

Група

Прізвище, ім'я учня

Урок 38

Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: пиріжки, ватрушки, розтягаї, здобні булочні вироби



1. Запиши, замінюючи малюнки словами (у множині)



2. Вставте пропущені слова в технологію приготування виробу.

Ватрушка — назва цих невеликих відкритих пиріжків походить від слова “ватра”, яке в слов'янській мові — вогнище, вогонь. Кругла, рум'яна ватрушка нагадує
 тісто для ватрушок готують способом. Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді діаметром 3 см, ділять на шматочки масою по і підкачують у .

Їх кладуть на , змащений жиром, на відстані одну від одної і ледь притискують рукою. Через 15 хв. дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять ; потовщені краї змащують , а в випускають з кондитерського мішка сирну начинку або і розстоюють ще протягом .

3. Напиши з якою начинкою чи фаршем готують запропоновані пиріжки.



4. Перетягніть в таблицю назви виробів з дріжджового тіста

	
	
	
	
	
	

Булочка з повидлом

розтягай

ватрушка

Булочка бутербродна

синабон

плюшка





5. Перегляньте відеофільм , щоб засвоїти різноманітні способи формування булочок

<https://www.youtube.com/watch?v=XDQ9dWrqnQ0>

Посилання

<https://view.genial.ly/62fa76fa7023b8001136a73b/interactive-content-pirizhki-roztyagayi-zdoba>

<https://www.youtube.com/watch?v=ROq6i5zqLyE>

<https://www.youtube.com/watch?v=J86Ysz7qwlk>

