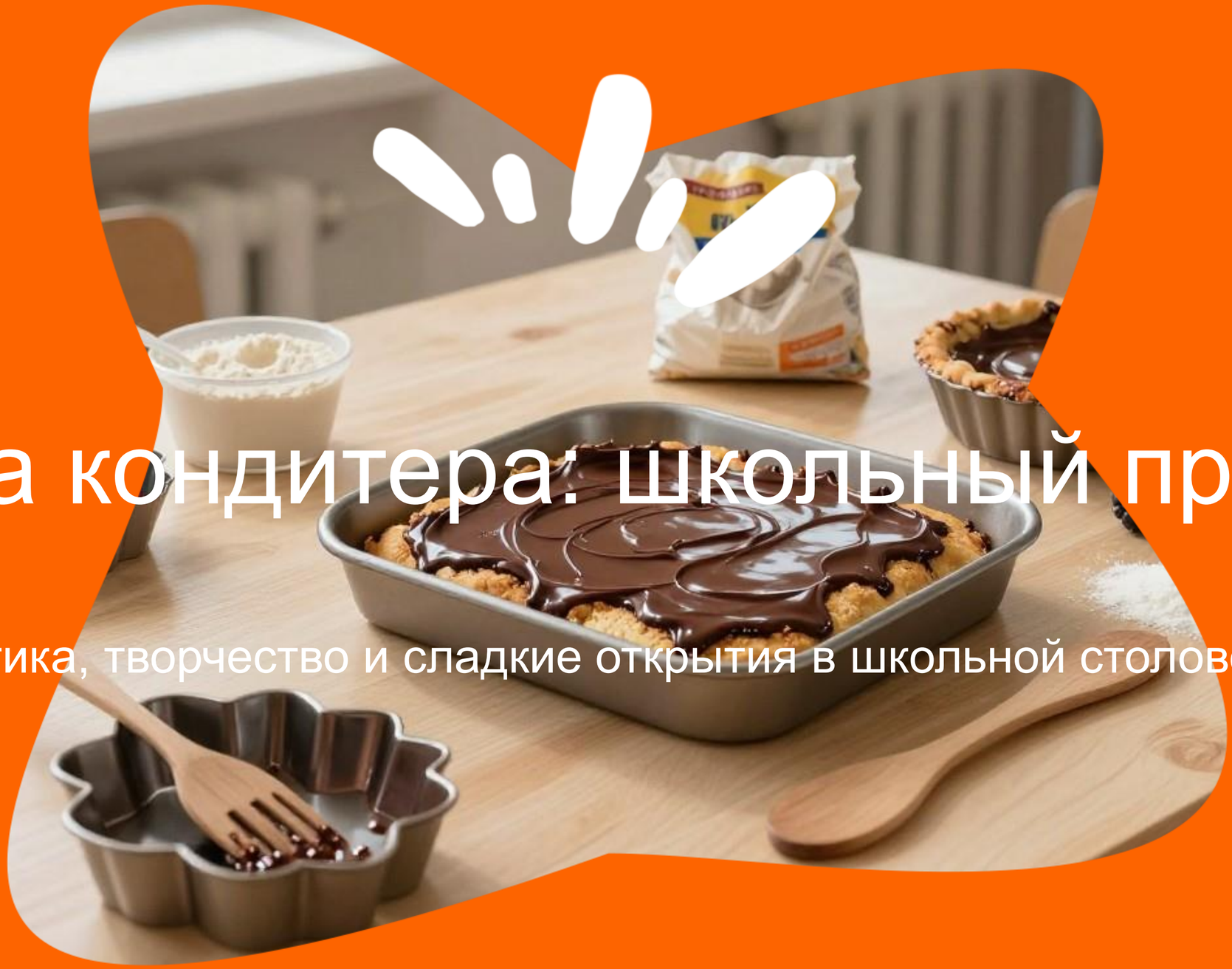


Школа кондитера: школьный проект

Практика, творчество и сладкие открытия в школьной столовой.

Объявляется конкурсный отбор в проект «Школа кондитера»

Приглашаем учеников с 4 по 11 классы принять участие в увлекательном проекте «Школа кондитера».

📅 График занятий: каждую пятницу с 20 февраля по 20 марта с 13:30.

✨ Вас ждёт удивительная возможность освоить базовые кондитерские техники.

Как стать участником?

Предоставить фотографию вашего кулинарного изделия вместе с вами (участником проекта);

Подготовить презентацию рецепта, которым вы вдохновились.

Срок подачи заявок ограничен: до 18 февраля включительно (каб технологии девочек).

Присоединяйтесь и подарите себе незабываемые впечатления и новые знания в мире сладостей!

Мы ждём именно тебя!

