**План урока №4**

Тема: Виды теста. Дрожжевое и слоеное.

Цели урока:

* познакомить учащихся с инструментами, приспособлениями и продуктами, используемыми при приготовлении мучных изделий, с классификацией теста;
* сформировать знания, а также умения готовить блюда из слоеного теста;
* научить соблюдать технику безопасности на уроках;
* воспитывать аккуратность, опрятность в работе, культуру труда;
* развивать внимательность в работе.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока.

1. *Организационный момент (3-5мин.)*

* Проверка готовности к уроку.
* Проверка списочного состава.
* Сообщение темы и цели урока.
* Проверить выполнение д.з.

1. *Повторение пройденного материала (3-5мин.)*

* Какие кисломолочные продукты вы знаете?
* Как приготовить творог в домашних условиях?
* Как приготовить простоквашу в домашних условиях?

1. *Объяснение нового материала (15-20мин)*

Изделия из теста – важнейший продукт в питании человека. Они содержат белки, углеводы, витамины, аминокислоты, минеральные вещества. Основным продуктом в приготовлении теста является мука. Мука - порошкообразный продукт, который получается в результате измельчения зерен пшеницы, ржи, кукурузы и т.д. Качество муки определяют по цвету, запаху, вкусу.

Все виды теста можно разделить на две группы: тесто дрожжевое и бездрожевое. К бездрожжевым видам теста относятся сдобное пресное, бисквитное, заварное, слоеное и песочное.

Все изделия из теста должны иметь пористую структуру, чтобы при выпечке горячий воздух легче проникал в изделие. Вещества, которые создают такую структуру, называются разрыхлителями. Для дрожжевого теста разрыхлитель - дрожжи.

При приготовлении изделий из бездрожжевого теста применяют химические разрыхлители и механические приемы разрыхления. К химическим разрыхлителям относятся питьевая вода и углекислый аммоний. К механическим приемам разрыхления теста относятся раскатка (при изготовлении слоеного теста) и взбивание (при изготовлении бисквита). Кроме того, вещества, содержащиеся в яйцах и молоке, действуют на тесто так же, как и механические приемы разрыхления, т. е. придают ему пористость.

Наиболее характерны для русской кухни изделия из дрожжевого теста. В рукописях XVI и начала XVII в. впервые упоминается о слоеном тесте. Простое пресное тесто было известно много раньше, чем дрожжевое; многие виды его широко применяются и в настоящее время для приготовления пельменей, лапши и т. п.

**Дрожжевое тесто.**

В зависимости от соотношения компонентов различают крутое, мягкое и опарное дрожжевое тесто. Чтобы тесто получилось воздушным, необходимо муку просеять, прежде чем насыпать ее в приготовленную посуду. В муке сделать углубление, в которое раскрошить свежие дрожжи и добавить указанное в рецепте количество жидкости, предварительно нагретой до 30° С, немного сахара и, в зависимости от рецепта - еще немного муки по краям углубления.

Опару (первичное дрожжевое тесто) необходимо поставить на 15 минут для брожения в теплое место, защищенное от сквозняков, и закрыть посуду крышкой. В тепле дрожжи начинают 'работать' и образуют воздушные пузырьки, которые поднимают тесто. Оно увеличивается в объеме, образуя характерные трещинки. После брожения к тесту добавляют остальные ингредиенты, подогретые до комнатной температуры. А далее тесту необходим только кислород, поэтому тесто долго и усиленно вымешивают, а потом еще и взбивают. Для взбивания можно использовать деревянную ложку, но предпочтительнее работать руками, чтобы лучше чувствовать консистенцию теста. Готовое тесто должно быть мягким, эластичным и не прилипать к пальцам.

Затем тесто должно еще добродить в теплом месте, пока его объем не увеличится вдвое. После этого тесто нужно еще раз вымесить, чтобы удалить накопившийся углекислый газ, сформовать и поставить в последний раз для брожения. Таким образом, готовят мягкое и тяжелое дрожжевое тесто. В тяжелое дрожжевое тесто с большим количеством жира часто добавляют еще яйца, сушеные фрукты и другие приправы. Опарное дрожжевое тесто готовится быстрее. Из дрожжей, сахара и небольшого количества молока замешивают смесь, называемую опарой. В другой посуде смешивают остальные ингредиенты, затем вливают туда опару. Замешивают [миксером](http://market.kulina.ru/cat/8/) в однородную массу. Тесто оставляют бродить только один раз.

