

Технология приготовления дрожжевого теста



Разработала: преподаватель
Баграмова Светлана Шамилевна

Цели урока:

Образовательная:

- углубить и расширить знания обучающихся в области технологии приготовления рассмотренного вида теста;
- изучить технологию приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- сформировать у обучающихся новые представления, понятия о дрожжевом тесте и содействовать их прочному закреплению.

Развивающая:

- развивать познавательную активность обучающихся на уроке;
- развивать пространственное мышление, умение классифицировать факты и делать обобщающие выводы;
- развить у обучающихся стремлений к нахождению конкретных решений в проблемных ситуациях.

Воспитательная:

- создать условия, обеспечивающие воспитание интереса к выбранной профессии;
- способствовать формированию у обучающихся навыков самоконтроля, культуры труда;
- воспитывать стремление соблюдать правила безопасного ведения работ, аккуратности, а так же умение ориентироваться в деловой обстановке.

карточка - опроса

1. Какие продукты используют для приготовления фаршей (перечислить не менее 6 видов).
2. Что добавляют для связи и создания консистенции, улучшающий вкус фарша.
3. Сколько способов приготовления фарша мясного с луком.
4. С какой целью творог протирают для творожного фарша.
5. Какое соотношение муки и жира используют для приготовления мучной пассировки с жиром.
6. Какие фарши готовят из овощей (перечислить не менее 5 видов).

Эталон ответов

1. **мясо, субпродукты, рыбу, овощи, грибы, крупы, яйца и др.**
2. **соус.**
3. **3 способа приготовления мясного фарша с луком.**
4. **чтобы творог был без комков, однородной консистенции.**
5. **1:1**
6. **Фарш картофельный с луком, фарш из свежей капусты, фарш из квашеной капусты, фарш морковный, фарш грибной.**

Критерии оценок

- «5» - выполнил всё задание правильно;
- «4» - выполнил всё задание с 1-2 ошибками;
- «3» - выполнил правильно только половину задания;
- «2» – почти ничего не смог выполнить правильно

Стихи и пословицы



Ты откуда, пирожок?
Родом с поля я, дружок.
Я родился там зерном,
Был на мельнице потом,
Я в пекарне побывал,
А теперь на стол попал.



Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
он пожаловал, пришел.

В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...

Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Изба красна углами, обед — пирогами.
Красна дорога ездоками, а обед пирогами.
Не поглядев на пирог, не говори, что сыт



Необходимое сырьё для дрожжевого теста

Вода или
молоко 30-35
градусов



дрожжи



сахар



СОЛЬ



меланж
или яйца

мука



масло



Подготовка сырья



Молоко процеживают через сито с ячейками 0,5 мм



Сахар и соль просеивают через сито с ячейками не более 3 мм



Дрожжи растворяют в воде и процеживают



Яйца дезинфицируют в 4-х ваннах: 1) проточная вода, 2) 1-2% раствора кальцинированной соды, 3) 0,5% раствора хлорамина 4) проточная вода



Масло растапливают и процеживают через сито



Муку просеивают через сито

- Дрожжевое тесто приготавливают
- безопарным и опарным способами.

- Безопарный способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья.



- Опарный способ приготовления теста состоит из двух стадий: 1) приготовление опары 2) замес теста после окончания брожения опары.



Приготовление дрожжевого безопарного теста

Вода или молоко 30-35 градусов, дрожжи соль, сахар, яйца, мука, масло за 2-3 минуты до окончания замеса теста.

