

Технологическая карта урока по поварскому делу

Тема: *Приготовление блинов*

Тип урока: комбинированный (теория + практика)

Цель урока: научить детей готовить блины

Задачи:

- **Обучающая:** познакомить учащихся с технологией приготовления блинов, видами теста, правилами работы с кухонным оборудованием.
- **Развивающая:** развить навыки работы с инвентарём, умение соблюдать последовательность технологических операций.
- **Воспитательная:** привить аккуратность, соблюдение правил безопасности и санитарии, культуру труда.

Оборудование и ингредиенты:

Оборудование:

- Электрическая плита / сковорода
- Венчики, миски, мерный стакан
- Лопатка для переворачивания
- Кухонные весы

Ингредиенты (на 4 порции):

- Мука пшеничная – 200 г
- Молоко – 300 мл
- Яйца – 2 шт.
- Сахар – 20 г
- Соль – 2 г
- Масло растительное – 30 мл (+ для жарки)
- Разрыхлитель – 3 г (по желанию)

Ход урока:

1. Организационный момент

- Приветствие присутствующих.
- Инструктаж по ТБ (правила работы с плитой, горячими поверхностями).

2. Теоретическая часть

- Краткая история блинов (русские традиции, виды: дрожжевые, бездрожжевые).
- Обсуждение ингредиентов и их роли в тесте (мука – основа, яйца – связующий компонент и т. д.).
- Демонстрация правильной консистенции теста (жидкое, но не водянистое).

3. Практическая часть

Этапы приготовления:

1. **Смешивание сухих ингредиентов:** мука, соль, сахар, разрыхлитель просеиваются в миску.
2. **Соединение жидких компонентов:** яйца взбить с молоком и маслом.
3. **Замес теста:** постепенно ввести жидкую смесь в сухие ингредиенты, избегая комков.
4. **Жарка:**
 - Разогреть сковороду, смазать маслом.
 - Наливать тесто тонким слоем, обжаривать с двух сторон до золотистой корочки.

Важно:

- Контроль температуры плиты (средний огонь).
- Правильное переворачивание (лопаткой или подбрасыванием).

4. Дегустация и анализ (10 мин)

- Оценка внешнего вида, вкуса, текстуры.
- Разбор типичных ошибок (слишком густое тесто, подгорание).

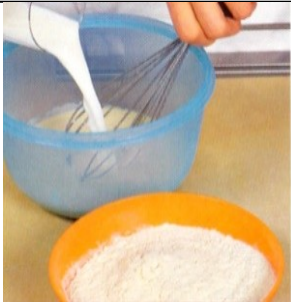
5. Подведение итогов (5 мин)

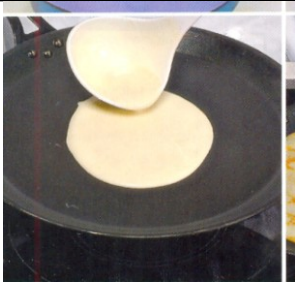
- Ответы на вопросы.

Критерии оценки:

- Соблюдение технологии приготовления.
- Аккуратность и соблюдение ТБ.
- Качество готового блюда (вкус, внешний вид).

Технологическая карта **последовательности выпечки блинчиков с икрой**

№ п/п	Технологическая последовательность выполнения	Технические условия выполнения работы	Оборудование, инструменты, приспособления	Рисунок, фото.
1	Продукты необходимые для приготовления жидкого теста	Выбор рецепта Продукты: мука, соль, яйцо, сахар, молоко, растительное и топленое масло, красная икра	Стол, чашка, венчик, мерная кружка ложка, продукты.	
2	Технология приготовления жидкого теста для блинов	Последовательность замеса в муку добавляем соль, вбиваем яйца, отдельно соединить молоко и сахаром, все размешать и соединить с мукой	Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	
3	Соотношение жидкости и муки	200 грамм муки, 400 мл молока	Стол, сито, чашка, миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	
4	Требования к жидкому тесту для блинов	Тесто должно быть эластичное, жидкое без комочков по консистенции как жидкая сметана	Чашка миксер, ложки, мерка, тарелки, половник	

5	Приемы выпечки блинов	Разогреть сковороду, смазать растительным маслом, влить на сковороду 1 половник теста сделать круговое движение, чтобы тесто распространилось равномерно по сковороде	Сковорода, прихватка, половник, жидкое тесто, плита	
6	Качество готовых блинов	Блин должен быть круглой формы, без разрывов, слегка поджаренный с обеих сторон, смазать маслом	Блюдо, кисть для смазывания блинов	
7	Фаршировка блинной начинкой.	Виды начинок: -мясная, рыбная овощная, творожная, икра.	Блюдо, ложка, тарелочки	

