

Кондитерская фабрика

Пирожное «Картошка»



Цель урока:

изучить технологию приготовления пирожного «Картошка» и приготовить пирожное «Картошка».



Виды кондитерских изделий

Сахаристые

Сахар и
подсластители



Мучные

Мука



Тест «Кондитерские изделия»



— сладкие изделия в виде плиток, шариков, батончиков. Бывают глазированные и неглазированные, с начинками и без начинок

Тест «Кондитерские изделия»



— восточная сладость из сахара, обжаренных тёртых семян или орехов

Тест «Кондитерские изделия»



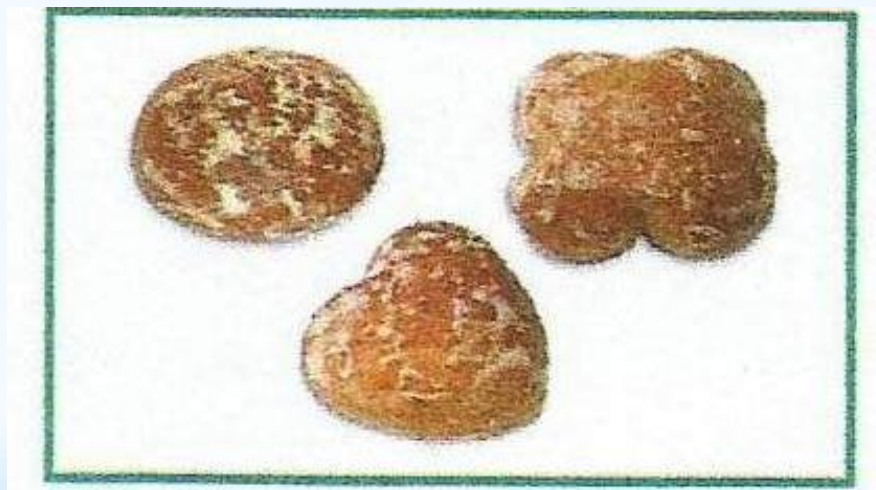
— изделия из теста небольшого размера, чаще всего в форме кружков, прямоугольников, квадратиков

Тест «Кондитерские изделия»



— изделия из бисквитного, песочного или слоёного теста с кремом, фруктами, цукатами, орехами и т. п.

Тест «Кондитерские изделия»



— изделия, приготовленные из ржаной муки, смешанной с мёдом и ягодным соком («медовый хлеб»)

Кондитерские фабрики России



Кондитерские фабрики Тульской области



ТУЛЬСКАЯ КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА
ЯСНАЯ ПОЛЯНА®



Фабрика «Ясная поляна»

Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна» образована в 1973 году, входит в Холдинг «Объединенные кондитеры» и является ведущим производителем кондитерских товаров Тульской области.

«Ясная Поляна» производит свыше 100 наименований кондитерских изделий: тульские пряники, зефир, мармелад, конфеты, крекер.

Кондитерская фабрика «Ясная Поляна» является владельцем исключительных прав более чем на 340 товарных знаков, таких как: «Тульский пряник», «Санже», «Чудо-ягода», «Ясная Поляна», «Фермерский», «Акварель» и др. Предприятие стало первым в Тульской области обладателем Свидетельства на право использования наименования места происхождения товара № 0032/1 «Тульский пряник». Кондитерские изделия Тульской кондитерской фабрики можно встретить на прилавках магазинов не только в России, но и далеко за ее пределами — в США, Канаде, Израиле и даже в Новой Зеландии.

- * Тульская кондитерская фабрика «Ясная Поляна» — постоянный участник международных и российских профильных выставок, ярмарок, конкурсов. Продукция, представляемая на суд авторитетного жюри, получает грамоты, завоевывает призы и золотые медали за высокое качество кондитерских изделий.
- * Фабрика имеет уникальный музей кондитерского и пряничного дела, который рассказывает об истории и мастерах-кондитерах от далекого прошлого до настоящего времени. Открытие музея стало важным моментом в жизни предприятия, означая то, что у фабрики уже есть своя история, своя страница в кондитерской истории России.

*





Фабрика «Старая Тула»



**Основатель пряничной фабрики
Василий Евлампиевич Сериков со
своей женой.**



Тула прославила Россию оружием, самоварами, гармониями и, конечно же, пряниками. Тульский пряник, пожалуй, самый популярный сувенир, который туристы увозят из нашего города. Неповторимый вкус, медовый аромат, традиционное качество — вот слагаемые успеха тульского пряника. Их обожают во всём мире, а делают этот бренд на кондитерской фабрике «Старая Тула».

АО Кондитерская фабрика «Старая Тула» ведёт свой отсчёт с конца XIX века.