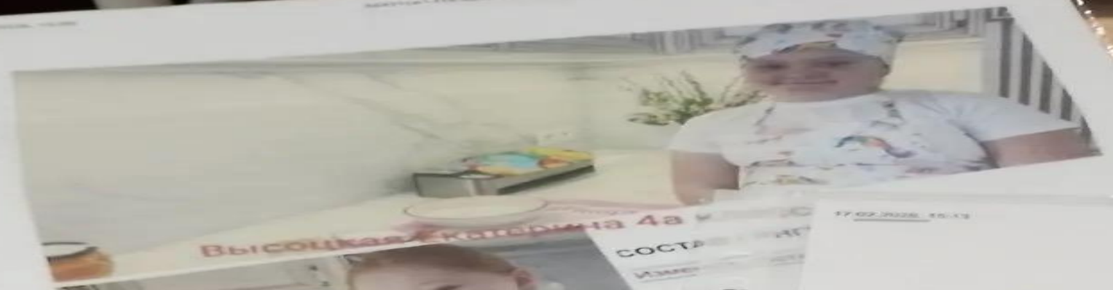
Профессия кондитера

Общая информация

Кондитер — это профессиональный повар, специализирующийся на приготовлении изделий из теста, сладких блюд, десертов, кондитерских изделий.

Напр
спец





Высоцкая Екатерина 4а



«Печенье "Кофейные зер

60 гр. размягченного сливочного масла
3-4 ст.л. сметаны (у меня было 3)
3 ст.л. сахара
2 ч. ложки какао (несладкого)
1 ст.л. свежезаваренного и охладже
150 г муки

Способ приготовления

". Масло взбить с сахаром.

2. Добавить сметану и кофе, перемеша

акао, вымесить те
жно быть чуть мягче
ам; если надо, добав
ваем шарики размер
авливаем их зубочис
печенье на застелен
гивень. Выпекаем 15



Кабышев Илья 5 «В» класс

- Курага – 30 шт.;
- Чернослив – 7-10 шт.;
- Кунжут – 1-2 столовые ложки;
- Грецкие орехи – 7-10 ядер;
- Темный шоколад – 100-150 гр.

Домашние конфеты. Курага в шоколаде

Где и с кем проходили занятия

Занятия проходили в школьной столовой как серия практических мастер-классов. Ребята работали с бисквитным тестом, заварным кремом, украшением десертов и панкейками с банановой начинкой под руководством Ерфиловой Анастасии Александровны и Лошкарёвой Кристины Владимировны.
















Молочные продукты

Инвентарь	Назначение
Миски	Замес
Венчики	Смешивание
Лопатки	Перемешивание
Кондитерские мешки	Украшение

Посуда и кухонный инвентарь

На кухне использовали базовый инвентарь, без которого невозможно безопасно и аккуратно приготовить десерт.

Инвентарь поддерживал все ключевые этапы проекта: от замешивания до декора, а аккуратное обращение с ним повышало качество и безопасность работы.

- **Технологический процесс** – это ряд научных обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают п/ф, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.

- **Сырье** – это пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.

- **Полуфабрикатами** называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

Посуда и инструменты для замеса теста

- Сито
- Миска
- Кастрюля
- Миксер
- Мерный стакан
- Венчик
- Деревянная ложка



4.2 Инвентарь, используемый для приготовлени изделий



Кастрюли - основной вид наплитной посуды, применяемый на предприятиях общественного питания. Они изготавливаются из нержавеющей стали или алюминия.

Венчики для взбивания
Венчики предназначены для взбивания. Он предс круглый деревянный стержень, на конце котор взбиватель грушевидной формы, изготовлен нержавеющей пружинной проволоки диамет



Доски деревянные большие и малые применяют для нарезки пирогов, рулетов, вымешивания и раскатки теста и формовки кондитерских изделий.



Скалками раскатывают теста в пласт. Для нанесения рисунка на тесто применяют скалки с узорами на поверхности.



Мешок кондитерский с с необходим для отсадки и теста и для отделки торт его можно изготовить из или ткани.

- **Рецептура** – нормированный перечень сырья, продуктов, п/ф для производства установленного количества кулинарной продукции.

- **Потери при кулинарной обработке** – это уменьшение массы пищевых продуктов в процессе производства кулинарной продукции.

- **Отходы при кулинарной обработке** – это пищевые и технические остатки, образующиеся в процессе механической кулинарной обработки.



Сырье для приготовления сладких блюд



Рецепт классического бисквита:

Ингредиенты:
5 яиц
100г сахара
80г муки
Щепотка соли
щепотка ванилина
ч. разрыхлитель теста (по желанию)



Яйца разделяю на желтки и белки. Этого можно не делать и взбивать всё сразу, но для этого нужен мощный миксер. Мне способ с разделением кажется гораздо быстрее.

Взбиваю до плотной и стабильной пены



Масса при переворачивании чаши остаетс неподвижной.

Добавляю к яичным белкам соль, ванилин и половину сахара от общего количества.



Желтки взбиваю со второй половиной сахара до лёгкого побеления.

Желтки немного увеличатся в размере.



