

Технология 7 класс девочки

Тема урока: «Технология приготовления сладостей, десертов, напитков»

Для приготовления десертов используют следующие продукты: фрукты и ягоды, сиропы, соки, орехи, сухофрукты, молочные продукты, крупы, сахар, яйца, какао, пищевые кислоты, желирующие продукты, пряности, ароматизаторы (ванилин, корица, имбирь, мята, цедра цитрусовых и т.д.).

Виды сладостей, десертов и напитков: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастилы, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.

Практическая работа: приготовить по собственному выбору десерт и напиток. Красиво подать к столу. Фото отправить

Более подробно перейти по ссылке:

https://yandex.ru/video/preview/?text=7%20класс%20видео%20урок%20приготовление%20сладостей%20десертов%20напитков&path=wizard&parent-reqid=1637479879942198-9953638941245850387-vla1-1510-vla-l7-balancer-8080-BAL-3129&wiz_type=vital&filmId=8430143374981538001&t=276&fragment=start&source=fragment