

Приготвяне на ястия чрез печене

1. Прочетете урок № 29. Препишете плана на урока

1.Какво е печене? Уреди за печене на хранителни продукти.

2.Изготвяне на технологична карта за печене на питка.

3.Аранжиране на храната. Аранжиране на масата.

Задача: Прочетете рецептата за питка. Тази рецепта е за 4 порции. Попълнете таблицата.

Рецепта: **кисело мляко** - 4 супени лъжици, **захар** – 1 чаена лъжица, **сол**-1 супена лъжица, **вода** – 400 мл, **олио** – 80 мл, **брашно** -800 г, **мая**- 12 г.

Рецепта за 4 порции	Рецепта за 1 порция	Рецепта за питка на класа /17 порции
<u>кисело мляко</u> - 4 супени лъжици,		
<u>захар</u> – 1 чаена лъжица		
<u>сол</u> -1 супена лъжица		
<u>вода</u> – 400 мл		
<u>олио</u> – 80 мл		
<u>брашно</u> -800		
<u>мая</u> - 12 г.		

Урок № 30

Аз, предприемачът

Прочетете урок №30. Направете анкетата, която е дадена в урока на членовете на Вашето семейство. Споделете резултата. Преценете храни ли се здравословно Вашето семейство.

Задача: Напишете рецептата за най-любимото Ви ястие, приготвено чрез варене или печене. Вижте в Интернет или в кулинарна книга рецептата за същото ястие. Препишете я. Има ли разлика и каква е тя? Коя рецепта е по-добра според Вас. Опитайте се да пригответе с мама ястието, като използвате най-доброто от двете рецепти.