

Задание к дополнительной общеразвивающей программе (Базовый уровень)

Группа 1. дата занятия 31.03.2020.

Тема: Характеристики основных пищевых продуктов, используемых в процессе приготовления изделий из теста.

Цель занятия: познакомиться с различными видами теста и их отличительными особенностями.

Задачи:

- познакомиться с дрожжевыми и не дрожжевыми видами теста и изделиями из него;
- узнать какие продукты необходимы для приготовления дрожжевого теста.

Сегодня на занятии мы рассмотрим, каким бывает тесто в зависимости от изделий, для которых оно готовится. Наиболее распространены в кулинарии следующие виды теста:

Дрожжевое тесто – это вид теста на дрожжах, которое применяется для приготовления пирожков, пирогов, булок и другой выпечки. Оно является полуфабрикатом и готовится из муки, воды и дрожжей. В зависимости от конечного продукта добавляют сдобу (соль, сахар, молоко, жир и прочее) и начинку (орехи, семечки, зёрна, фрукты, бобы и прочее).

В бездрожжевое тесто дрожжи не добавляют. При работе с таким тестом не нужно тратить время на ожидание того, когда тесто поднимется, поэтому можно сразу приступить непосредственно к готовке. Это тесто бывает простым и сдобным. В составе простого теста содержится только мука, вода, масло и соль. В сдобное тесто добавляется еще сливки, сахар и яйца, благодаря чему оно становится сладким.



Для выполнения задания необходимо:

- пройти по ссылке на электронный ресурс РЭШ:

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/2715/start/>

- просмотреть видео материал по теме: Мучные кондитерские изделия и тесто для их приготовления,
- ответить на тренировочное задание.

Ваши фото – отчеты выполненных заданий присылайте на мой электронный адрес t070866@yandex.ru.

Мы постоянно на связи с вами по любым вопросам по телефону 89062992231 и в группах WhatsApp