

Конспект урока

| | |
|----------------------|--|
| Предмет | технология |
| Класс | 6 А |
| Учитель | Соколова Н.Б. |
| Дата урока | 22.04 |
| Тема урока | Блюда из жидкого теста приготовление блинов. |
| Основной вид учебной | Урок получения новых знаний |

Ход урока

I. Организационный этап.

- Добрый день, девочки!

Продолжаем изучать кулинарию. Тема нашего урока «Изделия из жидкого теста».

II. Изучение нового материала

С глубокой древности изделия из теста люди широко используют в своем питании. Основным продуктом в приготовлении теста является мука. В муке содержится очень много ценных питательных веществ. В ее состав входят *белки, углеводы, жиры, витамины и минеральные вещества*.

В зависимости от того, из какой зерновой культуры сделана мука, она бывает: пшеничной, ржаной, кукурузной, овсяной, гречневой, ячневой, гороховой. Для выпечки в основном используют пшеничную и ржаную муку, очень редко ячневую, гречневую или кукурузную.

Все изделия из теста можно разделить на несколько групп:

1. мучные блюда (пельмени, вареники, блинчики, оладьи, блины, клёцки и т.д.)
2. мучные кулинарные изделия (ватрушки, валованы, пирожки, пончики, кулебяки, расстегаи)
3. сдобные хлебобулочные изделия (сдоба обыкновенная, различные булочки, пироги)
4. мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, печенье, пряники).

Для приготовления всех этих изделий используют различные виды теста.

Различают два вида теста: **дрожжевое** и **бездрожжевое** (или еще его называют пресное).

дрожжевое



бездрожжевое



В зависимости от характера изделий тесто готовят различной консистенции: **густым, средней густоты или жидким**.

густое



средней густоты



жидкое



Этот урок у нас посвящен жидкому тесту и изделиях из него.

Приготовление кулинарных изделий из жидкого теста – весьма трудоемкий процесс.



Перед тем как замесить тесто, муку обязательно нужно *просеять через сито*. При этом комочки и случайные примеси в муке следует удалить. Просеивают муку для того, чтобы она обогатилась кислородом. После обогащения, тесто будет легче замешиваться и лучше подниматься.

Для того чтобы тесто получилось качественным, полезно знать несколько правил его приготовления.

1. Чтобы мука не слипалась в комочки, ее *нельзя засыпать в жидкость*. Лучше сначала насыпать муку горочкой в посуду, сделать в ней углубление (лунку), а затем понемногу подливать в нее жидкость. При этом не забывать размешивать тесто до равномерной густоты. Мука, разведенная водой, впоследствии превращается в клейкую массу. Такая масса не очень хорошо пропекается и после выпекания становится очень грубой. Конечно, изделия из такого теста будут плохо усваиваться организмом.
2. Для того, чтобы улучшить качество теста, сделать его пористым, в него добавляют специальные вещества. Их называют **разрыхлители**. В домашних условиях тесто можно разрыхлить с помощью дрожжей и пищевой соды. Иногда вместо разрыхлителя используют кислое молоко и яичные белки.

Блины, блинчики и оладьи.



Блины – это традиционное блюдо русской кухни. Это одно из самых древнейших блюд, которое появилось на Руси ещё до IX века, в языческие времена. Само слово «блин» — искажённое «млин» от глагола «молоть». «Мелин», или «млин», означает изделие из намеленного, то есть из муки.

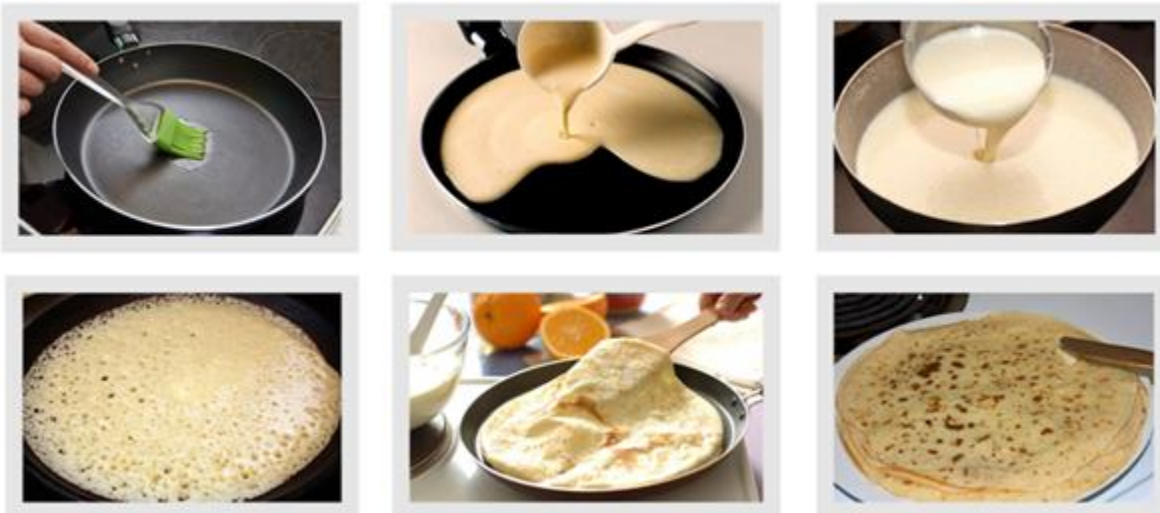
Блины - символ самого веселого и разгульного праздника Масленицы. Вообще, праздник Масленица возник у наших языческих предков. В этот праздник все люди веселились, плясали, катались с горок, играли в снежки, и, конечно же, ели блины. Круглый, румяный блин символизировал Бога солнца Ярило. Чтобы ускорить его пробуждение, люди стремились помочь солнцу забраться как можно выше на небо. А для этого Ярило - Солнце задабривали блинами, которые по форме напоминали солнечный круг.

