

Министерство науки и образования Республики Казахстан

Атырауский Колледж сервиса

ПРЕЗИНТАЦИЯ

**По предмету: Технология Приготовления
пищи**

**На тему: Сдобное пресное тесто,
полуфабрикаты и изделия из него**

Проверила: Бусырманова

Б.Е

Выполнил: Макеев Сергей

Группа: К-1

Атырау 2014-2015

Рецепт пресного сдобного теста

- Для ватрушек и сладких пирогов готовится сладкое, сдобное пресное тесто, а для кулебяк, пирогов — несладкое. Жирное тесто приготавливают без разрыхлителей, а менее жирное — на соде и аммонии. Для более полного выделения из соды углекислого газа в тесто добавляют виннокаменную, лимонную или молочную кислоту или сок лимона. Если в тесто кладут кислые молочные продукты — сметану, кефир, простоквашу или ацидофильное молоко, — количество кислоты следует значительно уменьшить или совсем ее не добавлять. Для того, чтобы тесто не замаслилось и не потеряло при формовке пластичности, его следует готовить из охлажденных продуктов в помещении, температура которого не превышает 15—17°. Замешивание теста производится по-разному, в зависимости от количественного соотношения продуктов. Тесто с большим количеством жира замешивается так же, как и песочное. При изготовлении менее жирного теста сахар с маслом взбивают вручную лопаточкой или механически 6—8 минут. Постепенно добавляют яйца, смешанные со сметаной, и продолжают взбивание еще 6—8 минут. Затем всыпают муку, перемешанную с содой, и очень быстро (15—20 секунд) замешивают тестомолоко, — количество кислоты следует значительно уменьшить или совсем ее не добавлять. Для того, чтобы тесто не замаслилось и не потеряло при формовке пластичности, его следует готовить из охлажденных продуктов в помещении, температура которого не превышает 15—17°. Замешивание теста производится по-разному, в зависимости от количественного соотношения продуктов. Тесто с большим количеством жира замешивается так же, как и песочное. При изготовлении менее жирного теста сахар с маслом взбивают вручную лопаточкой или механически 6—8 минут. Постепенно добавляют яйца, смешанные со сметаной, и продолжают взбивание еще 6—8 минут. Затем всыпают муку, перемешанную с

Дрожжевое сдобное тесто

- **Продукты**
- Кефир или молоко - 500 мл
- Дрожжи свежие - 50 г
- Сахар - 3 ст.л.
- Масло сливочное - 100 г
- Яйцо - 2 шт.
- Соль - 0,5 ч.л.
- Мука - примерно 800 г
- Растительное масло - 1 ст.л.

ПИРОГ С ЯБЛОКАМИ

- *Мука 3,5 стакана*
- *Масло сливочное 3/4 стакана*
- *Яйца 3 штуки*
- *Сахар-песок 1/2 стакана*
- *Сметана 1 стакан*
- *Простокваша 2 столовые ложки*
- *Соль 1/2 чайной ложки*
- *Сода 1/2 чайной ложки*
- *Яблоки 1 кг*
- *Корица молотая 1 столовая ложка*
- *Изюм 1 стакан*



ПИРОЖКИ СДОБНЫЕ С РИСОМ И ЯЙЦАМИ

- *Мука 3,5 стакана*
- *Сметана 1 стакан*
- *Масло сливочное 2 столовые ложки*
- *Сахар-песок 1 чайная ложка*
- *Соль 1 чайная ложка*
- *Сода 1/2 чайной ложки*



Изделие из сдобного теста



Изделия из сдобного теста:

Пасха



ВАТРУШКИ ИЗ СДОБНОГО



МУКА 6 СТАКАНОВ
САХАР-ПЕСОК 1/2 СТАКАНА
СМЕТАНА 2 СТАКАНА
ЯЙЦА 4 ШТУКИ
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ 1

СОДА 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ
СОЛЬ 1/2 ЧАЙНОЙ ЛОЖКИ
НАЧИНКА

- Существует две разновидности пресного теста — обыкновенное и сдобное.
- Обыкновенное пресное тесто состоит из [пшеничной муки](#), [растительного масла](#), [соли](#) и воды. Мука просеивается через сито, в неё добавляются вода, растительное масло и соль. Затем тесто замешивают до однородного состояния, разделяют на несколько частей, выдерживают некоторое время и раскатывают.
- В состав сдобного пресного теста входят пшеничная мука, [сливочное масло](#), [яйцо](#), [молоко](#) (или [сливки](#)), [сметана](#), [сахар](#), соль и [сода](#). В растопленное масло добавляют молоко, сметану, яйцо, сахар и соль, перемешивают и добавляют муку, смешанную с содой^[2].

Пресное (бездрожжевое) тесто



Мука пшеничная 500 грамм

Сметана 1 стакан

Масло сливочное 2 столовые

Сахар 1 столовая ложка

Яйцо куриное 2 штуки



Пельмени(Пресное тесто)

- [Мука](#) (зависит от сорта муки и от ее влажности)
— 2-3 стак.
- [Молоко](#) — 1/2 стак.
- [Вода](#) — 1/3 стак.
- [Яйцо](#) — 1 шт
- [Масло растительное](#) — 1 ч. л.
- [Соль](#) — 1 ч. л.

