**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 175»**

**Советского района города Казани**

**Тема урока: «Виды теста»**

**«Приготовление хвороста»**

**Учитель 1 квалификационной категории**

**Билялова Р.Н.**

Тема урока: «Виды теста» «Приготовление хвороста»

Цели: познакомить учащихся с видами теста, продуктами для приготовления теста; научить определять доброкачественность муки; воспитывать вкус к здоровой пище.

Оборудование: учебник, таблица, презентация.

Ход урока:

1. Орг. момент. Сообщение темы и целей урока.

2. Сообщение нового материала:

Мука - порошкообразный продукт, полученный путем размола зерен пшеницы, ржи и др. зерновых культур. Мука может изготовляться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, гречка, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис.

Первичная обработка муки – просеивание.

Качество муки определяют по

* Цвету - белый
* Вкусу - сладковатый
* Запаху - свежий
* Влажности

4. Лабораторная работа «Определение качества муки»

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Мука | Цвет | Вкус | Запах | Влажность | Качество |
| Образец №1 |  |  |  |  |  |
| Образец №2 |  |  |  |  |  |

5. Виды теста.

Тесто бывает пресное и дрожжевое.

**Пресным** называют тесто, приготовленное без дрожжей.  
Разрыхлителем для него служит сода. Из пресного теста приготавливают печенье, пирожные, торты, блинчики, пряники.

**Бисквитное тесто.** Приготавливают без разрыхлителей. В его состав входят мука, сахар, яйца.

Готовность бисквита определяют по цвету корочки и по упругости: при нажатии пальцем на непропеченном бисквите остается ямочка;

Поверхность бисквита должна быть гладкая с бугорками, мякиш – пышный, пористый.

**Слоеное тесто**. Разрыхление этого вида теста достигается благодаря раскатыванию его на очень тонкие слои, отделяемые друг от друга прослойками жира.

**Песочное тесто.** Требует большого количества масла и сахара. Основной разрыхлитель – масло.

6. Практическая работа

**Норма продуктов:**

мука – 325г;

желток – 70г;

сахар – 25г;

сметана -25г;

соль – 2г;

жир для жарки – 250г;

молоко – 100г;

сахарная пудра

Последовательность выполнения работы

1. Замесить крутое тесто из муки, сметаны, сахара, соли, желтков.

2. Раскатать тесто тонким слоем.

3. Нарезать тонкими полосками длиной 10-12см, переплести их.

4. Разделочное тесто опустить в разогретый жир, прожарить до образования румяной корочки.

5. Шумовкой вынуть хворост из жара и положить их на сито, дав стечь жиру.

6. готовый хворост посыпать сахарной пудрой.

7. Итог урока: выставление оценок.