



Технологическая карта «Изделия из пресного теста»

Автор: Журавлева Ольга Викторовна

Название ОУ: МОУ СОШ №1 городского округа – город Камышин

Волгоградской области

Должность: учитель технологии

Конкурс «Чудеса своими руками» Сообщества взаимопомощи учителей

<http://pedsovet.ru>

Номинация «Чудеса кулинарии».

Изделия из пресного теста.



Цели:

использовав данную технологическую карту, вы сможете:

- получить знания и сформировать умения по приготовлению изделий из пресного теста;
- развить технологические навыки, эстетический вкус, творческие способности.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТАХ.

1. При пользовании электронагревательными приборами.

1. Установи электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
2. Перед работой проверь исправность соединительного шнура.
3. Включай и выключай электроприбор сухими руками, при этом берись за корпус вилки.
4. По окончании работы выключи электроприбор.

2. При пользовании газовыми плитами.

1. Перед работой проветри помещение.
2. Зажигая газовую горелку, сначала поднеси к ней горящую спичку, а затем открой кран.
3. Пламя горелки должно быть равномерным. Если пламя жёлтое или отрывается от горелки, то выключи её. Горелку надо отрегулировать, это выполнит кто-нибудь из взрослых.
4. При установке на плиту посуды с широким дном пользуйся конфорочным кольцом с высокими рёбрами. При закипании жидкости убавь пламя горелки.
5. Не оставляй на плите прихватки, спички и другие предметы из легковоспламеняющегося материала.

3. При работе с горячей жидкостью.

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.
2. Проверь качество ручек ёмкости.
3. Когда жидкость закипит, уменьши нагрев.
4. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимай её от себя.
5. Засыпай в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
6. На сковороду с горячим жиром продукты клади аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.
7. Снимая горячую посуду с плиты, пользуйся прихватками.
8. Не используй посуду с прогнувшимся дном.

4. При работе с ножом и приспособлениями.

1. Передавай нож (или вилку) только ручкой вперёд.
2. При работе с мясорубкой продукт проталкивай пестиком.
3. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.



Слоеное тесто.

Технологическая последовательность приготовления слоёного теста.

Инструменты и приспособления: сито, стеклянные миски, кухонный комбайн, лопатка, скалка, разделочная доска, пергаментная бумага.

Норма продуктов: 250 гр. муки, соль, 100 мл. воды, 200 гр. сливочного масла.



1. 200 грамм муки, 100мл воды, щепотку соли смешать и замесить тесто в кухонном комбайне.



2. Поставить тесто в холодильник на 15 минут.



3. 200 грамм сливочного масла и 50 грамм муки смешать в комбайне.



4. Месите, пока масляное тесто не слипнется в комок. Если месите руками, наденьте перчатки и смачивайте руки холодной водой.



5. Распределите лопаткой масляное тесто между двумя слоями пергаментной бумаги и поставьте в холодильник на 15 минут.



6. Скалкой раскатайте тесто в форме прямоугольника, приблизительно 40 x 25см. На две трети по длине прямоугольного пласта выложите масло и распределите так, чтобы оно не доходило до краев приблизительно 1 см.



7. Наложите свободную от масла, часть прямоугольного пласта на половину, покрытую маслом. Защипните края.



8. Наложите оставшуюся часть с маслом сверху. Защипните края. Накройте пленкой и уберите в холодильник на 30 минут.



9. Положите сложенный пласт теста короткой стороной к себе и раскатайте в длину. Сверните втрое. Поверните кусок влево на 90 градусов и раскатайте опять.



10. Процедуру раскатки и поворота влево надо повторить 6 раз. Тесто должно оставаться холодным. До того как поместите тесто в холодильник, помечайте количество раскаток, делая углубления пальцами.



**11. Слоеное тесто готово.
Не забудьте поставить его в холодильник!!!**

Технологическая последовательность приготовления изделия из слоёного теста.

Пирожные «Лакомка».

Инструменты и приспособления: кухонный комбайн, миски для замешивания, кастрюля, формочки, разделочная доска, скалка, венчик, ложка, нож, кисточка, кондитерский шприц.

