

**Без труда не вытащишь
и рыбку из пруда.**





***Кондитерская фабрика.
Изделие «Шоколадная колбаска».***



Задачи урока.

- 1. Познакомиться с историей и технологией производства кондитерских изделий.**
- 2. Познакомиться с кондитерскими фабриками Тульской области.**
- 3. Познакомиться с новыми профессиями.**
- 4. Находить и отбирать информацию из различных источников.**
- 5. Формировать интерес к процессу приготовления простейшего блюда.**
- 6. Формировать умение готовить блюдо по рецепту.**
- 7. Соблюдение правил безопасной работы и санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.**
- 8. Взаимодействовать с товарищами в группе, уважать чужое мнение и отстаивать своё.**

Всего в России

230 кондитерских предприятий, **70**
являются крупными или средними

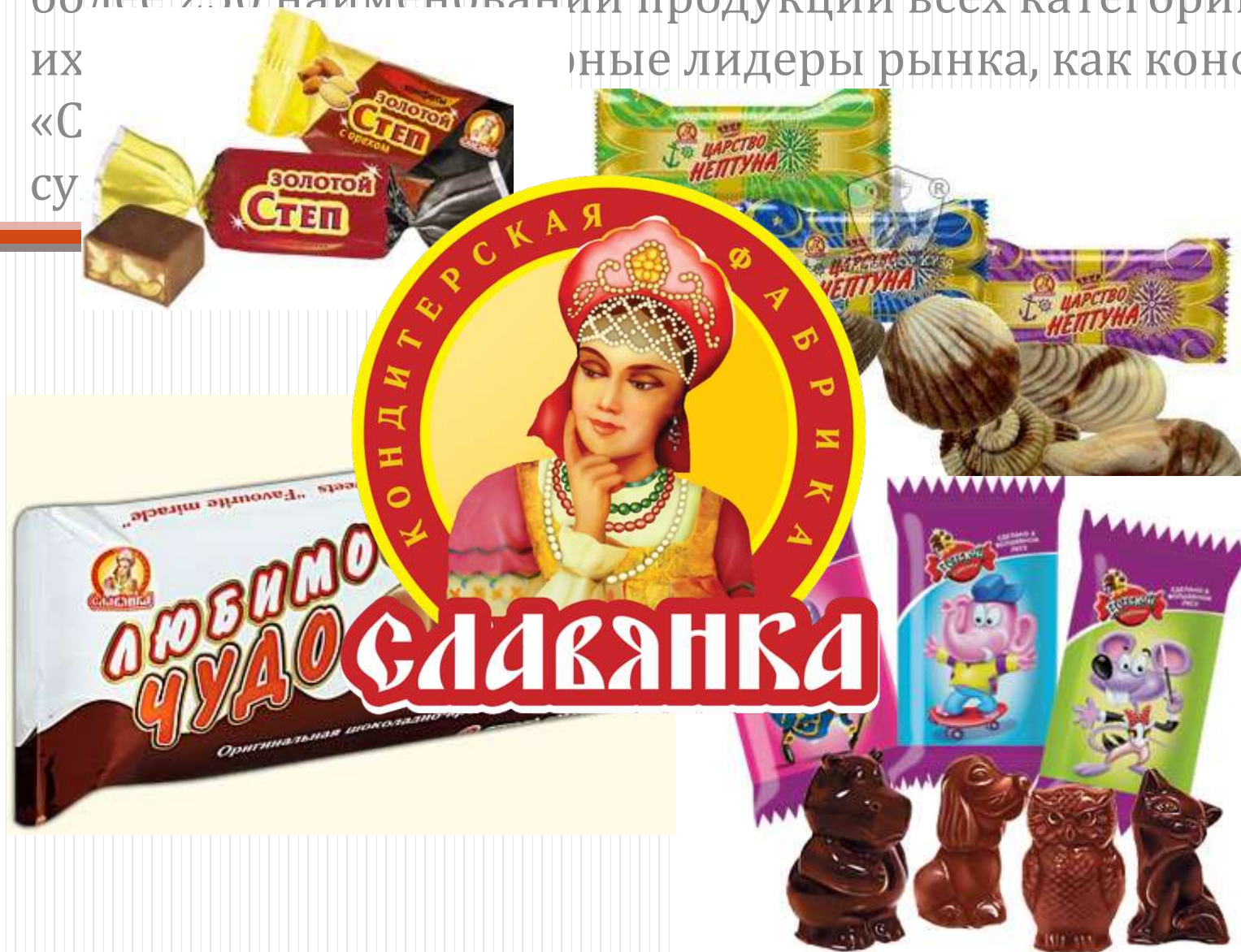


УНИКАЛЬНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ МАШИНЫ
НЕНАД ПОДЯЗКА

«РОТ ФРОНТ» - это предприятие, которое, сохранив традиции кондитерского дела, постоянно совершенствует технологии
эство продукции. Конфеты, шоколад,



