**Мастер-класс «Приготовление разных видов теста. Выпечка изделий на основе слоеного, пельменного теста и теста на основе сметаны»**

**Цель:** формирование навыков работы с разными технологиями теста и выпечки.

**Задачи:**

- развивать эстетическое восприятие и творческое воображение;

- воспитывать аккуратность при работе, бережное отношение к продуктам, умение работать в коллективе, чувство ответственности;

- формировать навыки соблюдения санитарно–гигиенических требований и правил техники безопасности.

**Участники:** студенты тренировочного центра «Кампус»**.**

**Форма проведения:** мастер-класс.

**Методы и элементы педагогических технологий:** практическая работа с решением кейсовых задач, информационно-коммуникационные технологии, работа в группах представление зачетных работ, дегустация блюд.

**Оборудование:** мультимедийная установка, флешкарта, электроплита, миски, тарелки, ложки, ножи, разделочные доски.

**Продукты:** мука, яйца, масло растительное, масло сливочное, сметана, яблоки, картошка, филе куры, фарш мясной, лук, соль, перец, вода.

**Технологическая карта:** рецепт приготовления чебуреков, рецепт приготовления пирожков с яблоками, рецепт приготовления самсы с курицей.

**Локации:** конференц-зал, тренировочный центр «Кампус», группа № 5 и № 3.

**Сценарный план**

**1.Организационный момент 13.00-13.15** *(локация конференц-зал)*

1. Презентация о видах теста – представляет Супрун Дарья.

2. Инструктаж по технике безопасности.

3. Информационная справка о локациях мастер-класса.

4. Определение по группам.

**2.Время работы локаций 13.20-14.25**

**-** *Локация тренировочный центр «Кампус».*

Участники группы: методист, старший воспитатель, студенты «Кампуса».

*- Локация группа № 5.*

Участники группы: шеф-повар, студенты «Кампуса».

*- Локация группа № 3.*

Участники группы: старший воспитатель, студенты «Кампуса».

**3. Представление выпечки. Дегустация. 14.30-15.00**

Каждая группа представляет свое блюдо. Студенты сервируют стол и приглашают всех на чаепитие.

**Сервировка стола для чаепития по этикету**

Если на ближайшем чаепитии вы должны выступать в роли принимающей стороны, то вам будет интересно ознакомиться с основными правилами этикета, касающихся сервировки стола для подачи чая:

- Нельзя подавать чай на непокрытый стол. Обязательно должна быть использована чистая скатерть. В качестве альтернативы могут выступать персональные коврики.

- Вся посуда и приборы должны быть в едином стиле. Хорошо, если для сервировки по этикету будет использоваться [чайный сервиз](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-iz-serebra/posuda-dlya-chaya/prochie-nabory/).

- Этикет при чаепитии предписывает обязательное использование салфеток. Они должны быть не бумажными и по тону соответствовать скатерти.

- На стол, за которым сидят гости, ставят всю необходимую [посуду для чая](https://kolmelhior.ru/catalog/stolovye-pribory/pribory-iz-serebra/servirovka-stola/dlya-chaya/) - десертные тарелки, [молочник](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-iz-medi/posuda-dlya-kofe/slivochniki/) и сахарницу. Блюдца с чашками и [заварник](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-poserebrennaya/posuda-dlya-chaya/chayniki/) стоят на другом, например, сервировочном столе.

- В [сахарнице](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-iz-serebra/posuda-dlya-chaya/sakharnitsy/) должна быть отдельная ложка или щипцы, если подается кусковой сахар.

- Каждому гостю подается отдельная [чайная ложка](https://kolmelhior.ru/catalog/stolovye-pribory/pribory-iz-serebra/lozhki/chaynye-lozhki/). Она кладется на тарелочку позади чашки ручкой вправо.

- Сладкие угощения подаются на [подносах](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-poserebrennaya/dlya-servirovki-stola/podnosy/) до того как будут поданы чашки с чаем. Если десерты нельзя взять руками, к ним подаются сервировочные приборы.

- Если предполагается подача варенья и меда, то они ставятся ближе к краю стола, чтобы гостям не приходилось до них дотягиваться, и они случайно не пролили содержимое [вазочек](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-iz-serebra/posuda-dlya-chaya/vazochki/).

