



Муниципальное образование город Краснодар
муниципальное бюджетное общеобразовательное
учреждение
муниципального образования город Краснодар
средняя общеобразовательная школа №100 имени академика
В. С. Пустовойта

Чизкейк



Выполнили: Маркова Виктория и Зосимова Олеся
ученицы 9 «А» класса
Руководитель: Сатюкова Татьяна Васильевна

Цель работы:

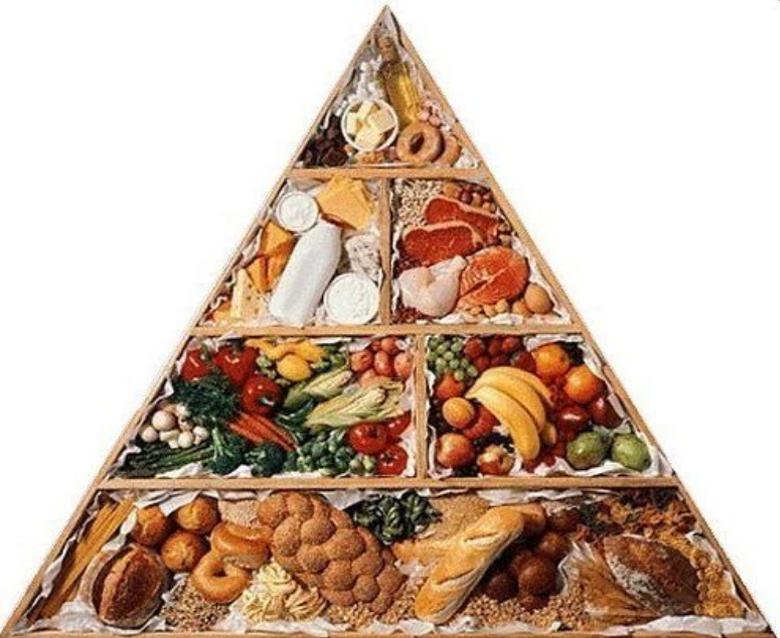
- *Выработать практические навыки по приготовлению чизкейка.*
- *Научиться экономному расходованию сырья, соблюдению безопасных приемов труда и санитарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их устранения.*
- *Развивать профессиональный кругозор, эстетический вкус при оформлении и подаче блюд.*



Содержание:

- 1. Введение*
- 2. История происхождения*
- 3. Технология приготовления*
- 4. Рецепт*
- 5. Коллекция рецептов*
- 6. Техника приготовления*
- 7. Используемая литература*





Введение:

- *Прежде всего, нужно знать, что все продукты питания состоят из питательных элементов или веществ, которые поглощаются организмом. Питательные вещества обеспечивают жизнедеятельность организмов человека. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, вода, клетчатка- всё это относится к питательным веществам. Они являются самыми важными компонентами пищи для здоровья человека.*



История

- *Чизкейк (англ. cheese — сыр, cake — кекс) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сыросодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции. Чизкейк – это не изобретение нового времени, считается что прародитель чизкейка – сырный торт был известен еще древним грекам. Конечно, выглядел он тогда совершенно иначе и вид, приближенный к тому в котором чизкейк известен сегодня, десерт приобрел не так давно, когда англичане начали замачивать в сладком молоке твердый сыр и затем перетирать его в кашицу.*

По сути же чизкейк – это творожное суфле на основе из толченого печенья. Рецептов очень много, меняется не только состав основы, но и начинка. Основа может быть из несоленых крекеров, из бисквитного коржа, из песочного теста. Но любой корж растирают в крошку, соединяют с маслом, хорошо вымешивают

Технология приготовления:

*1. Основа для Чизкейка:
Вначале, необходимо покрошить печенье .*



*2. Топим масло и выливаем его в печенье
перемешиваем, чтобы не осталось сухих
кусочков.*



3. Берем форму, в которой будем делать четкую форму чизкейка и ставим ее в холодильник.



Делаем начинку для чизкейка.

Для начала смешиваем сыр с сахаром. Проще всего это делать миксером.

НО! Необходимо равномерно перемешать, не взбивать, делаем все на минимальной скорости, иначе будут появляться пузырьки. Если вдруг это произошло и пузырьки появились, следует постучать формой об стол и дать начинке постоять.



1. Яйца замешиваем по одному.



*2. Добавляем сметану и ванильный сахар,
смешиваем и вливаем начинку в основу*



3. Ставим наш чизкейк в духовку на 170 градусов на ~50 минут.



***4. Готовность проверяют следующим образом:
Открываем духовку, слегка трясем емкость с чизкейком,
если начинка дрожит только в середине или не дрожит
вовсе - готово. Вынимаем форму с чизкейком, протираем
от воды и ставим, накрыв салфеткой, полотенцем,
пленкой, в холодильник минимум на 4 часа, а лучше на
ночь. По истечению этого времени, достаем чизкейк из
холодильника, промакиваем салфеткой капли влаги с
поверхности, если таковые образовались.***



Рецепт:

Для первого слоя:

- 1. 250 г печенья (юбилейное)**
- 2. 100 г сливочного масла**

Для второго слоя:

- 1. 400 г сливочного сыра**
- 2. 250 г стакан сахара**
- 3. 200 мл (30%) сливок**
- 4. 1 пакетик сахарной пудры**
- 5. 25 г желатина**
- 6. 200 мл холодной воды**

Для третьего слоя:

- 1. 0,5 кг вишни**
- 2. 20-30 г желатина**
- 3. 200 мл холодной воды**
- 4. 250 г сахара**



Техника безопасности:

- Перед началом работы надо правильно надеть специальную одежду.
- Рукава одежды закатать до локтя, не закалывая одежду иглами, не держать в карманах лишних предметов.
- Привести в порядок рабочее место. Не загромождать проходы. Осмотреть инвентарь, убедившись в неисправности, требовать от администрации ремонта.
- Не работай на машинах, если не знаешь его устройства.
- Передвигай посуду с жидкостью осторожно, с открытой крышкой. Следи за жиром, поставленный на плиту, чтобы он не вспыхнул от высокой температуры.



Используемая литература

«Кулинария», Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. ПрофОбрИздат. Москва, 2001г.

«Кулинария» Т.А. Качурина, «Академия», Москва, 2007г.

Сборник рецептур. Экономика, Москва, 1983г.

«Основы кулинарии 8-11», В.И. Ермаков. Просвещение. Москва.



Спасибо за внимание)