В начале XX века Сериков открыл Торговый дом «Сериков и К°» и сумел сделать его одним из самых больших и богатых в Туле. Здесь выпускали карамель, пряники, конфеты, мармелад, монпансье. И всё — отличного качества! На многих российских выставках продукция завоёвывала золотые и серебряные медали. Энергии Василия Евлампиевича не было предела, на фабрике дела шли в гору, ассортимент продукции всё время расширялся. После революции 1917 г. дела на фабрике пошатнулись, а через год она прекратила свою работу из-за отсутствия сырья.

* Ещё одна веха в истории фабрики — Великая Отечественная **война**. Во время войны было не до сладостей. Вафельную печь демонтировали и установили оборудование для изготовления лапши из пеклеванной муки. В печах, где выпекали кондитерские изделия, сушили жёлуди и морковь вместо чая и кофе.

В 1941 г. на территории фабрики размещался полковой штаб, а после разгрома фашистов 18 декабря 1941 г. начались восстановительные работы.

- * Наступили мирные дни, и в Туле начали думать о возрождении славы тульского пряника. Во вновь собранную бригаду вошёл многоопытный мастер-кондитер Степан Савостьянов. Именно ему, согласно городской легенде, удалось сохранить старинный рецепт вкуснейшего тульского пряника.
- * Дело в том, что до революции в Туле было много пряничников. Были среди них и одиночки, и те, кто имел работников и учеников. У каждого мастера был свой фирменный рецепт. Все рецепты хранились в строжайшей тайне, а чтобы скрыть вес компонентов, никто не пользовался гирями — использовали всевозможные разновесы: камешки, кусочки железа. У знаменитого пряничника Гречихина в 1903 г. и работал подмастерьем Савостьянов. Однажды в праздник, когда все работники пошли в церковь, Степан притворился больным и остался в мастерской.
- * Савостьянов залез в чулан, нашёл разновесы, все их перевзвесил заранее купленными гирьками. Так он запомнил рецепт тульского пряника «Экстра».
- * Возможно, благодаря этому поступку и тому, что фабрика работала все эти годы без остановки, в Туле, единственном городе **России**, сохранился знаменитый печатный пряник — «Тульский».
- * В середине 1960-х годов возрождение пряника возглавила мастер Анна Павлова. Уникальные пряничные доски изготавливал резчик Василий Соколов. Его **работы** и сейчас считаются произведением искусства.
- * А Савостьянов даже на пенсии продолжал работать на благо фабрики. Например, разработал и внедрил в производство конструкцию многоместных приспособлений, форму со специальным устройством-съёмником для изготовления 10 пряников сразу. Этой формой пользуются до сих пор.

- * На данный момент тульские пряники выпускаются только в нашем регионе!
- * С января 1961 г. предприятие стало называться «Тульская кондитерская фабрика № 1».
- * Мастера фабрики бережно хранят достижения прежних поколений, используют опыт и старинные рецептуры, по которым пряники пекли ещё в XIX веке.
- *
* Так, на фабрике сохранилась уникальная, единственная в России каменная печь, в которой выпекают самые вкусные пряники. Они могут храниться долгое время и не терять своих вкусовых качеств. Сейчас кондитерская фабрика «Старая Тула» выпускает около 3000 наименований пряников различных форм и дизайна!

* КФ «Старая Тула» рада предложить покупателям свежие пряники с классической яблочной начинкой, а также со сгущённым молоком, сливовой, абрикосовой начинкой, цукатами и т.д.



* Фабрика «Белёвские сладости»

* Белевская пастила – оригинальное кушанье, известное уже около 150 лет. Уникальный рецепт белевской пастилы, изобретенный Амвросием Прохоровым, выдержал испытания временем и дошел до наших дней в неизменном виде.

* Немного истории

* Амвросий Павлович был работящим и решительным купцом из Белева, настоящим главой семьи, перечить которому не смел никто. Но о его тонкой душевной организации говорит хотя бы тот факт, что именно он изобрел белевскую пастилу. Рецепт оказался настолько успешным, что семья приняла решение сохранить его в тайне.

* По легенде, способ приготовления белевской пастилы был придуман случайно: яблоки передержали в процессе сушки, из-за чего они стали слишком мягкими. Но купец Прохоров, сердито взглянув на нерадивых работников, не растерялся: он смешал кашицу, в которую превратились фрукты, со взбитым яичным белком и сахарным песком, запек, а потом присыпал сладкой пудрой. Вероятно, именно так белевская пастила увидела мир: сначала лакомство оценили домашние, а уж потом — вся Россия. Буквально через 2 года десерт был удостоен высокой награды на выставке садоводства в Петербурге — так началась слава. И пастильное производство в Белеве заработало на полную мощь, хотя рецепт так и остался секретом.