- Если подаются несладкие закуски, то для них должна быть предусмотрена специализированная посуда. По этикету, например, для подачи бутербродов с икрой отдельно подается [масленка](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-poserebrennaya/dlya-servirovki-stola/maslenki/), [икорница](https://kolmelhior.ru/catalog/posuda/posuda-iz-serebra/dlya-servirovki-stola/ikornitsy/) и соответствующие [столовые приборы](https://kolmelhior.ru/catalog/stolovye-pribory/).

- Стоит понимать, что напиток нельзя заваривать слишком долго, поскольку это снижает питательную ценность.

- Нельзя заваривать одни и те же листья больше одного раза, поскольку начнут выделяться вредные вещества.

Вопрос декора стола остается на усмотрение хозяйки - чайный этикет не предписывает ничего особенного по этому поводу.

**Кейс № 1**

**Рецепт пирожков «Пахомовские»**

**Желаем Вам успехов!**

**Кейс № 2**

САМСА С КУРИЦЕЙ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА

Очень вкусная, сытная, ароматная, с сочной начинкой. Самса с курицей из слоеного теста получается невероятно аппетитной. В ней сочетается тоненькое нежное тесто и большое количество вкусной и сытной начинки. При желании можно использовать покупное слоёное тесто.

Продукты

*Для теста:*

[Сливочное масло](https://1000.menu/catalog/maslo-slivochnoe)

166.7 гр

[Пшеничная мука](https://1000.menu/catalog/pshenichnaya-muka)

416.7 гр

[Вода](https://1000.menu/catalog/voda) (около 90-100 мл ледяной воды)

150 мл

[Соль](https://1000.menu/catalog/sol)

0.8 гр

[Яйца](https://1000.menu/catalog/yaitsa) (для смазывания перед выпечкой)

2 шт.

[Кунжут](https://1000.menu/catalog/kunzhut) (для обсыпки, по желанию)

3.3 гр.

*Для начинки*:

[Соль](https://1000.menu/catalog/sol) по вкусу

[Куриные окорочка](https://1000.menu/catalog/kurinje-okorochka) (или куриные бедра 4 шт.)

3.3 гр

[Лук](https://1000.menu/catalog/iz-luka) (крупного размера или, как у меня, много мелкого)

3.3 шт.

[Чеснок](https://1000.menu/catalog/chesnok) (по желанию)

3.3 гр

[Петрушка](https://1000.menu/catalog/petrushka) (несколько веточек, по желанию) по вкусу

[Перец острый молотый](https://1000.menu/catalog/perets-ostrij-molotji) по вкусу

## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Как испечь самсу с курицей из слоеного теста в домашних условиях? Для начала подготовьте необходимые ингредиенты для теста. Сливочное масло перед замесом теста желательно отправить минут на 30 в морозилку. Вода должна быть очень холодной, поэтому в стакан с водой лучше добавить кубик льда. Семена кунжута можно использовать по желанию.

В миску просейте муку с солью.

В центре сделайте небольшое углубление и натрите в него на крупной тёрке очень холодное сливочное масло.

Очень быстрыми движениями слегка смешайте масло с мукой. Делайте это очень быстро и даже немного неряшливо, не старайтесь добиться однородной крошки. Масло должно остаться крупными кусками, так как именно эти кусочки масла дадут лёгкую слоистую текстуру.

Понемногу влейте ледяную воду. Не вливайте сразу всю воду, возможно, что у вас более "слабая" мука и она возьмёт меньше воды. Лучше добавляйте её порциями.

Замешайте неоднородное тесто. Во время замеса тесто не доводите до однородности и мешайте его лишь до того момента, как его можно будет слепить в шар! Это важно! Масло не должно расплавиться от тепла ваших рук!

Тесто переложите в пакет и отправьте в холодильник на 1 час.

Подготовьте необходимые ингредиенты для начинки.

С куриных бедрышек снимите кожу и вырежьте косточку. Само мясо нарежьте небольшими кусочками.

Лук нарежьте мелким кубиком. Чтобы лук не щипал глаза при нарезке, обмойте его и нож холодной водой.

Петрушку промойте и обсушите. Чеснок очистите от шелухи. Всё мелко нарежьте.

Выложите все подготовленные ингредиенты для начинки в глубокую миску, приправьте солью и перцем и перемешайте. Заранее включите духовку на 180 градусов.

