

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Центр творчества

Объединение «Хозяюшка»
урок по теме "Технология приготовления пирожков"

Подготовила и провела:
Педагог дополнительного образования
Миндринна Елена Сергеевна

с. Красное 2020г.

Цели урока:

Обучающая: Сформировать знания у обучаемых по технологии приготовления пирожков; требованиям к качеству.

Развивающая: способствовать развитию умений кулинарного навыка.

Воспитательная: Воспитывать желание прочно овладеть новыми знаниями, связанными с дальнейшим совершенствованием профессионального мастерства.

Тип урока:

Изучение нового материала

Форма организации учебной работы: дистанционное.

Для выполнения поставленных задач обучающийся должен:**Знать:**

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении пирожков;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении;
- температурный режим и правила приготовления;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

Уметь:

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления;
- изготовление дрожжевого теста, изготовление пирожков.
- оценивать качество готовых блюд;

Для приготовления пирожков на дрожжевом тесте потребуется:

Для теста:

Примерно 1 кг муки;

2 ст. л. соли;

2 стакана теплой воды или молока;

100 г маргарина;

3 яйца

3 ст.л. сухих дрожжей;

1 сл.л. сахара.

Для начинки:

10 вареных яиц;

пучок зеленого лука;

соль, душистый перец - по вкусу;

подсолнечное масло для жарки.

Этапы приготовления

1. Подготовим необходимые продукты для приготовления пирожков.

2. Дрожжи разводят в 1 стакане теплой воды или молока, всыпают сахар, 5 столовых муки и замешивают опару. Соль не кладут, так как она тормозит развитие дрожжей.

3. Температура опары должна быть 27-29 °С, поскольку при такой температуре хорошо развиваются дрожжи. Опару ставят в теплое место и оставляют для брожения. При этом объем ее увеличивается в 2-2,5 раза, кислотность повышается.



4. Пока подходит опара в чашке топим маргарин (только до мягкого состояния, сильно перегревать нельзя) затем добавляем соль, воду или молоко, яйца (сначала их надо отдельно сбить), все хорошо перемешивают. И готовую опару.



5. Добавляем муку пока тесто не перестанет липнуть к рукам. Накрываем пакетом. Затем тесто оставляют для брожения на 1,5—2 ч. За это время его 1-2 раза обминают.



6. Тесто дрожжевое для пирожков порционируют по 80 г. Выкладывают тестовые заготовки на смазанную маслом поверхность стола, накрываем пленкой. Оставляем на 5-10 минут, чтобы тесто «отдохнуло».



7. Рукой, смазанной маслом, расплющивают тестовые заготовки, придавая им вид лепешек. На каждую лепешку выкладывают 30 г любой начинки (у меня яйцо с зеленым луком). Края тестовой заготовки защипывают, придавая пирожку продолговато-овальную форму.



8. Разогреваем фритюр до 170* С. Обжариваем пирожки до готовности до золотистого цвета. Выкладываем на пергаментную бумагу для стека лишнего масла

