Дата: 07.04 2020 г.

Предмет: Технология

Класс 7

Учитель: Некрасова Н.Г.

Тема: «Приготовление тонких блинов»

**Уважаемые учащиеся 7 класса ознакомьтесь с темой: «Приготовление тонких блинов. Технология приготовления пресного, слоенного, песочного теста».**

*Все ль ребята, вы готовы ?*

*Ну а теперь мы улыбнулись!*

*Солнце яркое нам светит*

*Приглашает на урок!*

*Разговор мы поведем о вкусных блюдах из теста.*

*Станем мастерами - кулинарами.*

*Все ль на месте? Все ли правильно сидят?  
Начинаем мы читать!*

*Чтобы азы кулинарии изучать!*

*Вкусности из теста для родителей подавать!*

Их готовить всем легко:  
Яйца, соль и молоко,  
Сахар, дрожжи и мука -  
Всё взбивается слегка,  
Деревянным круглым пестом.  
В жидкое сырое тесто.  
В сковородке выпекаем -  
Сладким мёдом поливаем,  
Или сыром посыпаем.  
Будут с маслицем вкусны  
Аппетитные   … Да, правильно, блины.

Да, изделия из теста издревле являются любимыми продуктами питания человека. Их многообразие - от обычного хлеба до праздничных пирогов, тортов, кексов,- отражает многовековой  опыт, мастерство, вкусы  и традиции народа.

- А как вы думаете, из какого теста выпекают блины?

**Инструктаж по ТБ при выпечке блинов**.

* Перед началом работы необходимо вымыть руки, надеть фартук, косынку или колпак.
* Горячую сковородку брать прихваткой или сковородником.
* Соблюдать время выпечки изделий.

Сегодня на  уроке мы будем составлять по рецепту технологическую схему блинчиков с творогом.

Основным  компонентом  в тесте  является  мука.   В муке  содержаться  все ценные питательные  вещества.  Она богата  углеводами,   белками, жирами,  минеральными

 веществами.

 Перед  использованием  муку проверяют на  качество:  цвет, запах, вкус.     Вкус должен быть сладковато-пресным,  а запах - без затхлости.   Перед  замешиванием   теста  муку обязательно  просеивают  через  сито.  При этом удаляются комочки,  случайные примеси  и тесто насыщается кислородом.

 В результате,  тесто  будет  легче   замешиваться,  и  лучше  подниматься.

Чтобы  качество теста было хорошим,  в тесто добавляют разрыхлители,  которые  делают  тесто  пористым,в результате,  тесто хорошо пропекается. Разрыхлителями могут быть дрожжи, сода,  кислое молоко, белки яиц и всевозможные закваски.

Для приготовления  блинов и оладий используют дрожжевое и бездрожжевое тесто. Выпекают блины и  блинчики  на сковороде с толстым дном или с антипригарным покрытием; важно, чтобы сковорода была чистой и хорошо прокалена.

Блины подают к столу  с растопленным сливочным маслом, сметаной, с гарниром из сладких и соленых продуктов (варенье, мед, икра ит.д.)  Очень  вкусны блины с припеком. Так называют блины, в которых  запечены какие-либо продукты: рубленные  вареные яйца,  грибы, измельченные овощи  и т. д.

- У кого в семье выпекают такие блины?

Итак, давайте сформулируем тему нашего занятия**: ( Блины с творогом).**

Прежде чем приступить к практической работе (выпечке блинов), давайте проверим, насколько правильно  вы усвоили новую тему.

1.Роль разрыхлителей в тесте? (**Чтобы  качество теста было хорошим,  в тесто добавляют разрыхлители,  которые  делают тесто  пористым, в результате,  тесто хорошо пропекается).**

2.В какой посуде выпекают блины?**(Выпекают блины и  блинчики  на сковороде с толстым дном или с антипригарным покрытием; важно, чтобы сковорода была чистой и хорошо прокалена).**

3.Как заворачивают начинку в блинчик?**( На блинчик положить одну столовую ложку творога и завернуть его конвертиком.Чтобы блинчик не развернулся его обжаривают, последний изгиб надо смазать яичным белком.)**

**Практическая часть.**

1. Начинаем готовить тесто для выпечки блинов.Приготовить тесто из одного яйца, 1 столовой ложки сахара, 2 стаканов муки,3 стаканов молока, щепотки соли.
2. **Рекомендации по выпечке блинов.**

Выпекают блины и  блинчики  на сковороде с толстым дном или с антипригарным покрытием; важно, чтобы сковорода была чистой и хорошо прокалена.

3.Готовим начинку из творога.

Для этого творог протереть сквозь сито, прибавить яичный желток, сахар, ½ (половину) чайной ложки соли, лимонную или апельсиновую цедру или ванилин, 1 столовую ложку растопленного масла и все это хорошо перемешать (при желании можно добавить промытый изюм). На блинчик положить одну столовую ложку творога и завернуть его конвертиком. Чтобы блинчик не развернулся его обжаривают, последний изгиб надо смазать яичным белком. Блинчики положить на разогретую сковороду с маслом и обжарить с двух сторон до образования румяной корочки. На стол блинчики подают горячим.

4. Блины подают к столу  с растопленным сливочным маслом, сметаной, с гарниром из сладких и соленых продуктов (варенье, мед, икра ит.д.)  Очень  вкусны блины с припеком. Так называют блины, в которых  запечены какие - либо продукты: рубленные  вареные яйца,  грибы, измельченные овощи, мясной фарш, повидло  и т. д.

**Технологическая карта**

**Блинчики с творогом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименования продуктов** | **Количество продуктов** | **Последовательность приготовления** | **Посуда и инвентарь** |
| 1. Пшеничная мука - 2 стакана. 2. Творога - 500 г. 3. Сметана - 3\4 стакана. 4. Сахар - 3\4 стакана. 5. Молоко - 3 стакана. 6. Яйца -2 штуки   7 . Масло подсолнечное - 4 столовые ложки   1. Цедра апельсина или лимона или ванилин. 2. Соль. | | 1. Приготовить тесто из одного яйца, 1 столовой ложки сахара, муки, молока. 2. Разогреть сковороду, промазать маслом   ( один раз в начале выпекания) и выпекать тонкие блинчики.   1. Приготовить начинку из творога. 2. Начинить блинчики творожной массой. | 1. Кастрюля. 2. Сковорода. 3. Сито. 4. Ложка столовая. 5. Венчик. 6. Лопаточка. 7. Миска. 8. Столовая тарелка. |

**Порадуй родителей угощением блинами.Приятного аппетита!**

1. Задание: Опишите один из рецептов блинов, которые выпекают у вас в семье? Перешли фото изготовленных тобой блинов.
2. Что является разрыхлителем в дрожжевом тесте?
3. **Какие виды без дрожжевого теста вы знаете?**

* песочное;
* бисквитное;
* слоеное;
* заварное.

Составь технологическую карту приготовления одного из следующих видов теста по выбору (песочное; бисквитное; слоеное; заварное)

Тел 89205697594

Почта sanamerli@vail.ru