

29.03

7 класс

Технология

Добрый день, ребята!!! Начинаем с вами дистанционное обучение по технологии.

Тема: Технология приготовления кондитерских изделий из различных видов теста.

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=hqJXRP6Y2nk>

2. Записать в тетрадь:

1. Требования к качеству изделий из песочного теста

1. Готовые изделия должны быть светло-коричневого цвета с золотистым оттенком.

2. Мякиш должен быть с хорошей пористостью, рассыпчатый.

2. Требования к качеству изделий из бисквитного теста

1. Выпеченный бисквит должен иметь желтоватый цвет, быть пышным, мягким, сухим, с ровной поверхностью и равномерной пористостью.

2. Верхняя корочка у бисквита гладкая, тонкая, светло коричневого цвета.

3. На разрезе бисквита не должно быть видно непромешанной муки или комочков свернувшихся белков.

4. Мякиш должен иметь пышную и нежную структуру.

3. Требования к качеству изделий из заварного теста

1. Готовые изделия должны быть лёгкими, сухими.

2. Поверхность должна быть ровной и блестящей, с мелкими трещинками.

3. Внутри изделия имеют пустоты.

4. Требование к качеству изделий из слоёного теста

Слоёное изделие должно быть светло-коричневого цвета, с чётко видимыми слоями теста.

3 Ответь на вопросы:

1. Какие продукты необходимы для приготовления песочного теста?

2. Чем отличается заварное тесто от других видов теста?

3. Назовите основные правила приготовления слоёного теста.

4. Сравните технологии приготовления изделий из пресного теста.

4. Домашнее задание

Подготовьте сообщение об истории возникновения пельменей.