
Мучные кондитерские изделия.



Работу выполнил:
учитель технологии
Ягафарова Гульназ Закиевна

Цель урока:



- Познакомиться с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий.
- Научиться способам проверки качества продуктов.
- формирование знаний о разнообразии видов мучных изделий.

Мучные кондитерские изделия

— это пищевые продукты, для приготовления которых используют муку с добавлением сахара.



Все виды мучных кондитерских изделий характеризуются высокой пищевой и энергетической ценностью. Они 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.

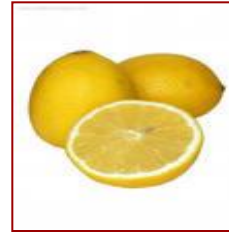


В зависимости от вида теста при приготовлении мучных блюд используются:

- **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
- какао
- корица
- ванилин
- джем
- творог
- изюм
- мак
- орехи



Разрыхлители теста.

Разрыхлитель - один из основных видов сырья хлебопекарного и кондитерского производства, используемый для придания изделиям из теста *пористой структуры*.

Биологические – хлебопекарные дрожжи.

Химические – пищевая сода выделяет углекислый газ при взаимодействии с кислотой (лимонной, винной) - «пекарский порошок» или «разрыхлитель теста»



Виды мучных кондитерских изделий.

- бисквитное
- слоёное
- заварное
- песочное

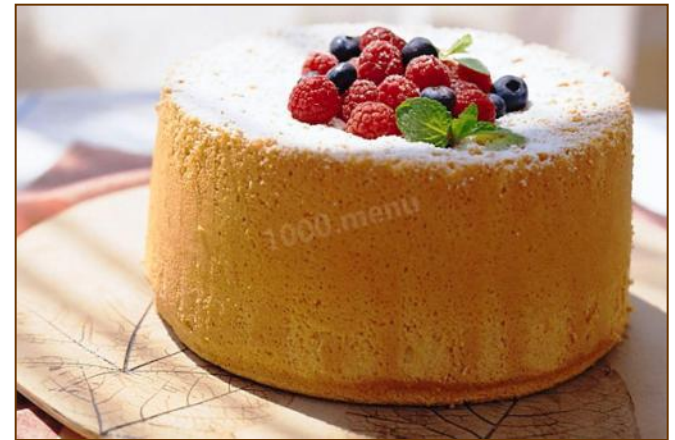


Бисквитное тесто

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.



Заварное тесто

Этот вид теста готовят из:

- **масла**
- **заваренной в воде муки**
- **яйца**

Используют для
изготовления пирожных,
профитролей и др.



Песочное тесто

В качестве разрыхлителя используют
масло.

Песочное тесто готовят из:

- сахара
- муки
- масла
- яиц

Из песочного теста выпекают
печенье, торты, пирожные.



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?
5. Какие способы приготовления теста вы знаете?



Источники информации.

- Учебник Технология 7 класс, *В.М.Казакевич*
Издательство:Просвещение 2019
- Учебник Технология(Обслуживающий труд) 7 класс, *Н.В.Симоненко, В.Д.Симоненко 2013*
Издательство: Вентана-Граф
- Учебник Технология 7 класс , *Н.В.Синица, О. В.Табурчак 2013*
Издательство: Вентана-Граф
- <https://resh.edu.ru/subject/lesson/2714/main/>