**Слоеное тесто.**

**О**сновными ингредиентами слоеного теста являются мука, соль, вода и сливочное масло. Такое тесто, из которого выпекают хрустящие, поджаристые слойки, требует много внимания и большой точности при приготовлении. В зависимости от ингредиентов различают классическое слоеное тесто и упрощенное.

Для приготовления классической слойки сначала замешивают мягкое тесто из муки и воды и затем закатывают в него холодное сливочное масло (масло и муку берут из расчета 1:1). Приготовление классического слоеного теста требует больших затрат времени и сил. Основные составляющие - тесто и сливочное масло - закатывают тонкими слоями. Раскатать основное тесто из муки и воды ровным слоем и положить в центр пласта плоский кусок охлажденного масла. Затем масло со всех сторон накрыть краями теста и скалкой раскатать прямоугольник. Прямоугольник сложить втрое: сначала середину пласта накрыть левой его третью, потом правой, затем сложить еще раз вдвое. На некоторое время положить тесто на холод. После этого тесто повернуть так, чтобы его открытые края были справа и слева от вас. Раскатать тесто от себя, повернуть на 90° и раскатать пласт в длинный прямоугольник. Снова сложить тесто, как описано выше. Этот процесс специалисты называют 'тюрнированием'. Его нужно повторить 4 или 5 раз. Однако тесто необходимо каждый раз ставить на холод, чтобы слои не слипались.

Слоеное тесто моментального приготовления. Муку и сливочное масло берут из расчета 1:1. 250 г муки, просеянной через сито, нужно смешать с чайной ложкой соли, высыпать на стол и положить в нее кусочки охлажденного масла. Порубить муку и масло в мелкую крупку. Постепенно влить в тесто в-8 ст. л. холодной воды, замесить его и, когда оно будет готово, поставить в [холодильник](http://www.fridges.ru/), прикрыв фольгой или пленкой. Затем раскатать тесто в прямоугольник и 'тюрнировать' так же, как и обычное тесто. Так что его название - тесто моментального приготовления - неоправданно.

Приготовление теста занимает в общей сложности несколько часов, поэтому нет ничего удивительного, что хозяйки предпочитают покупать готовое замороженное слоеное тесто.

Если вы используете готовое мороженое слоеное тесто, следует учитывать общие правила. Сначала тесто должно оттаять. Если оно заморожено пластами, их нужно отделить друг от друга. Пласты теста должны оттаивать по отдельности в течение 20 минут. Затем каждый пласт теста надо смочить холодной водой, положить их стопкой и раскатать на разделочной доске в один пласт до желаемых размеров и толщины.

Раскатывать тесто скалкой сначала надо справа налево, затем в противоположном направлении, потом сверху вниз и снизу вверх. Слоеное тесто всегда уменьшается в размерах при выпекании, поэтому пласты надо раскатывать большего размера, чем в готовом виде. Чтобы тесто не деформировалось, изделия, приготовленные к выпеканию, нужно поставить на 15-30 минут в холодильник.

Слоеное тесто всегда выпекают на противне, не смазанном маслом, а на смоченным холодной водой. Вода в процессе выпекания испаряется и придает дополнительный объем тесту.

1. *Практическая работа*  *«Приготовление слоек» (45-50мин)*

**Слойка с повидлом.**

Продукты:

* 300 г твердого растительного маргарина
* 150 мл холодной воды
* 0,25ч.л. соли
* лимонная кислота – щепотка
* 500-600г муки
* густое повидло или джем для начинки.

Приготовление:

Маргарин заморозить и натереть в муку. В холодной воде растворить соль и кислоту и влить в муку. Быстро замесить тесто и оставить на 20 мин в холоде. Раскатать в пласт 0,5 см и нарезать квадраты со стороной 10-12 см. На средину уложить начинку и сложить пополам, прямоугольником или уголком. Выпекать в горячей духовке (200 С) 10-15 минут. Можно использовать любую другую начинку.

Текущий инструктаж. Дегустация блюд.

1. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия (5-7мин.)*

* Назовите основные продукты, используемые для приготовления теста.
* Зачем необходимо просеивать муку?
* Какие вы знаете разрыхлители теста?
* Перечислить виды теста.

1. *Домашнее задание (2мин.)*

п. читать, выписать. Приготовить дома слоечки самостоятельно, получить оценку родителей.

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|