, с самыми разными начинками. Домашняя выпечка для многих и многих -- не просто процесс приготовления еды. Она становится творчеством, радостью, источником счастья, а то и средством для заработка! В этом проекте представлены 3 пиццы- Итальянская с сыром, с грибами, и с колбасой.



# **КРАТКАЯ ИСТОРИЧЕСКАЯ СПРАВКА**

# История пиццы

Сегодня пицца известна во всем мире и у многих ассоциируется с Италией. Однако далеко не все знают, что история пиццы может составлять более 2500 лет. Конечно, в те времена появились предки пиццы, а не то блюдо, к которому привыкли современные люди. Известно, что воины персидского царя Дария, правившего с 521 по 486 гг до н.э., во время походов готовили на своих щитах хлеб, на который клали сыр и финики. История пиццы получила свое развитие в трудах Платона, где упоминается круглый хлеб с оливками и сыром. Греки клали различные продукты на сырое тесто до выпечки. Наиболее часто использовались оливки, чеснок, лук, травы и масло. Это греческое блюдо сохранилось в истории под названием "плакунтос" - возможно, стало первым предком домашней пиццы. Немного позднее похожее блюдо появилось в рационе римлян. Оно называлось "плакента". По своему составу "плакента" очень напоминало греческое "плакунтос", возможно, что рецепт был заимствован у греков вместе с другими особенностями культуры. Римское блюдо отличалось большим набором используемых ингредиентов и обильным использованием сыра. Существует также версия истории пиццы Рима о том, что из Палестины легионеры привезли блюдо под названием "пицца" - хлеб с положенными на него овощами. Описанные выше блюда достаточно далеки от современной домашней пиццы, а рецепты блюд очень напоминающих современную пиццу встречаются в трудах кулинера Марка Гавия Апиция, жившего в первом веке н.э. В этих рецептах рекомендуется на тесто помещать оливковое масло, мясо цыплят, орехи, сыр, чеснок, мяту, перец. Итак, история пиццы, а точнее блюд, похожих на неё в Италии насчитывает много веков, в течение которых существовали лепешки с овощами, луком, чесноком. От современной домашней пиццы их отличало то, что они готовились без томатов, которые появились в Европе только в 16 веке. Постепенно крестьяне Неаполя стали добавлять их в свою домашнюю выпечку - круглые лепешки из теста. Так пицца приобрела привычную для нас форму. Кроме томатов для начинки использовались шпик и травы. Далее, в 17 веке, пицца получает широкое распространение, и появляются люди, которых называли "пиццайоли" - мастера по изготовлению пиццы. В те времена домашняя пицца считалась пищей простонародья, бедняков. Готовили её крестьяне у себя на кухне. Так было до 19 века, когда пицца была подана к столу короля Неаполя Фердинанда IV, а позже при летнем дворце королевы - жены короля была построена печь специально для того, чтобы придворный повар мог готовить пиццу для Её Величества и гостей. Но путь к всемирной популярности пиццы пролегал через Новый Свет, откуда когда-то привезли в Европу помидоры. В Америку пицца попадает вместе с многочисленными итальянскими эмигрантами конца XIX столетия. Ее начинают продавать на улицах - первым американским «городом пиццы» стал Чикаго, где ее можно было приобрести по два цента за кусок. Говорят, что первую американскую пиццерию открыл в 1905 году Дженнаро Ломбарди, в Нью Йорке. В Америке Ломбарди называют «Патриархом пиццы», а его пиццерия до сих пор работает. В 1940-х годах изобретают т.н. «Американскую пиццу» - с высокими краями и большим количеством начинки. Популярность пиццы возрастает с возвращением американских солдат из Италии после Второй мировой войны. С течением времени пицца распространилась во многие страны мира на все континенты. Рецептов этого любимого всеми блюда очень много. Особенно широко многообразие домашней пиццы, в рецепты которой каждый семейный повар вносит свои неповторимые черты.

# Выбор

Для приготовления пиццы нам понадобится:

Противень

Ножи

Доска для нарезки

Духовой шкаф

Скалка



# ГЛАВА II

# ПОДРОБНОЕ ОБЪЯСНЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ

*Для теста:*

Мука – 400 гр.

Вода – 220 гр.

Дрожжи –  $\frac{1}{2}$  чайной ложки.

Сахар – 1 чайная ложка.

Соль – 1 чайная ложка.

Растительное масло – 2 ст. ложки.

*Для начинки:*

Сыр – 300 гр.

Лук 2 луковицы

Колбаса 350 гр.

Огурцы 2 .

Зелень 250 гр.

Томатная паста – 1 ст. ложка.

Красный перец, соль, сахар.

Кетчуп

Майонез





## Ингредиенты для начинки

**Приступаем к приготовлению соуса для пиццы.**

В небольшую емкость кладем: ложку томатной пасты, маринад в котором находились шампиньоны (примерно 150 гр.), так чтобы соус не получился слишком жидким. Туда же добавляем красный перец, немного соли и сахара.

Когда тесто подошло, раскатываем его толщиной примерно 0,5 см.

Выкладываем раскатанное тесто на противень с растительным маслом, смазываем соусом и начинаем выкладывать начинку.



Сначала колбасу





# Соблюдения правил техники безопасности

*При приготовлении блюда необходимо соблюдать правила безопасности труда при пользовании газовой плитой и другими нагревательными приборами, при работе с горячей посудой и горячей жидкостью, при пользовании инструментами и приспособлениями для обработки продуктов. При первичной обработке продуктов надо соблюдать санитарно-гигиенические требования к содержанию помещения и оборудования, к лицам, приготовляющим пищу, к хранению продуктов и готовых блюд.*

*При приготовлении пищи важное значение имеют правильная организация рабочего места и рабочая поза. За рабочим столом надо стоять прямо, не сутулясь. Правильная рабочая поза создает удобство для работы, способствует улучшению качества работы и повышению производительности труда. Неправильное положение корпуса вызывает быструю утомляемость и может привести к искривлению позвоночника.*

# Список

[http://www.pizza-all.ru/index.ht](http://www.pizza-all.ru/index.html)

[ml](http://www.pizza-all.ru/index.html)

<http://nakyhne.r>

[u  
http://www.pizza-pizza.ru](http://www.pizza-pizza.ru)

# литературы