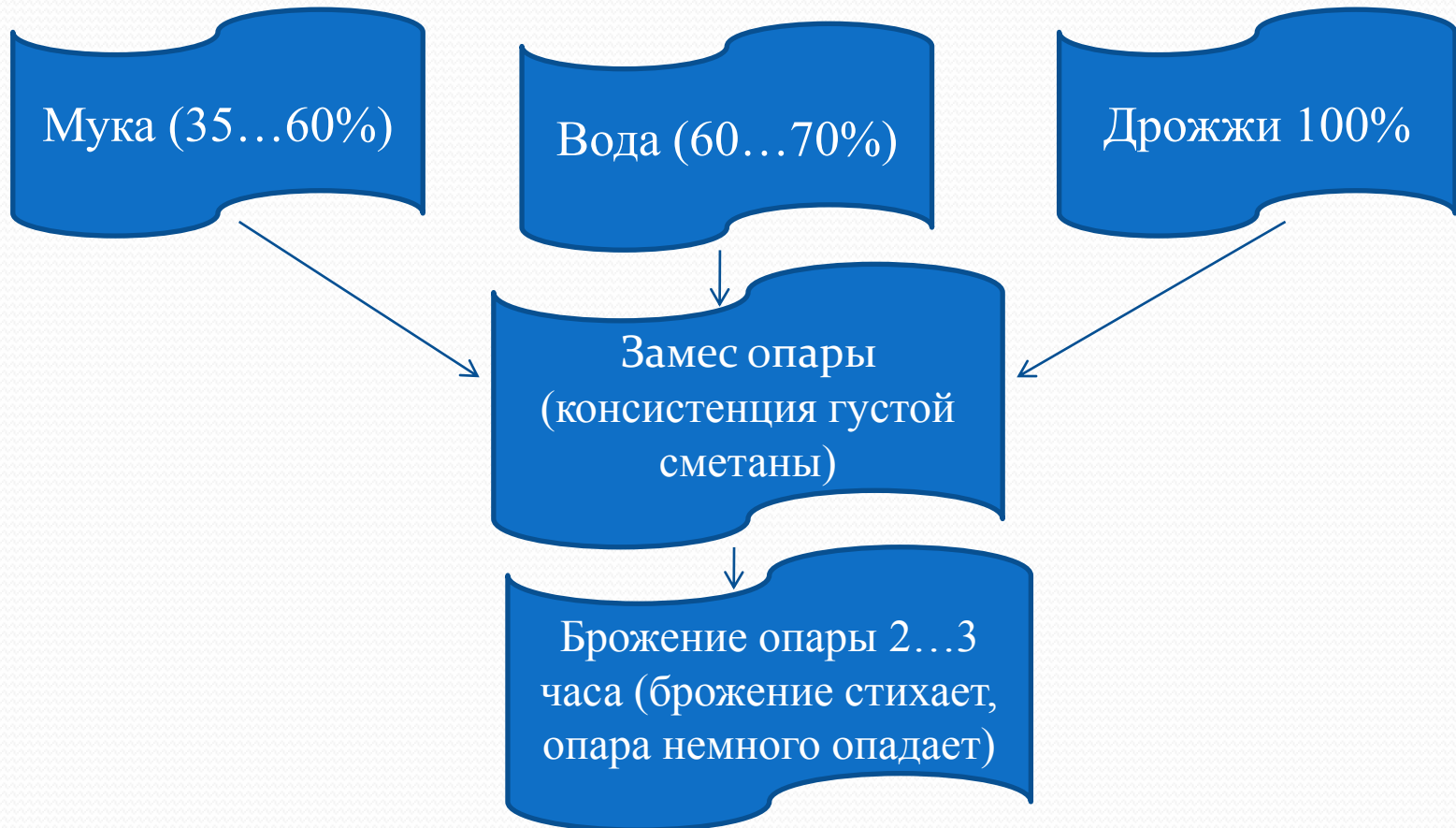
Замес теста (до тех пор пока тесто не перестанет прилипать)

Брожение теста 3-4 часа (2..3 обминки) тесто увеличивается в объёме в 2,5 раза, приятный спиртовой запах, при надавливании медленно выравнивается.

Разделка теста

Приготовление дрожжевого опарного теста

- Схема приготовления опары



• Замес теста после окончания брожения опары.



Замес теста

Брожение 2...2,5 часа
(1...2 обминки)

Недостатки теста

- 1. Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно.
- 2. Тесто слишком сладкое или солёное.
- 3. Тесто кислое.
- 4. Пониженный объём теста.
- 5. Образование высохшего слоя на поверхности.