Норма продуктов: 250 гр. муки, 100 мл. воды, 200 гр. сахарной пудры, 300гр. масла, 4 яйца, 300 мл. молока, 3 ст. ложки сахара, 100 гр. молотого миндаля.



1. Слоеное тесто положите на 2 часа в холодильник. Достаньте, раскатайте скалкой до толщины 0,5-0,7 см, нарежьте острым ножом на прямоугольники, сверху нанесите сеточку.



2. Острым краем формочки надрежьте серединку (не до конца).



3. Взбейте яйцо. С помощью кисточки покройте поверхность пирожных взбитым яйцом.



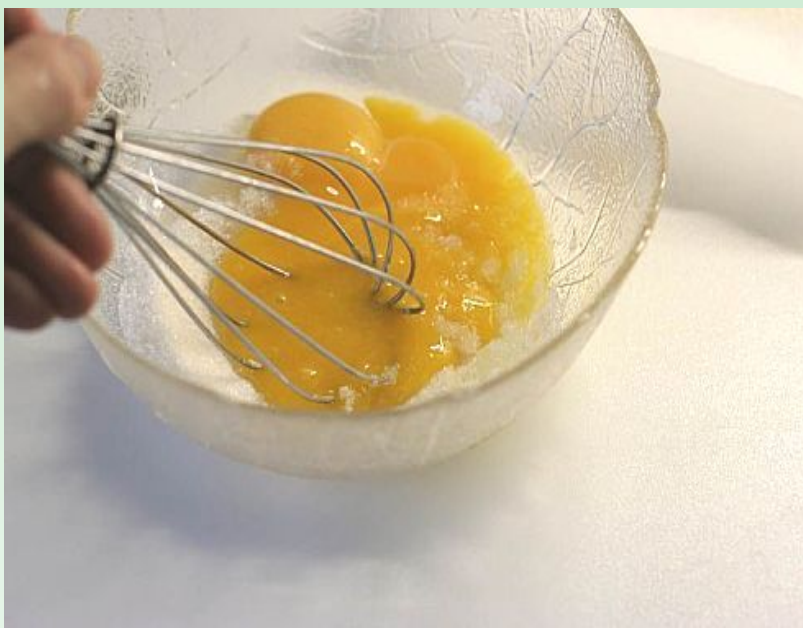
4. Поместите в прогретую духовку и выпекайте 15 минут при температуре 230С.



5. Приготовьте французский заварной крем.

- Состав: на каждые 100 мл молока необходим 1 желток, 1 столовая ложка сахара и 10 гр. (1 чайная ложка) муки.**

6. Поставьте молоко со стручком ванили и половиной сахара греться на плиту.



7. Желтки, с помощью венчика, смешайте с оставшимся сахаром.



8. Постепенно добавьте просеянную муку.



- 9. Аккуратно влейте кипящее молоко**
(не забудьте вынуть стручок ванили), продолжайте быстро перемешивать смесь.



- 10. Вылейте смесь обратно в кастрюлю, и интенсивно помешивая, варите, пока крем не загустеет. Мешайте крем хорошенько, чтобы не было комочков.**



11. Смешайте 100 грамм масла со 100 граммами сахарной пудры и хорошенько взбейте.



12. Добавьте 100 грамм молотого миндаля, постепенно влейте заварной крем (чтобы крем получился гладким обе массы должны быть одинаковой температуры!) и интенсивно взбейте миксером.

- **Поставьте крем в холодильник.**



14. Снимите верхнюю часть у готовых слоев (приблизительно половину по высоте), извлеките серединку из этой части (то, что надрезали формочкой)., С помощью кондитерского шприца, нижний слой слоев заполните кремом. Аккуратно накройте верхней частью. Серединку пирожных оформите оставшийся крем.



15. Пирожные «Лакомка» готовы.

Приятного аппетита!!!





Бисквитное тесто.

Технологическая последовательность приготовления бисквитного теста.

Инструменты и приспособления: сито, стеклянные миски, венчик, вилка, ложка, форма с дном для выпечки.

