

Мастер-класс по изготовлению пиццы «Маргарита»

1. Подготовительный этап

Определение цели - приготовление кулинарного изделия «Пицца Маргарита».

2. Основная часть.

Приготовление дрожжевого теста, изготовление пиццы, оформление, выпечка и подача изделий.

3. Представление выполненных работ, обмен мнениями.

Подготовительный этап.

Перед началом работы обучающиеся одевают форму, тщательно моют руки с мылом, занимают рабочие места. Встраиваются в диалог, проявляют активную позицию, тем самым помогая мастеру в организации занятия.

Основной этап

Показ приемов, используемых в процессе мастер-класса, показ своих “изюминок” (приемов) с комментариями.

Виды работ: раскатка дрожжевого теста, нарезка помидор, измельчение сыра, формование полуфабриката, выпекание пиццы, оформление и подача пиццы.

Обучающиеся выполняют задания в соответствии с обозначенной задачей. Каждый участник мастер-класса работает со своими продуктами.

Заключительный этап

Мастер организует обмен мнениями присутствующих, дает оценку происходящему.

Рефлексия – активизация самооценки работы на мастер-классе. Дети получают свои готовые выпеченные пиццы, показывают своим родителям, пробуют их, обсуждают результат.

Обучающиеся помогают упаковать изделия, организуют чаепитие с детьми.

Технология и шаги приготовления:

1. Готовое дрожжевое тесто раскатать в круг небольшой толщины;
2. Сосиску очищаем и нарезаем;
3. Огурцы нарезаем кружочками;
4. Помидор промываем, вырезаем плодоножку и нарезаем полукольцами или кубиком;
5. Сыр натираем на терке;
6. Тесто смазываем кетчупом, сверху укладываем сосиски, огурцы, помидоры, оформляем маслинами и засыпаем сыром;

7. На листке пергамента, смазанном растительным маслом, выложить пиццу, дать тесту постоять 5-10 минут;

8. Выпекать в разогретой духовке при температуре 200 градусов 16-20 минут.

9. Выложить пиццу на тарелку, украсить зеленью петрушки.

Примеры оформления:



История возникновения пиццы.

Историки до сих пор так и не пришли к единому мнению о том, какой из древних народов может претендовать на звание изобретателя этого знаменитого и популярного во всем мире блюда. Но именно в античной Греции впервые был применен тот способ приготовления лепешки, который позднее был востребован при приготовлении уже знакомой нам пиццы. Древние греки раскладывали сыр, лук, различную зелень и овощи на сырое тесто, поливали оливковым маслом и только потом уже выпекали.

История появления пиццы уходит корнями в глубь тысячелетий и является почти такой же древней, как вся история человечества. Как только древний человек научился выпекать лепешки с начинкой, это уже можно считать началом истории пиццы, выпекания хлебных лепешек на камнях над слоем угля. Лепешка сдабривалась оливковым маслом и овощами по сезону. К тому же, в те древние времена подобная лепешка была удобна тем, что одновременно выполняла и функцию тарелки. В Древней Греции стали запекать тесто вместе с приправой, в качестве которой могли служить овощи, мясо, маслины, молочные изделия и другие компоненты.

Римляне обильно сдобряли пиццу медом и листьями лавра. В Индии в нее любят добавлять маринованный имбирь, фарш из баранины и соевый творог. В Японии обожают пиццу с угрями и кальмарами, в Пакистане - с острым карри. Костариканцы предпочитают пиццу с кокосами, а бразильцы с зеленым горошком. Гурманам пиццу подают с одуванчиками, устрицами, речными раками и икрой. Существует пицца, используемая в качестве десерта - пропитанная джемом, с яблоками, посыпанная пудрой.

Пицца была едой для простых людей т.к. отличалась ритуалом приготовления и изысканностью потребления. Говоря современным языком, пицца была обыденным хлебом, «бутербродом», «сандвичем». Так, наверное, продолжалось бы и дальше, если бы в 1772 году король Сицилии не нарушил правил и не посетил тайно ночью в Неаполе заведение местного пиццайоло Антонио. И был действительно восхищен разнообразием и качеством приготовления. Королевские повара быстро сориентировались, отправились на «разведку», заполучили рецепты, но ввести новые блюда в королевское меню не смогли. Воспротивилась королева, не пожелавшая даже прикоснуться к «еде простых людей».

Прошло более ста лет. И в свой день рождения прекрасная королева Маргарита Савойская находясь в летней неаполитанской резиденции захотела попробовать это местное блюдо. Ко двору был призван пиццайоло Рафаэль с супругой. Они изготовили три вида пиццы. В одну из них входили помидоры, моцарелла и базилик тех же цветов, что и итальянский флаг: красного, белого и зеленого. Королеве особенно понравилась эта пицца, и она позволила назвать ее своим именем. Пиццу «Маргарита» королева приказала выпекать только в печах ее дворца. Но вскоре этот приказ, как и большинство других указов в Италии, растворился в революционном народном неподчинении. «Маргарита» стала любимым блюдом всех итальянцев - от рыбака до маркиза.

В 1957 году начали выпуск пиццы в виде полуфабрикатов, которые можно было очень быстро и легко приготовить дома. Популярность такого вкусного и быстрого в приготовлении завтрака, обеда и ужина выросла до планетарных масштабов. По результатам опросов, около 80% пользователей Интернета назвали пиццу своим любимым блюдом. Существует более двухсот видов пиццы, но фантазия кулинаров не имеет границ, и на свет появляются все новые и новые рецепты, порой, в условиях национальных традиций, весьма экзотические. Сегодня пицца распространилась на весь мир. В разных странах люди могут предпочитать разные варианты приготовления этого блюда.