



«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БІСКВІТНИХ ТОРТІВ»



Навчальна мета:

1) узагальнити та перевірити знання з технології приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього згідно навчальної програми;

2) систематизувати знання, пізнавальні здібності учнів з технології приготування бісквітних тортів та їхнього асортименту;

3) сформувати системи ціннісних орієнтирів, уявлення у свідомості людини;

4) навчити учнів пошуковій роботі з додатковими джерелами та умінню презентації своїх знахідок за допомогою мультимедійних засобів;

5) формувати готовність учнів до оволодіння креативними напрямками в приготуванні, оздобленні та подачі бісквітних тортів;

6) формувати вміння і навички щодо застосування теоретичних знань на практиці.



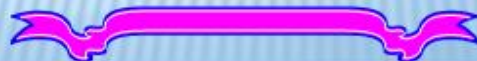
ДЕВІЗ УРОКУ:



«Розум людини має три ключі, які відкривають усе: знання, думку, уяву...»

В.Гюго

Наше кулінарне кредо: Максимум натурального. Природа вже створила і дала нам все необхідне. Потрібно лише правильно приготувати, подати, а головне – не зіпсувати автентичність смаку





Сьогодні ми проводимо урок «ЗА КРУГЛИМ СТОЛОМ». На нашому уроці разом з Вами узагальнимо знання з приготування бісквітного тіста різними способами, систематизуємо знання і уміння з класифікації та приготування асортименту бісквітних тортів згідно до вимог якості, розглянемо оформлення бісквітних тортів.

Мета: презентувати «малими групами» бісквітні торти і довести значимість цих виробів згідно вивчення попиту споживачів Львівщини).



Чи обов'язково оздоблювати торти?

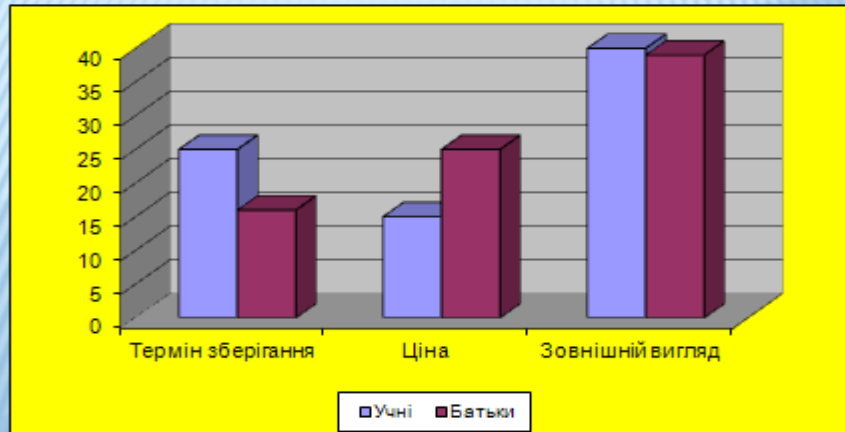


Для цього ми

Опитали батьків і учнів, на що вони звертають увагу в першу чергу, купуючи торт в магазині



ОСЬ ЩО МИ ОТРИМАЛИ:



МИ ПЕРЕКОНАЛИСЯ:



Більшість опитаних вважає, що торт повинен бути в першу чергу естетично оформленим, щоб його хотілося покуштувати



ТОРТИ ОФОРМЛЯЄМО:

Королівською глазур'ю:

- ✦ 1 ст. л білка;
- ✦ 6 ст. л теплої води;
- ✦ 3 скл. пудри.



Зацукрованими квітами і листочками



Цукровою помадою:

- ✦ 20г білка;
- ✦ 2 ст. л. глюкози;
- ✦ 2 ч. л. води;
- ✦ 1,5 скл. пудри;
- ✦ харчовий барвник.



Глазурованими ягодами



Масляною глазур'ю:

- ✦ 0,5 скл. масла;
- ✦ 2 скл. пудри;
- ✦ 2 ч. л. молока;
- ✦ 1 ч. л. есенції.



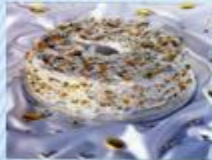
Марципаном

- ✦ 225г мигдалю;
- ✦ 125г цукру;
- ✦ 125г пудри;
- ✦ 5мл лимонного соку;
- ✦ краплі есенції;
- ✦ 1 шт. яйця.



ТОРТИ ЗАРУБІЖНИХ КРАЇН

Американська класика - Торт «Манна небесна»



Бразильський торт «Мокко»



Канарський торт
Шоколадні листочки»



Генуезький торт з абрикосами



«Корона святого Климентія»



Англійський торт «Підкова на щастя»



Весільний торт, що оздоблюється білковим кремом, часто замовляють на кілька ярусів. Над прикрасою усіх видів цього неперевершеного витвору працює кондитер-дизайнер.



В окремих кондитерських цехах виробляють декорації із мастики, якими оздоблюємо торти європейського зразка



ДОМАШНЄ ЗАВДАННЯ

ПІДГОТУВАТИСЬ ДО ЛАБОРАТОРНОЇ РОБОТИ ЗА ТЕМОЮ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТОРТІВ». ПОТРІБНО СКЛАСТИ ТЕХНОЛОГІЧНУ КАРТКУ ТА СХЕМУ НА ОКРЕМИЙ ВИРІБ, ЯКИЙ ВИ ОБИРАЄТЕ САМОСТІЙНО.



ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

