

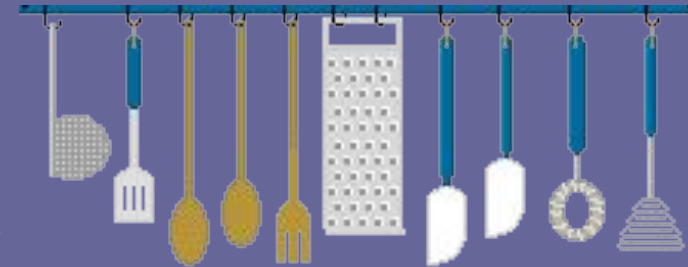


Виды теста



Технология
7 класс

ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ЗАМЕСА ТЕСТА



- СИТО
- МЕРНЫЙ СТАКАН
- МИСКИ ЭМАЛИРОВАННЫЕ
- КАСТРЮЛИ
- ДЕРЕВЯННЫЕ ЛОЖКИ
- МИКСЕР
- ВЗБИВАЛКИ



ПОСУДА И ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА



- КУХОННЫЕ ДОСКИ
- СКАЛКА
- ФОРМОЧКИ ДЛЯ ПЕЧЕНЬЯ
- ДИСКОВЫЙ НОЖ



ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

- ПРОТИВЕНЬ
- ЛИСТЫ
- ФОРМОЧКИ



ИНСТРУМЕНТЫ И ПОСУДА ДЛЯ ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕСТА



- КОНДИТЕРСКИЕ ШПРИЦЫ
- ОТСАДОЧНЫЕ (КОНДИТЕРСКИЕ)
МЕШКИ

В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются

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

приправы (пряности и специи)

- ТМИН
- корица
- цедра лимона или апельсина
- ВАНИЛИН
- АНИС
- ГВОЗДИКА
- имбирь
- карри
- ИЗЮМ
- МАК



СПОСОБЫ РАЗРЫХЛЕНИЯ

- Биохимические (дрожжи)
- Химические (сода)
- Механические (взбитые белки или переслаивание жиром)



Тесто бывает пресное (бездрожжевое) и дрожжевое.

Пресное тесто может быть:

- бисквитным
- слоеным
- заварным
- песочным





Из пресного теста **МОЖНО** **ПРИГОТОВИТЬ**

- печенье
- пирожки
- торты
- блинчики
- пельмени
- пряники
- и другие изделия

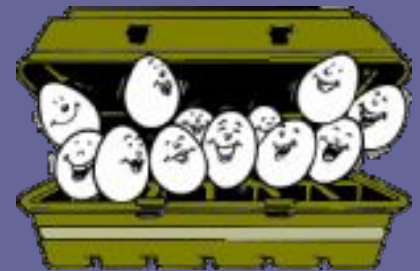
Бисквитное тесто



- В качестве разрыхлителя используют взбитые белки. Бисквит используют для приготовления тортов, пирожных.

В состав бисквитного теста входят:

- мука
- сахар
- яйца



Бисквитное тесто



Слоеное тесто

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

В состав этого теста входят:

- вода
- мука
- масло
- Из этого теста делают торты, пирожные и пирожки.







Заварное тесто

- Этот вид теста приготавливают из:
 - яиц
 - масла
 - заваренной в воде муки
-
- Используют для изготовления пирожных, профитролей.



Заварное тесто



Песочное тесто

- Песочное тесто приготавливают из:
- большого количества сахара
- масла
- яиц
- В качестве разрыхлителя – сода
- Из песочного теста выпекают печенье, торты, пирожные.







Внимание! Будь осторожна!



- С колющими и режущими инструментами

- С горячими жидкостями



- С электронагревательными приборами