

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №56»

«ГОТОВИМ

Мастер-класс
вместе»

приготовлению пиццы с томатами

Проводит: зав.производством
школьной столовой **Кальсина М.В.**





«Пицца с томатами»

Многие мальчики и девочки постоянно крутятся на кухне, стараясь помочь родителям в приготовлении различных блюд. Именно для таких любопытных поварят проводился этот мастер-класс, на котором они смогли почувствовать себя настоящими шеф-поварами.

Пицца является одним из любимых блюд детей любого возраста. Она привлекает не только насыщенным вкусом, но и ярким внешним видом, возможностью попробовать разное сочетание продуктов.



«Состав продуктов для приготовления пиццы»

на 1 порцию:

Тесто дрожжевое - 73г

Колбаса полукопченая – 15г

Сыр твердый – 15г

Помидоры свежие – 10г

Сметана – 4г

Яйцо для смазки - 2г

Масло растительное – 0,25г





Технология приготовления пиццы



Готовое тесто на
растительном
масле обминают,
затем формируют
шарики массой
73г





Затем тесто
раскатывают в
лепешку толщиной
1см, дают неполную
расстойку (20-30мин)





Смазать
поверхность
сметано-томатным
соусом





Пиццу заполняют слоями:
колбасы и свежих томатов,
нарезанных кружочками; сверху
посыпают сыром; края пиццы
смазывают яйцом.





В конвекционной печи изделие
выпекают при температуре 200
градусов в течении 10-12 минут



Приятного аппетита!



Требования к качеству:
форма пиццы круглая, хорошо
сохранена; поверхность глянцевая.
Цвет корочки золотистый; вкус в меру
соленый, с ароматом свойственным
виду начинки.



Спасибо за внимание!

