

МБДОУ Онохойский детский сад

Мастер-классе по приготовлению «Пиццы»

Составила: Баранова Н. В.

Конспект кулинарного мастер класса «*Печем пиццу*»

Цель: Привить детям навыки работы с тестом и любовь к труду.

Задачи:

Формировать у детей представление о технологии приготовления одного из популярных блюд во всем мире;

Продолжать прививать любовь к труду, к культуре труда, эстетический вкус;

Показать один из методов использования муки;

Способствовать развитию у детей потребности в творческой деятельности, в самовыражении, самоактуализации через различные виды деятельности;

Формировать умение работать в группе;

Пополнять словарный запас;

Учить вести беседу;

Развивать моторику рук.

Метод обучения: объяснение, практическая работа.

Вводные вопросы к детям:

1. Дети, а узнаете что такое **пицца**?
2. А какой она формы?
3. Какие ингредиенты по вашему мнению в нее должны входить?

Пицца (итал. pizza) — итальянское национальное блюдо в виде круглой открытой дрожжевой лепёшки, покрытой в классическом варианте томатным соусом и расплавленным сыром. Сыр (*как правило, моцарелла*) является главным ингредиентом начинки **пиццы**. Одно из самых популярных блюд в мире.

Классическое тесто для **пиццы** делается из специальной муки (Farina Di Grano Tenero, tipo 00, натуральных дрожжей (закваски, соли и воды. Тесто замешивается вручную и отправляется на двухчасовой отдых, после этого его делят на шарики и отправляют на длительный отдых — около 8 часов. Руками из шарика формируется основа для **пиццы**, тесто покрывается томатным соусом либо его аналогами. После этого возможно добавление практически любых начинок. Классическая **пицца** выпекается в специальной дровяной печи, которая называется помпейской и имеет форму свода в виде полусферы. Также существуют подовые и конвейерные печи для выпекания **пиццы**. В связи с этим **пицца** в такой печи готовится около 90 секунд, а в домашних условиях — в предварительно разогретой до 250-275 °С духовке от 8 до 10 минут.

Разновидностей **пиццы** довольно много. В состав могут входить самые разнообразные продукты и овощи. Бывает даже сладкая и вегетарианская **пицца**. Но самым главным в основных видах **пиццы** остается сыр и томатная паста.

Сегодня с вами **испечем пиццу**. Давайте приступим.

1. Для начала замесим тесто. Для этого нам необходимо мука, вода, яйцо и пару ложек растительного масла, щепотка соли. Яйца взбить венчиком, затем добавить масло, соль, муку и замесить тесто. Тесто отставить отдохнуть.

2. Готовим начинку. Овощи порезать тонкими пластами. Сыр натереть на терке.

3. Тесто тонко раскатать и выложить на противень. Затем смазать томатной пастой и выложить красиво овощи.

4. Выпекать тесто на разогретой духовке.

5. Изюминка моего приготовления. Я выпекаю с начала **пиццу до готовности**. А сыр кладу в конце, и он от жары печи сам расплавляется. Тогда сыр не подгорает при приготовлении **пиццы**.

6. Приятного аппетита!