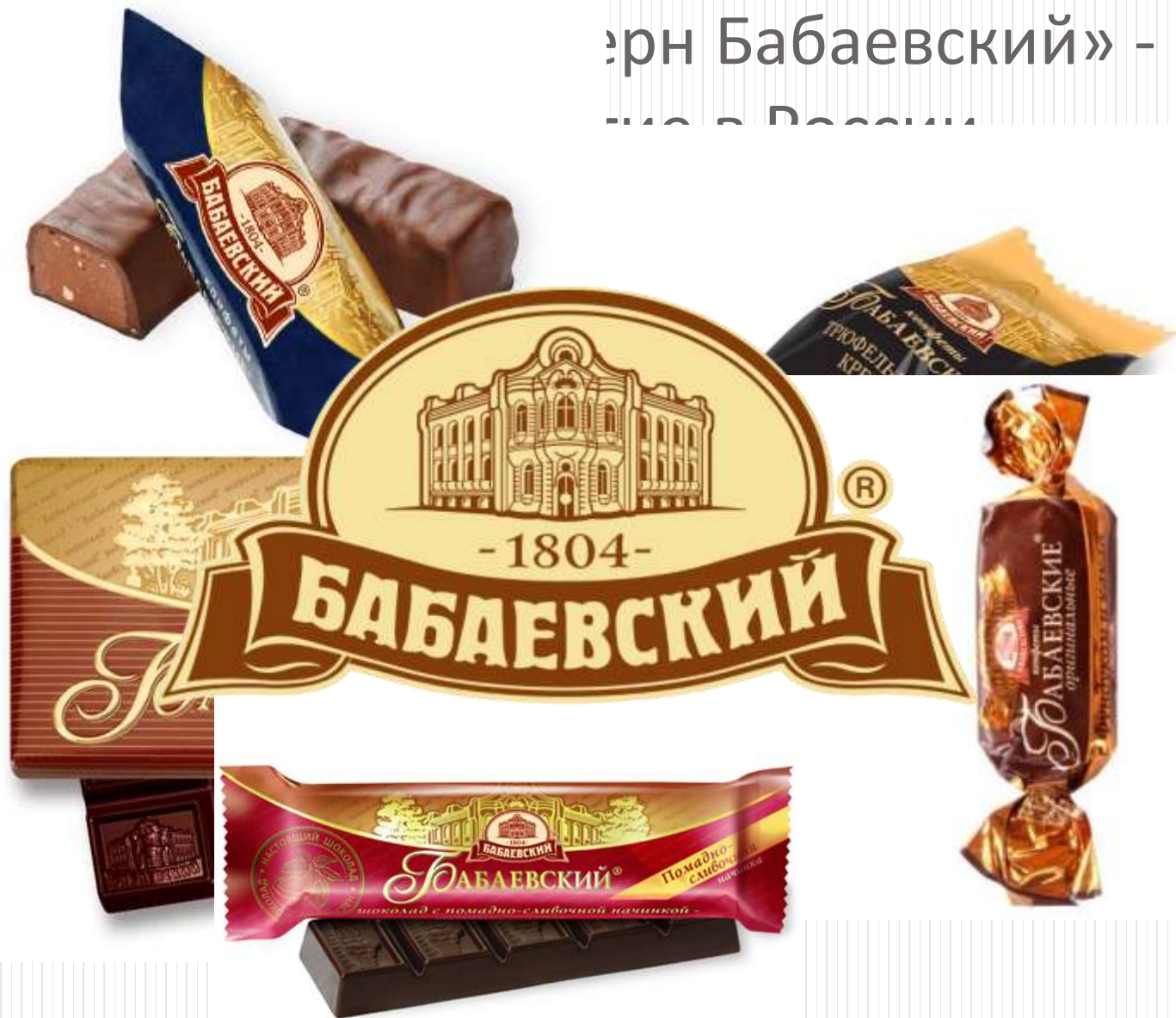
В ассортименте фабрики «Славянка» более 250 наименований продукции всех категорий. В их числе известные лидеры рынка, как конфеты



Л
Й

«Знаменитый шоколад Бабаевский» - шоколад России

ie



Тульская кондитерская фабрика

"Ясная поляна"

отметит
Фабрика
универсаль
призвана
потребител
разнооб



обилей.

ворить



Производство фабрики представлено тремя основными группами кондитерских изделий: конфеты, зефир-мармеладные и мучнистые изделия.





Тульская кондитерская
фабрика "Лакомка"



Классификация кондитерских изделий



Ценные пищевые свойства кондитерские изделия приобретают в результате применения разнообразных механических и термических способов обработки.

В зависимости от применяемого сырья кондитерские изделия делятся на две группы: **сахарные** и **мучные**.



**Печенье, мармелад,
пряники, вафли, варенье,
повидло, торты, конфеты,
кексы, рулеты, желе,
шоколад, булочка, халва.**

МУЧНЫЕ	САХАРНЫЕ
печенье	мармелад
пряники	варенье
вафли	повидло
торты	конфеты
кексы	желе
рулеты	шоколад
булочка	халва

ПРОФЕССИЯ КОНДИТЕР

КОНДИТЕР – повар, специализирующийся на изготовлении кондитерских изделий (выпечки пирожных, тортов, десертов, конфет и т.д.).

Кондитеры работают на кондитерских фабриках и в организациях общественного питания (кафе, ресторан, столовая).

В отдельных случаях кондитеры специализируются на изготовлении какой-либо конкретной продукции.



Правила работы при приготовлении пищи

1. Тщательно вымойте руки с мылом

2. Наденьте фартук, уберите волосы под косынку



ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г. измельчённого печенья;
- 1 стакан сахара;
- 1 яйцо;
- 200 г. сливочного масла;
- 3 столовые ложки какао.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- 1. Растворите сливочное масло на тихом огне, доведите до кипения.**
- 2. Добавьте яйцо и сахар, тщательно перемешайте.**
- 3. Измельчите печенье скалкой или прокрутите через мясорубку.**
- 4. Перемешайте измельчённое печенье с какао.**
- 5. Все ингредиенты соедините вместе, тщательно перемешайте.**
- 6. Положите в пакет, придайте форму колбаски.**
- 7. Положите в холодильник на несколько часов.**



Спасибо за внимание!
