

Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного образования
Центр творчества

**Объединение «Хозяюшка»
урок по теме "Технология приготовления чебуреков"**

**Подготовила и провела:
Педагог дополнительного образования
Миндринна Елена Сергеевна**

с. Красное 2020г.

Цели урока:

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

Развивающая: способствовать развитию умений кулинарного навока.

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

Тип урока:

Изучение нового материала

Методы обучения: репродуктивный, объяснительно-иллюстративный.

Форма организации учебной работы: дистанционное.

Для выполнения поставленных задач обучающийся должен:

Знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству простых блюд из теста;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении чебуреков;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении;
- температурный режим и правила приготовления;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к простым блюдам из теста;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления;
- оценивать качество готовых блюд;

Прогнозируемый результат: умение приготовления чебуреков.

Для приготовления чебуреков на заварном тесте потребуется:

Для теста:

3,5 стакана муки;

1/2 ч. л. соли;

1 стакан кипятка;

100 г сливочного масла;

1 яйцо.

Для начинки:

500 г мякоти свинины;

4-6 луковиц;

соль, душистый перец - по вкусу;

подсолнечное масло для жарки.

Этапы приготовления

1. Подготовим необходимые продукты для приготовления чебуреков.

2. В миске смешиваем просеянную муку и соль, вливаем стакан кипятка и быстро перемешиваем вилкой.



3. Растопленное сливочное масло слегка взбиваем с яйцом и сразу добавляем в мучную массу. Замешиваем очень мягкое и нежное тесто, накрываем его салфеткой и начинаем готовить начинку.



4. Мякоть свинины и очищенный репчатый лук пропускаем через мясорубку, солим, перчим и тщательно перемешиваем. Начинка для чебуреков готова.
5. Отрезаем от теста небольшие части и очень тонко раскатываем.





6. На сковороду с разогретым подсолнечным маслом выкладываем чебуреки и жарим с обеих сторон до золотистой корочки. Чебуреки на заварном тесте получаются изумительно вкусными, порауйте ими своих близких.