Соединяю желтки с белками. Долго не взбиваю, просто хорошо перемешиваю до однородности.



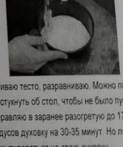
Просеиваю муку с разрыхлителем в два захода. Аккуратными движениями перемешиваю. Делаю это недолго, но тщательно. Не должно остаться невымешанных комочков муки.



Выпекаю в разъёмном кольце 18 см в диаметре, высотой 9. Дно нужно застелить пергаментом, в моём случае – тефлоновым ковриком. Стенки формы ничем не смазываю.



Вот такое тесто получается в итоге. Очень пышное, воздушное, нежное.



Выливаю тесто, разравниваю. Можно пару раз стукнуть об стол, чтобы не было пусто Отправляю в заранее разогретую до 170 градусов духовку на 30-35 минут. Но лучш ориентироваться на свою духовку. Готовность проверяю деревянной палоч она должна выходить сухой и чистой. П 20-25 минут духовку не открывать, иначе бисквит опадет.

ключевых правила кухни повторили перед началом работы

Перед началом работы дети повторили ключевые правила кухни и отработали аккуратность на каждом этапе.

Не оставляй салфетки, полотенца, прихватки и другие вещи, которые могут загореться, рядом с работающей плитой

Если ты пользуешься микроволновкой, разогревай в ней продукты в специальной посуде - керамической, стеклянной или пластиковой, но ни в коем случае не металлической

Во время готовки не надевай одежду с длинными рукавами. Если у тебя длинные волосы, собери их в хвостик или заколи заколкой (чтобы они не попали случайно в огонь конфорки или в еду)

Первые шаги: панкейки и бисквит

Старт проекта

Первый мастер-класс начался с основы для панкейков и первой дегустации. Ребята сразу увидели, как из простых продуктов появляется готовое блюдо, и включились в практику с интересом.

Бисквитное тесто

Затем участники перешли к бисквитному тесту: учились замешивать его, соблюдать пропорции и температурный режим. Именно эти детали определяют структуру и качество выпечки.

Первые результаты

Результатом стали собственноручно приготовленные бисквит и понимание технологии выпечки. Такой формат помог школьникам почувствовать уверенность и увидеть итог своего труда.




САХАР





Украшение десертов и крем

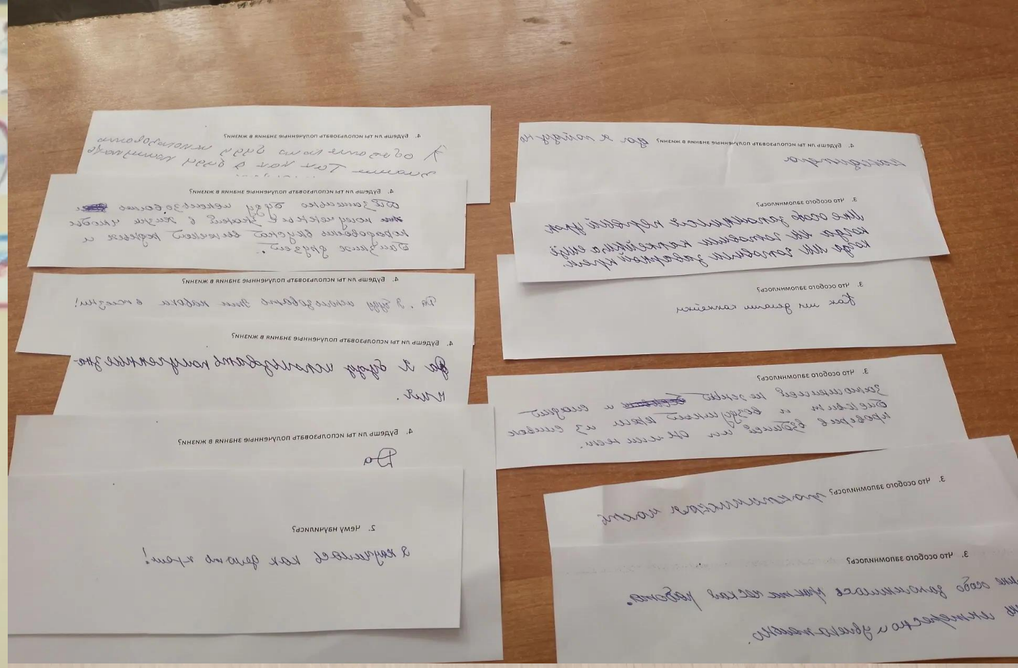
ребята пробовали создавать собственный дизайн капкейков и закрепляли рецепт бисквитного теста.

Занятие объединило повторение уже изученного и новый творческий этап: каждый ученик собрал собственное сладкое изделие.











Итоги и перспективы проекта

Проект «Школа кондитера» помог школьникам освоить бисквит, крем, капкейки и панкейки, укрепил уверенность и научил работать в команде. Впереди новые занятия, рецепты и кулинарные открытия.