Норма продуктов: яйцо – 3 шт., мука 1 ст., сахарный песок 1 ст.



1. Для теста понадобится: 1 стакан сахара;
1 стакан муки; 3 яйца.



2. Отделить белки от желтков.



3. Взбиваем белки.





4. Взбиваем желтки с сахаром.



5. Теперь вводим в белочную массу желток, добавляем муку и взбиваем до готовности теста.



6. Добавляем просеянную муку. Перемешиваем движениями снизу вверх от края к центру.



7. Выкладываем тесто в смазанную маслом и посыпанную мукой форму, разравниваем. ■ Выпекаем при 200С около 25-30 минут

Технологическая последовательность приготовления изделия из бисквитного теста.

Шведский пирог «Тоска».

Инструменты и приспособления: сито, стеклянные миски, миксер, ложка, лопатка, форма для выпечки.

Норма продуктов: яйцо – 2 шт. 150 гр. муки, 200 гр. сахарного песка, 50 гр. масла, 25 мл. молока.



1. Для бисквита два яйца и 125 гр. сахара взбиваем в пену.



2. Яйца с сахаром взбиваем до полного его растворения.



3. Добавляем 125 грамм муки и тщательно, но нежно перемешиваем.



4. Постепенно влить 100 граммов растопленного масла и тщательно перемешать до получения однородной массы.



5. Форму смазать маслом и посыпать мукой.



6. Выложить тесто в форму и выпекать 30 минут, при 170С.



7. Приготовить глазурь: 60 грамм рубленого миндаля, 75 грамм сахара, 25 грамм муки, 50 грамм растопленного масла, 25 мл. молока – смешать, довести до кипения и варить 3 минуты.



8. Пирог вынуть из духового шкафа. Лопаткой выложить глазурь на поверхность бисквита, поставить пирог в духовку еще на 15 минут.



9. Остудить готовый пирог на решетке. Изделие готово.



Кушайте на здоровье!!!





Песочное тесто.

Технологическая последовательность приготовления изделия из песочного теста.

Пирог с миндальным бее и грушами.

Инструменты и приспособления: миски для замешивания, скалка, венчик, вилка, ложка, лопатка, сырорезка, форма для выпечки.

Норма продуктов: 150 гр. муки, 100 гр. сахарной пудры, 100гр. Масла
2 яйца, 40 гр. молотого миндаля, 1 груша.



1. Для теста:

100 грамм размягченного масла размешать вилкой в крем со 100 граммами сахарной пудры.



2. Добавить постепенно 150 грамм муки.



3. Влить два желтка и замесить мягкое тесто.



4. Тесто охладить, а потом раскатать скалкой, распределить на противне (основание от разъемной формы) или бумаге для выпечки и поставить в морозилку на 15 минут. Выпекать заготовку 10-15 минут при 200С.



5. Поджарить 40 грамм молотого миндаля.
Два белка взбить, добавить две столовых ложки сахара.



6. Вбить еще раз тщательно до блеска и крепкой пены.



7. Добавить миндаль и аккуратно размешать ложкой.



8. Достаньте из духового шкафа готовый корж.

Выложите лопаткой на горячую заготовку белково-миндальный крем.



9. Верх оформите тонкими кусочками груши (для нарезки груши воспользуйтесь сырорезкой). Потребуется одна груша, лучше твердая (удобнее резать).



10. Поставьте пирог в горячую духовку на 15 минут (для зарумянивания).



11. Готовый пирог посыпать сахарной пудрой и охладить.

Приятного чаепития!!!



Источники информации

1. В.Д. Симоненко «Технология 7 класс», изд. Вентана-Граф., 2008 г.
2. Н. П. Вовчек Современная энциклопедия для девочек, изд. М., Современ. Литератор, 2007 г.
5. В.И. Ермакова Основы кулинарии изд. М. Просвещение 1999 г.
6. С. В. Зателепина Мучные изделия М., Мир книги, 2006 г.
7. Интернет ресурсы:
<http://chadeyka.livejournal.com/48224.html?page=3> Чадейка.