Изделия из дрожжевого теста

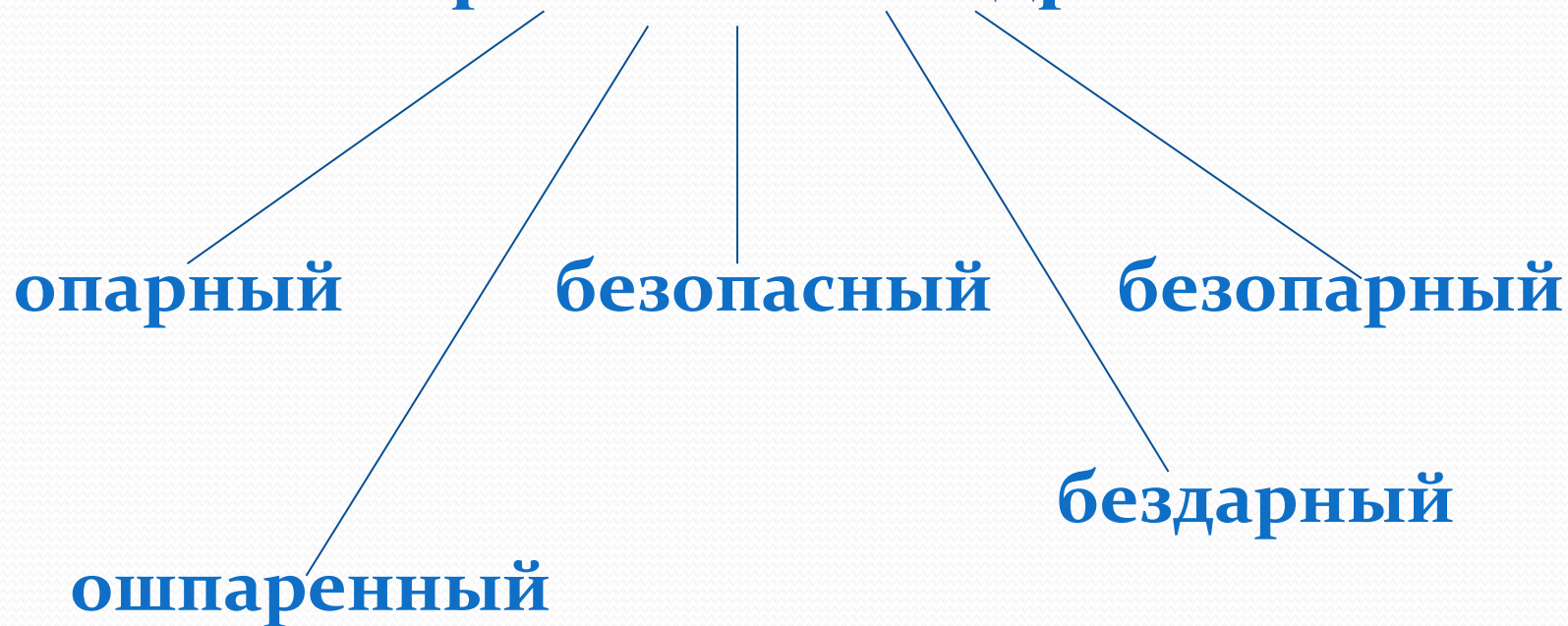


Закрепление урока

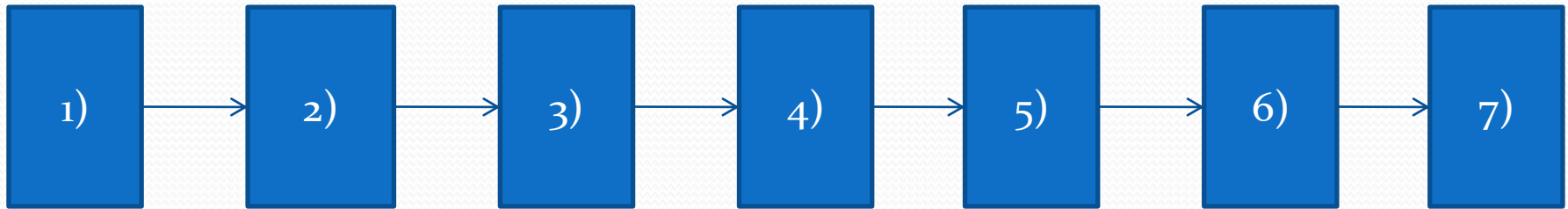
1. Какое сырьё входит в состав дрожжевого теста?



Способы приготовления дрожжевого теста



3. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом



4. Для приготовления опары берут:



5. Сколько времени длится брожение теста?

6. Что добавляют в конце замеса теста?

7. Сколько делают обминок?

РЕФЛЕКСИЯ



OPEN.RZ

На уроке было комфортно и всё понятно



**На уроке немного затруднялся, не всё
понятно**



На уроке было трудно, ничего не понял

**2. Индивидуальная работа с учебником Н.Г. Бутейкис
«Технология приготовления мучных кондитерских
изделий» стр. 73-79.**



**3. Найти и подготовить интересную информацию про
изделия из дрожжевого теста.**



**4. Проработать и выучить конспект по теме
«Приготовление дрожжевого теста»**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

ВСЕГО ДОБРОГО!