Пекли блины, как правило, из дрожжевого теста. Мука бралась самая разная: ячменная, пшеничная, овсяная, гречишная и даже гороховая. Сегодня же для приготовления блинов в основном используют пшеничную муку, а между тем, истинно русские блины пеклись из гречишной муки.

Для приготовления блинов, блинчиков и оладий можно использовать как дрожжевое, так и бездрожжевое тесто.

Давайте рассмотрим по какой технологии готовят бездрожжевое тесто.

Итак, яйца нужно растереть с солью и сахаром. Добавить муку и половину порции жидкости. Например, молока, кефира, некоторые добавляют воду. Затем все хорошо перемешать. После этого развести получившуюся массу оставшейся жидкостью. Если по рецепту требуется разрыхлитель, то его добавляют в последнюю очередь.



Всё! Тесто мы с вами подготовили. Теперь будем печь.

Несколько секретов приготовления блинов.

Для приготовления блинов *лучше брать небольшие чугунные сковороды с толстым дном или антипригарным покрытием.* Важно, чтобы сковорода была абсолютно чистой. Для этого ее прокалывают. Один из способов прокалывания такой: сковороду нужно поставить на огонь и

разогревать на медленном огне. Когда она прогреется, дно засыпать солью. И держать в таком состоянии сковороду на огне еще минут десять. Затем использованную соль выбросить, а сковороду помыть и протереть сухой тряпкой. После такой обработки блины не будут пригорать и станут легко сниматься.

Приготовление блинов:

Перед тем как налить тесто на раскалённую сковороду, её нужно смазать. Можно растительным маслом или салом. Затем на сковороду *налить тесто, так, чтобы покрыть им все дно*. Удобнее то делать небольшим половником или разливательной ложкой. Тогда блин получится ровным. *Блинное тесто должно иметь консистенцию густой сметаны*. Тогда блины получатся тонкими и узорчатыми. Если у вас получилось слишком густое тесто, то можно его разбавить кипятком до нужной консистенции. Когда блин зарумянится, поджарится с нижней стороны, а сверху появятся дырочки, то его необходимо аккуратно перевернуть лопаткой и обжарить вторую сторону. Готовые блины сложить один на другой в подготовленную тарелку. Смазать сливочным маслом и поставить в теплое место, чтобы они не остывали. Подавать к столу готовые блины можно с растопленным сливочным маслом, сметаной, творогом, гарниром из сладких или соленых продуктов (варенье, мед, икра, красная рыба).

Блинчики.

Блинчики отличаются от блинов тем, что в них укладывают начинку. Тесто для блинчиков готовят без разрыхлителей. И в отличие от блинов, их обжаривают только с одной стороны. Затем на поджаренную сторону кладут начинку. Заворачивают в виде конверта, уголка или трубочки. И обжаривают снова. Готовые блинчики можно подавать к столу с маслом, сметаной, джемом.

Оладьи.

Тесто для **оладий** делают немного гуще, чем для блинов. Оно должно тяжело падать с ложки. Накладывают тесто небольшими порциями на сковороду и обжаривают с двух сторон на небольшом огне. Отличительной особенностью оладий является их большая пышность, которая достигается благодаря добавке дрожжей или соды.

Можно приготовить и оладьи с начинкой. Для этого тесто наливают на сковороду в количестве вдвое меньше, чем для обычных оладий. Затем, на начавшие жариться оладушки, выкладывают тонкий слой начинки. Это может быть творог, ломтики яблок, ягоды. После чего начинку закрывают тестом. Оладьи дожаривают до полуготовности и затем аккуратно переворачивают.



Традиционно готовые оладьи подают к столу со сметаной, вареньем или медом.

Блины с припёком.

Это отдельный вид блинов, когда начинку не заворачивают в блин, а добавляют в тесто. Начинка может быть любая: рубленые вареные яйца, грибы, измельченные овощи, фрукты и даже ломтики рыбы.

Блины с припёком можно испечь двумя способами:

Первый способ. На сковороду нужно налить теста чуть меньше, чем для обычного блина. Как только блин слегка начнет румяниться, на него выложить припёк и залить новую порцию теста так, чтобы припёк оказался внутри блина. Затем блин перевернуть на другую сторону и слегка обжарить.



Второй способ. Припёк выложить на разогретую смазанную маслом сковороду. Затем сверху налить порцию теста и поставить в духовой шкаф для выпекания до готовности.



А еще из жидкого теста можно приготовить блинчатый пирог. Для этого, блины обжаривают, кладут в форму, перекладывая начинкой, и запекают в духовом шкафу.



При подаче к столу блинчатые пироги нарезают на порции.

III. Практическая работа.

1. Приготовить блины, блинчики или оладьи (что-то одно).
2. Отправить рецепт и свое фото с готовым блюдом мне на почту: Nina0765@mail.ru или на Watsapp в личку. Написать класс, фамилию и имя. Мой телефон: +79283099058
3. Отчет о выполнении практического задания прислать до 28.04.2020 г

Сайт с рецептами блинов: <https://eda.ru/recepty/zavtraki/vozdushnie-tonkie-blini-na-moloke-36589>

Сайт с рецептами оладий: <https://www.povarenok.ru/recipes/category/135/>

IV. Домашнее задание: прочитать конспект, ответить на вопросы, прислать фотоотчет по практической части.

Вопросы для самопроверки

1. На какие группы делятся все изделия из теста?
2. Какие виды теста вы знаете?
3. Какое тесто бывает по консистенции?
4. Чем отличаются блинчики от блинов?
5. В чем особенность блинов с «припеком»?