Охлажденное тесто достаньте из холодильника и разделите на 10-12 равных частей.

Возьмите для работы несколько кусочков теста, а остальные отправьте обратно в холодильник. Каждую часть теста раскатайте в круг толщиной около 3 мм.

На центр заготовки выложите начинку. Защипите края, формируя треугольник.

Выложите самсу швом вниз на застеленный пергаментом противень.

Смажьте самсу взболтанным яйцом.

По желанию присыпьте самсу сверху семенами кунжута.

Выпекайте самсу при 180 С около 40 минут до румяного цвета. Точное время зависит от мощности вашей духовки.

**Желаем Вам успехов!**

|  |  |
| --- | --- |
| **Кейс № 3****Сочные хрустящие чебуреки**  |  | | --- | | [Фото к рецепту: Сочные хрустящие чебуреки](https://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/246/big_245196.jpg) |   Рецепт хрустящих сочных чебуреков с мясом. Правильно приготовленное тесто при жарке покрывается аппетитными пузырьками. Я не знаю людей, которые равнодушны к этому блюду.  **Продукты:**  *Для теста:*  Мука – 480г (3 стакана емкостью 250 мл)  Вода (кипяток) – 250 мл (1 стакан)  Соль по вкусу  Масло растительное 15г (1 ст. л.)  *Для начинки:*  Фарш мясной – 350 г  Лук репчатый – 150 г (1 шт)  Соль  Перец черный молотый  *Для жарки:*  Масло растительное – 400 мл |
| *Подготовьте продукты для чебуреков.*  В муке сделайте углубление. Отмерьте 250 мл крутого кипятка, добавьте к нему соль и масло.  Влейте кипяток в муку, перемешайте. Тесто будет комками, но пусть вас это не смущает, они потом разойдутся.  Выложите полученную массу на стол.  Вымесите тесто на столе до гладкого состояния (примерно 7 минут). Подсыпать муки больше нет необходимости, тесто не липкое и прекрасно вымешивается на столе.  Отправьте тесто в миску, смажьте немного маслом, накройте пищевой пленкой, чтобы не обветрилось, и оставьте на полчаса.  Займитесь приготовлением фарша. Если вы пропускаете мясо через мясорубку самостоятельно, то смело вместе с ним пропускайте и лук. Но у нас фарш уже готовый, поэтому лук мелко нарезаем.  Добавьте к фаршу измельченный лук, соль, черный молотый перец.  Перемешайте и понемногу влейте воду.  Фарш должен стать кашеобразным. Накройте пищевой пленкой и поставьте на полчаса в холодильник.  Сформируйте из теста жгут и разделите на 12 частей.  Раскатайте до толщины 1 мм, но не до прозрачности. Если тесто прилипает к поверхности, присыпьте немного мукой. Выложите тонкий слой фарша на одну сторону круга, много фарша класть не нужно. Тесто хорошо лепится, но для страховки можно смазать края разболтанным яйцом или белком.  Закройте второй половиной, стараясь не оставлять внутри воздух, иначе при жарке чебурек может вздуться. Слепите края. По краям для красоты и чтобы лучше скрепить тесто пройдитесь вилочкой, но нажимайте аккуратно, чтобы не порвать тесто.  Нагрейте масло в сковороде или кастрюле (слой 1-1,5 см). У меня ушло 400 мл для сковороды 26 см. Оптимальная температура нагрева - 160 градусов. Если термометра нет, можно проверить, опустив кусочек хлеба - вокруг него должно начаться бурление масла, но не очень сильное.  Обжаривайте чебуреки с двух сторон.  Выкладывайте готовые чебуреки на тарелку, застеленную бумажными полотенцами или салфетками. |

**Желаем Вам успехов!**

**Материал для презентации.**

# Все мы знаем стандартный набор продуктов для теста - мука, яйца, сахар и масло. Но задумывались вы сколько бывает видов теста ? Давайте рассмотрим!**Разновидности теста! Сколько их на самом деле?**

Все мы знаем стандартный набор продуктов для теста - мука, яйца, сахар и масло. Но задумывались вы сколько бывает видов теста? Давайте рассмотрим!

