

Презентация к уроку
технологии в 6кл
«Изделия из теста. Виды
теста. Приготовление
песочного пирога».



Пословицы о хлебе

Хлеб – всему голова.

Снег на полях – хлеб в закромах.

Не сиди на печи, налетай на калачи.

Без соли не вкусно, без хлеба не сытно.

Не будет хлеба, не будет обеда.

Много снегу – много хлеба.

Как в мае дождь, так и будет рожь.



Пирог





Расстегаи



Ватрушки



Сайки



Плюшки

Курник



Жаворонки из теста



Пряники



Мука

крупчатка

Высший сорт

Первый сорт

Второй сорт



Как определить доброкачественность муки?

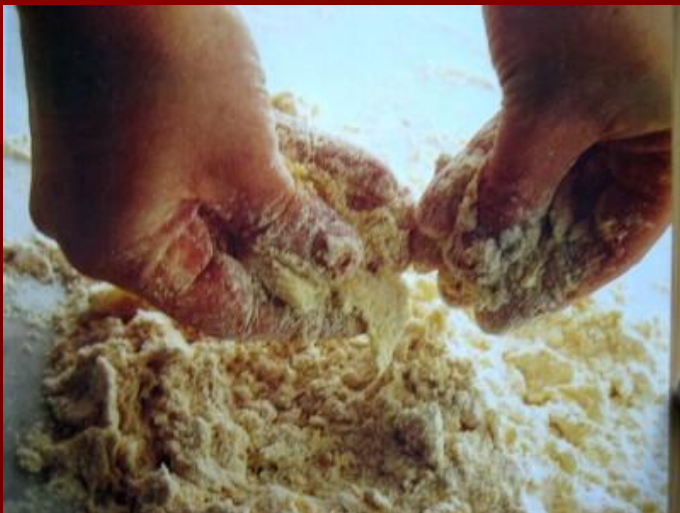
- по вкусу
- по запаху
- по цвету
- по влажности



Виды теста



Песочное тесто



Дрожжевое тесто



Слоеное тесто



Бисквитное тесто



Белковое тесто



Оформление кондитерских изделий



Рецепт песочного теста

300 гр. (2,5 ст.) муки

200 гр. масла

100 гр. сахарной пудры

1 яйцо

0,5 лимона

Последовательность приготовления

- Маргарин растереть с сахаром.
- Добавить яйца, соду, лимон.
- Всыпать муку и быстро замесить тесто.
- Тесто раскатать по величине противня толщиной 8-10 мм.
- Перенести на противень, проколоть в нескольких местах вилкой, смазать яйцом.
- Выпечь до полуготовности
- Яблоки вымыть, нарезать на дольки, разложить на корж, сверху посыпать сахаром и корицей.
- Печь при температуре 220 градусов 10-15 мин.
- Во время выпечки пирога сервировать чайный стол, напомнить правила сервировки, показать иллюстрации.

Песочный пирог

