

Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования
«Дом детского творчества Рассказовского района»

Мастер – класс

«Домашняя кухня: готовим для детей, готовим детей к жизни»

Тема: «Изготовление праздничных капкейков»

Разработала:

Пеньшина Ольга Владимировна,

методист МБУ ДО

«Дом детского творчества Рассказовского района»

с. Платоновка
2019г.

Задача:

помочь родителям оформить совместно с ребенком сладкий стол к его Дню рождения, самим испечь капкейки, украсить их .

Оборудование и материалы:

Электроплита, рабочий стол, набор продуктов для приготовления капкейков, инвентарь для приготовления капкейков, планетарный миксер

Вступительное слово

Совместное приготовление пищи объединяет семью, развивает любознательность, фантазию и коммуникативные навыки у детей. Общаясь за приготовлением пищи, интересоваться мнением друг друга, что может быть лучше? Обучая детей тому, как готовить пищу, вы параллельно развиваете у них санитарно-гигиенические навыки, учите безопасной обработке и хранению пищевых продуктов, экономии, навыкам безопасного использования бытового оборудования и предметов. Такое занятие с детьми поможет становиться им самостоятельными, они учатся следить за своим питанием с раннего детства. Это лишь некоторая польза того, что дает ребенку умение готовить себе еду.

Сегодня мы вас познакомим, как приготовить и оформить праздничные капкейки. К вашему вниманию мы предоставим несколько видов выпеченных капкейков:

- «Капкейк красный бархат с сливочным кремом»
- «Капкейк - чизкейк с сливочным кремом и украшением из мастики»
- «Шоколадный капкейк с шоколадным кремом «Ганаш»»

Кто интересуется рецептурой приготовления к вашему вниманию вы можете ознакомиться. (на столе предоставлены распечатанные технологические карты, фото готовых изделий)

Этапы работы:

- подготовка продуктов
- замес теста
- выпечка
- подготовка продуктов для приготовления крема и мастики
- взбивание крема, приготовление мастики
- приготовление украшений из мастики
- оформление и подача.

Санитарные требования:

Перед началом работы.

- *Тщательно вымыть руки со щеткой и мылом.
- *Надеть чистую и опрятную спецодежду и обувь.
- *Остричь коротко ногти.
- *Снять кольца, клипсы, броши, часы и другие украшения.

Во время работы:

- *Мыть тщательно руки с мылом при переходе к обработке одного вида продукта к другому особенно от сырого к печёному, после загрязнения.
- *Не вытирать руки о спецодежду.

По окончании работы:

- *Вымыть стол водой с кальцинированной содой.
- *Сан одежду снять и оставить в шкафчике.

Правила по технике безопасности при приготовлении заварного теста.

- *перед работой с кухонным оборудованием ознакомиться с правилами сборки, разборки, замены сменных механизмов
- *при работе с горячими кастрюлями и противнями пользоваться только сухими рукавицами

Сейчас мы приступаем к работе.

Для того что бы оформить капкейк необходимо:

- взбить крем, согласно рецептуре,
- выложить его в кондитерский мешок с кондитерской насадкой (вилтон или закрытая звезда, роза, листик)
- взять капкейк в левую руку, мешок кондитерский в правую руку и, приложив край кондитерской насадки (закрытая звезда) к внутренней поверхности капкейка выдавить крем по кругу (от центра до края) дальше мы используем подготовленные украшения (посыпки, украшения из мастики).

Итог

А теперь мы вам предлагаем попробовать готовые изделия. Чтобы вы не забыли о проведенном мастер классе, предлагаем вам памятки с приготовлением изделий.