

Виды теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста.

7 класс



Изделия из теста – важнейший продукт питания человека. Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества.

Приступая к работе с пищевыми продуктами, вначале подготавливают необходимую посуду и инструменты



Для замеса теста используют сито, мерный стакан, миски эмалированные или пластмассовые, кастрюли, деревянные ложки, миксер, взбивалки различной формы.



Для разделки теста необходимы кухонные ножи, скалка, формочки для печенья, дисковый нож.

Для выпечки теста нужно иметь противень, листы, формочки.

Для отделки изделий из теста используют кондитерские шприцы или отсадочные мешки.

Все инструменты и приспособления должны содержаться в чистоте. После использования их моют теплой водой и щеткой, ополаскивают, деревянные инструменты и приспособления – хорошо просушивают.

Мука – порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т.д.



Способы разрыхления могут быть различные: биохимические (дрожжи), химические (взбитые белки или прослаивание жиром). Если вы будете использовать в качестве разрыхлителя пищевую соду, то рекомендуется до введения ее в тесто «погасить» (растворить) кислотой (уксусной, лимонной). Углекислый газ, выделяемый содой при нагревании, разрыхляет тесто.



Краткая характеристика некоторых видов пресного теста.

Бисквитное тесто.

В этом тесте в качестве разрыхлителя используют взбитые белки. В состав бисквитного теста входят мука, сахар и яйца. Бисквит используют для приготовления тортов, пирожных.



Слоеное тесто. Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира. Технология изготовления этого теста достаточно сложная, требует терпения и аккуратности. В состав этого теста входят вода, мука и масло. Из теста делают торты, пирожные и пирожки.



Заварное тесто. Этот вид теста приготавливают из яиц, масла и заваренной в воде муки и используют для изготовления пирожных, профитролей.



Песочное тесто. Песочное тесто приготавливают, используя большое количество сахара, масла, яиц. Изделия из этого теста получаются рассыпчатые. Технология приготовления теста достаточно проста. Масло, сахар и соль растирают до пышного состояния, вводят муку и в качестве разрыхлителя – соду. Быстро замешивают тесто, раскатывают и выпекают либо пластом, либо отдельными фигурками. Из песочного теста выпекают печенье, торты, пирожные.



Практическая работа.

Приготовление домашнего печенья.

Посуда и инвентарь: мясорубка, нож, сито, противень, миксер, чаша для взбивания, ложка, нож.

Норма продуктов:

мука — 3 стакана; яйца — 2 шт.; масло или маргарин — 250 г; сахар — 1/4 стакана; сода — на кончике ножа; ванилин — 1/2 пакетика.

Технология выполнения работы:

1. Муку просейте через сито.
2. Масло разомните так, чтобы оно стало мягким, но не растекалось.
3. Яйца взбейте с сахаром. Для этого отделите желтки от белков. Белки поставьте в холодильник на то время, пока вы растираете желтки с сахаром. Растирайте их до тех пор, пока смесь не побелеет, а сахар растворится. Затем взбейте белки в крутую пену и соедините с растертыми желтками.
4. Соедините размягченное масло и взбитые с сахаром яйца, все перемешайте, чтобы образовалась однородная масса.
5. В полученную массу добавьте соду, ванилин и муку. Тесто должно стать очень крутым.
6. Готовое тесто пропускайте через мясорубку. По мере того как тесто в виде массы жгутиков выходит из мясорубки, аккуратно ножом срезайте его небольшими порциями и раскладывайте их на лист (противень).
7. Выпекайте в течение 15-20 мин.
8. Готовое печенье посыпьте сахарной пудрой.

Итог урока.

Самоанализ деятельности учащихся.

Вопросы:

Чему научились сегодня на уроке?

Сможете ли вы применить свои знания дома?

Насколько вкусными получились у вас мучные изделия?

Какие трудности были при приготовлении данных блюд и как вы их преодолели?