Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п

« Пекарь».

Сегодня **18.11.2021 четверг**

Дистанционное обучение по *МДК 02 .« Технологии приготовления теста » 6чаcов*

# *Тема урока : «* Классификация теста. Изделия из пресного теста"

***сфотографировать 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.*

1.Переписать данный материал в тетрадь.

2. Письменно в тетради ответить на вопросы

1. Как называется тесто, которое готовят с использованием соды?

2. Что такое тесто ( дайте определение)

3. На какие две группы делится тесто т?

4. Какие виды теста относят к бездрожжевым?

5. Какие вы знаете механические приёмы разрыхления теста?

Из муки (ржаной, пшеничной, просяной, гречишной, овсяной, гороховой, кукурузной) приготовить можно далеко не один хлеб. Блюда из муки можно варить в кипятке и на пару, жарить на сковороде и во фритюре, их можно еще и печь. А сейчас мы поговорим о разнообразии видов теста: **пресное, заварное, сдобное, с использованием соды как разрыхлителя, песочное.**

Здесь и знаменитые украинские вареники и галушки, русские пельмени и блины, грузинские хинкали и хачапури, японская темпура, узбекская чучвара, чешские кнедлики, итальянские равиоли и... многое, многое другое.

**Тесто** – вязкая масса различной густоты, получаемая из муки, смешанной с жидкостью (водой, молоком и т.д.)

Классификация теста.

**В**се 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. Эти вещества при выпечке изделий разлагаются с выделением углекислого газа, который и придает изделиям пористую структуру.

К **механическим приемам разрыхления теста** относятся раскатка (при изготовлении слоеного теста) и взбивание (при изготовлении бисквита).

**Пресное тесто.** Пресное (бездрожжевое) тесто готовят следующим образом. В посуду всыпают муку, добавляют яйца, растертые с сахаром, растопленное масло, сметану, затем вливают воду или молоко. После этого тесто быстро замешивают. *Тесто, которое замешивается слишком долго, становится тягучим, его трудно раскатывать*. *Изделия из такого теста получаются недостаточно рассыпчатыми. После замешивания пресное тесто ставят в холодное место на 30-40 минут*.

Охлажденное тесто легче раскатывать и оно не прилипает к доске или столу. Пресное тесто можно готовить с добавлением химических разрыхлителей – например, соды, аммония. При реакции с кислотами или при высокой температуре (во время выпечки) они выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Лучше использовать аммоний, так как сода слегка окрашивает изделия в желтый цвет и придает им специфический привкус..

**Пресное сдобное тесто.**Пресным сдобным тестом называют тесто, *готовящееся на сметане, простокваше, молоке или воде с добавлением небольшого количества масла и сахара, иногда химических разрыхлителей и яиц.*

По консистенции пресное сдобное тесто напоминает песочное. Оно используется для изготовления пирогов и пирожков.

Для приготовления сдобного пресного теста на 1 кг муки берут 2 стакана молока или сливок, 1 столовую ложку масла, 1 яйцо, 2 чайные ложки соли. Если тесто приготовляют без молока и сливок, то на 1 кг муки добавляют 500 г сметаны или 30 г масла, 1 чайную ложку соли

. В тесто можно класть различный жир – топленое или сливочное масло, маргарин, раскаленное и охлажденное хлопковое масло или баранье сало. Если тесто делают только на одних яйцах, то на 1 кг муки следует брать 6-7 яиц, 2 чайные ложки соли.