



«Кулинария»

Мучные изделия

7 класс



Цели урока:



- Познакомиться с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий.
- Научиться способам проверки качества продуктов.
- Освоить технологию приготовления блюд из пресного теста.

Мучные изделия — это продукты питания, полученные в результате выпекания теста.

Хлеб, хлебобулочные и другие мучные изделия содержат белки, углеводы, аминокислоты, витамины, минеральные вещества. Показателями питательной ценности этих изделий является достаточно высокая калорийность и хорошая усвояемость организмом.



Посуда и инструменты для замеса теста

- Сито
- Миска
- Кастрюля
- Миксер
- Мерный стакан
- Венчик
- Деревянная ложка



Посуда и инструменты для разделки теста



- Разделочная доска
- Скалка
- Формочки для печенья
- ДИСКОВЫЙ НОЖ

Инструменты и посуда для выпечки теста

- Противень
- Листы для выпекания
- Формы для выпекания



Инструменты и посуда для украшения изделий

- Кондитерский шприц
- Отсадочный мешок



МУКА – это порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зёрен различных зерновых культур.



По виду используемого зерна различают муку:

- ржаную
- пшеничную
- кукурузную
- овсяную
- гречневую и др.



Качество муки определяют

- **по цвету.** Цвет – основной показатель сорта муки. Он зависит от окраски зерна, крупности помола, влажности и др.
- **по вкусу.** Мука не должна иметь привкуса, т. е. не быть горьковатой, кисловатой.
- **по запаху.** Запах муки должен быть без примеси плесенного, затхлого.
- **по влажности.** Мука будет нормальной влажности, если, сжатая в горсти, она рассыпается при разжимании ладони.



Первичная обработка муки

Муку просеивают через сито, чтобы удалить посторонние примеси и улучшить пекарные свойства муки, насытить её кислородом. Это значит, что тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.



В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются:

- **Жидкости:** вода, молоко, кефир и др.
- **Яйца**
- **Жиры** (масло сливочное или маргарин)
- **Сахар**
- **Поваренная соль** является важнейшим вкусовым веществом, поэтому ее добавляют в небольших количествах даже в сладкое тесто.

Добавки

- цедра лимона или апельсина
- ТМИН
- корица
- ванилин
- ДЖЕМ
- ТВОРОГ
- ИЗЮМ
- мак
- орехи



Способы разрыхления

- **Биохимические** (дрожжи).
- **Химические** (взбитые белки или переслаивание жиром).
- **Пищевая сода** (растворенная уксусной или лимонной кислотой).



Санитарные требования при приготовлении теста

- Тщательно вымыть руки с мылом.
- Надеть чистый фартук, косынку.
- Подготовить рабочее место, посуду, инвентарь, продукты.
- Разделяют тесто на разделочной доске или рабочей поверхности стола.
- Стол должен быть чистым и сухим.
- Инструменты и приспособления после использования очищают, моют горячей водой и хорошо просушивают.
- Хранят на кухне в специально отведенном месте.



Вопросы для закрепления:

1. Какие инструменты и приспособления необходимы для приготовления теста?
2. Какие продукты используют для приготовления мучных изделий?
3. Какими качествами должна обладать мука?
4. Что такое разрыхлители и для чего их применяют?



Виды пресного теста



Пресным (бездрожжевым) называют тесто, приготовленное без дрожжей.

**Пресное тесто может
быть:**

- **бисквитным**
- **слоёным**
- **заварным**
- **песочным**
- **сдобным пресным**



Бисквитное тесто

В качестве разрыхлителя используют взбитые яичные белки.

В состав бисквитного теста входят:

- мука
- сахар
- яйца



Бисквит используют для приготовления тортов, пирожных.

Слоёное тесто

Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками масла.

В состав этого теста входят:

- Вода, соль, яйца
- мука
- масло



Из этого теста делают торты, пирожные и пирожки.



Песочное тесто

В качестве разрыхлителя используют
масло.

Песочное тесто готовят из:

- большого количества сахара
- масла
- яиц



Из песочного теста выпекают
печенье, торты, пирожные.



Заварное тесто

Этот вид теста готовят из:

- яиц
- масла
- заваренной в воде муки

Используют для
изготовления пирожных,
профитролей и др.



Правила приготовления теста

- Нельзя сыпать муку в жидкость, от этого она слипается в комки.
- Лучше сначала всыпать в посуду муку горкой, сделать в ней углубление и понемногу подливать в нее жидкость, размешивая тесто до равномерной густоты.



Из пресного теста МОЖНО ПРИГОТОВИТЬ:



- печенье
- пирожки
- торты
- блинчики
- пельмени
- пряники
- и др. блюда





Внимание!

Будьте осторожны!



- С колющими и режущими инструментами



- С электронагревательными приборами

Словарь

- Разрыхлитель
- Клейковина
- Пресное тесто
- Бисквитное тесто
- Слоёное тесто
- Песочное тесто
- Заварное тесто



Вопросы для закрепления:

1. Какое тесто называют пресным?
2. Почему сода служит разрыхлителем теста?
3. Какие разновидности разрыхлителей вам еще известны?
4. Какие способы приготовления теста вы знаете?

