Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **19.10.2021 вторник**

Дистанционное обучение по *учебной практике «Технологии приготовления теста »*

***Тема урока : «Приготовление заварного пельменного теста»***

6 часа

***Сфотографировать, записать видео приготовления теста и отправить результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru)

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта [tika.71@mail.ru](mailto:tika.71@mail.ru)



*Задание.*

. Посмотреть видеоролик и приготовить тесто

<https://www.youtube.com/watch?v=4CP7occPqSA>

Заварное тесто для пельменей и чебуреков

Ингредиенты

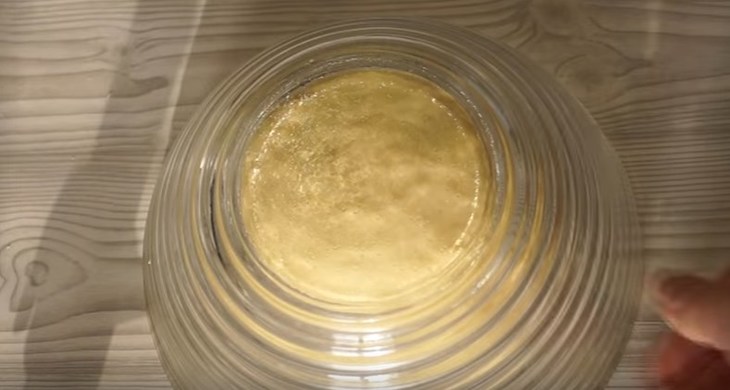
* [мука](https://www.koolinar.ru/ingredient/muka) – 3 ст.
* [вода](https://www.koolinar.ru/ingredient/voda) (кипяток) – 1 ст.
* [яйцо](https://www.koolinar.ru/ingredient/yaytso) – 1 шт.
* растительное [масло](https://www.koolinar.ru/ingredient/maslo) – 3 ст.л.
* [соль](https://www.koolinar.ru/ingredient/sol) – 0,5 ч.л.

## Пошаговый рецепт приготовления

* В миске смешиваем яйцо, соль, растительное масло, добавляем просеянную муку, перемешиваем.
* Заливаем массу кипятком и перемешиваем без остановки.
* Вымешиваем комок теста в течение 5-10 минут до гладкого состояния.
* Тесто накрываем подходящей миской или полотенцем, чтобы тесто не покрылось тонкой корочкой. И оставляем на 10-20 минут постоять.
* Можно начинать лепить пельмени и вареники.









Просмотреть видеоролик.

<https://www.youtube.com/watch?v=4CP7occPqSA>