БЕЛЕВСКАЯ ПАСТИЛА



ЗЕФИР И МАРМЕЛАД



БЕЛЕВСКИЙ КИСЕЛЬ

* Фабрика «Золотая Русь»

* Кондитерская фабрика «Золотая Русь» — это современное российское предприятие, предлагающее потребителю широкий ассортимент кондитерских изделий:

- * шоколад и шоколадные конфеты,
- * кондитерскую плитку,
- * драже,
- * жевательную резинку,
- * глазурь для кондитерской промышленности и многое другое в перспективе.

* **Фабрика была создана в 2003 году в г Ясногорске Тульской области и за короткое время сумела стать конкурентоспособным предприятием, продукция которого пользуется постоянным спросом в различных регионах России и странах СНГ.**

Предприятие «Золотая Русь» стабильно и успешно развивается за счет внедрения новых передовых технологий и использования современного оборудования. На данный момент фабрика оснащена новейшим современным оборудованием производства фирм-лидеров по выпуску кондитерской техники. Автоматизированные наукоемкие линии позволили уменьшить количество обслуживающего персонала и, таким образом, свести к минимуму так называемый человеческий фактор.



ООО Кондитерская фабрика «Золотая Русь»
 Россия, 301030, Тульская область, г. Ясногорск,
 ул. Пролетарская, 20.
 Тел./факс: (495) 125 94 88; 129 20 69.



Глазурь для кондитерской промышленности



Плитка Кондитерская Молочная 20г



Плитка Кондитерская Молочная 40г



Шоколад "Славянская Звезда" 90г



Молочная Бараночка 50г



Плитка Кондитерская Пористая 25г



Конфеты (вес)



Фигурная Плитка «Детская улыбка» 16г



Драже



Плитка Кондитерская Пористая 65г



Плитка Кондитерская Пористая 100г



Плитка Кондитерская Пористая 100г



Драже



Драже



Драже "Золотой сувенир"



Плитка Кондитерская Пористая 100г



Плитка Кондитерская Пористая 100г



Плитка Кондитерская Молочная 60г

Виды шоколада



Кондитер - профессия творческая!



Правила безопасного поведения при приготовлении пищи

1. Вымыть руки, приготовить рабочее место.
2. Внимательно прочитайте рецепт и убедитесь, что есть все необходимые продукты для приготовления блюда.
3. Отмерить нужное количество продуктов для приготовления блюда.
4. Приготовить блюдо, соблюдая последовательность операций и правила техники безопасности.
5. Убрать рабочее место.

Анализ изделия, план работы

| №п/п | Вопросы | Анализ изделия, планирование |
|------|--|------------------------------|
| 1. | Что мы будем готовить? | |
| 2. | Какой формы пирожное? | |
| 3. | Какие ингредиенты и кухонные принадлежности нам понадобятся? | |
| 4. | Как мы будем работать? | |
| 5. | Какими способами мы будем готовить? | |
| 6. | Что мы будем делать сначала, а что - потом? | |
| 7. | Для чего мы будем учиться готовить пирожное? | |

Анализ изделия, план работы

| №п/п | Вопросы | Анализ изделия, планирование |
|------|--|---|
| 1. | Что мы будем готовить? | Пирожное «Картошка» |
| 2. | Какой формы пирожное? | Продолговато-округлой |
| 3. | Какие ингредиенты и кухонные принадлежности нам понадобятся? | Печенье, сгущённое молоко, сливочное масло, какао, миска, столовая и чайная ложки, плоская тарелка |
| 4. | Как мы будем работать? | В группах |
| 5. | Какими способами мы будем готовить? | Измельчение, перемешивание ингредиентов, деление на части |
| 6. | Что мы будем делать сначала, а что - потом? | <ul style="list-style-type: none">- перемешаем сгущенное молоко с маслом;- добавим какао и измельчённое печенье;- тщательно перемешаем;- разделим полученную массу на равные части и скатаем в форме картофелин;- поставим пирожные в холодильник |
| 7. | Для чего мы будем учиться готовить пирожное? | Это вкусное угощение мы можем быстро и самостоятельно приготовить к чаепитию |

* Домашнее задание

* Изучить рецепт приготовления пирожного «Картошка».

* Приготовить его.

* Заполнить таблицу.

* **Оценка за урок** = работа на урок (2 балла) +
приготовление пирожного «Картошка» (2 балла)
+ заполнение таблицы (1 балл)

$$* 5 = 2 + 2 + 1$$

Практическая работа