****Прежде всего тесто делится на дрожжевое и бездрожжевое.

**Разберем подробнее. Дрожжевое тесто бывает: опарное и безопарное.**

**Опарное тесто.**

Основные ингредиенты: мука, вода или молоко, сахар, яйца, дрожжи, растительное масло. Масла, сахара и яиц в этом тесте больше, чем в безопарном. У него более выраженный и сладкий вкус, поэтому такое тесто не сочетают с несладкими начинками: мясными или рыбными.

Что готовят: плюшки, рулеты, сдобные крендели, куличи, ромовые бабы.

**Безопарное тесто.**

Основные ингредиенты: мука, вода или молоко, сахар, яйца, дрожжи, растительное масло. Для приготовления классического варианта живые дрожжи растворяют в молоке или воде, добавляют соль, сахар, яйца, муку, масло и замешивают тесто.

Что готовят: булочки, пироги с разными начинками, пончики, ватрушки, сайки, открытые сытные или сладкие пироги.

**Бездрожжевое тесто.**

* бисквитное
* слоеное
* заварное
* песочное
* пресное

### Бисквитное тесто.

Основные ингредиенты: яйца, мука, сахар  
Для классического домашнего бисквита белки яиц отделяют от желтков и по отдельности взбивают в пышную плотную пену, аккуратно перемешивая с просеянной мукой.

За счет пузырьков воздуха тесто получается воздушным и пышным, но требует осторожного обращения. Если муку плохо просеять или, например, сильно хлопнуть дверцей духовки при выпечке, тесто может осесть, и изделия получатся плоскими.

Что готовят: торты с разными видами крема, пирожные «Буше» и «Картошка», рулеты, печенье «Савоярди».

### Слоеное тесто.

Основные ингредиенты: мука, вода, сливочное масло, яйца, соль.

Этот рецепт слоеного теста проще, особенно при наличии кухонного комбайна. Все ингредиенты нужно хорошо охладить, а затем порубить ножом или в комбайне и замесить эластичное тесто. После охлаждения оно раскатывается, разделывается и выпекается.

Еще одна вариация быстрого слоеного теста — творожное, технология приготовления и выпечки та же, но в состав входит еще и творог. Из такого теста можно сделать печенье, рогалики, слойки.

Что готовят: пирожные, домашний «Наполеон», киши, Цветаевский пирог,  
тарт татен.

**Заварное тесто.**

Основные ингредиенты: мука, вода, соль, яйца.

Тесто называют заварным из-за того, что мука добавляется в горячую воду, завариваясь там.

Изделия из заварного теста важно как следует пропечь, тогда они хорошо поднимутся и будут полыми внутри. Остывшие изделия заполняют кремом или другой начинкой с помощью кондитерского шприца.

Что готовят: эклеры, профитроли со сладкими и несладкими начинками, творожные кольца.

### Песочное тесто.

Основные ингредиенты: мука, сливочное масло, сахар, желтки.

Изделия из песочного теста — хрупкие и очень рассыпчатые. Готовить тесто, смешивая размягченное при комнатной температуре масло, сахар и муку, надо максимально быстро, иначе масло начнет таять, тесто будет крошиться, а коржики или печенье получатся жесткими.

Песочное тесто хорошо сочетается с кислым джемом и орехами.

Что готовят: рассыпчатое печенье, тарталетки, корзиночки, баскский пирог, фруктовые полоски, курабье «Бакинское».

### Пресное тесто.

Основные ингредиенты: мука, вода, сливочное масло или маргарин, лимонная кислота.

Классический рецепт слоеного теста требует определенных навыков и строгого соблюдения инструкции, иначе вместо пышного, состоящего из множества тонких слоев изделия получится грубое и жесткое.

Мука замешивается с водой, получившееся тесто раскатывается, внутрь кладется лепешка из размягченного масла, которое с помощью особой техники раскатывания скалкой соединяется с тестом, чередуясь слоями.

После этого тесто нужно как следует охладить, разделать и выпекать.

Что готовят: слоеные пирожки и пироги, печенье.

**Задание:** Вашему вниманию представлены образцы изделий, приготовленных из разного вида теста. Определите из какого теста приготовлена выпечка.

№1 – слоеное

№2 – заварное

№3 – бисквитное

№4 – песочное

Карточки с названием теста для голосования: слоеное, заварное, бисквитное, песочное.