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

Сегодня **19.11.2021 пятница**

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

* ***Тема урока : «*Практическая работа** «Приготовление пельменей (вареников).6 часов

***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.Приготовить пресное тесто для пельменей и изготовить пельмени.

2. Письменно в тетради ответить на вопросы

* Какие *инструменты и приспособления* необходимы для приготовления пресного теста для пельменей?
* Какое тесто называют *пресным*?
* Составить алгоритм изготовления пельменей.
* Перечислить требования к качеству пресного теста для пельменей.
* Как определить готовность пельменей?
* Сколько способов приготовления пельменей вам известно.

***Техника безопасности при кулинарных работах.***

***Повторение правил техники безопасности.***

**1. При пользовании электрической плиткой**

Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте

плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.

2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

**При пользовании режущими инструментами**

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Передавайте ножи только ручкой вперед.

2. Продукты нарезайте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

**При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)**

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.

2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.

3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.

**Инструкционная карта**

**Приготовление пельменей.**

Норма продуктов: мясо — 900 г; репчатый лук — 2 шт., мука пшеничная — 2,5 стакана, молоко или вода — 0,5 ста­кана; яйцо — 2 шт.; соль, перец по вкусу.

**Ход работы**

1 Насыпать муку горкой, сделать углубление Влить теплое молоко или воду (30°— 35 °С), добавить яйца, соль, вымесить тесто Оставить на 30— 40 минут

1. Приготовить мясной фарш, пропустив мясо вместе с  
   репчатым луком через мясорубку, добавить немного  
   воды для сочности, соль, перец по вкусу
2. Раскатать тесто в тонкий пласт
3. Вырезать выемкой кружки из теста
4. Положить фарш в середину каждого кружочка
5. Защипнуть края, соединив их в форме ушка.
6. Отварить в кипящей подсоленной воде.
7. Вынуть шумовкой, подать к столу, полив растопленным  
   маслом или сметаной
8. Подать на блюде.