

## Задание на практическое занятие «пошаговый рецепт приготовления блюда»

Подготовить презентацию: пошаговый рецепт приготовления пиццы. Ниже приведено структура и текст каждого слайда. Рисунки находятся в той же папке, что и задание.

### Пример компоновки слайда

ШАГ 2 На весь экран



Сделать углубление в муке и в нее налить воду, масло и соль и замесить . Добавить 1/3 чашки воды , разминая тесто .

The image shows a close-up of a hand mixing ingredients in a well made in flour. The ingredients include water, oil, and salt. The hand is shown from the right side, mixing the ingredients together. The flour is white and the liquid is yellow. The background is a light green surface. The text 'Шаг 2' is in the top left corner, and 'На весь экран' is in the top right corner. The website address 'www.edimdoma.ru' is in the bottom right corner of the image area. The text below the image describes the step: 'Сделать углубление в муке и в нее налить воду, масло и соль и замесить . Добавить 1/3 чашки воды , разминая тесто .'.

## Слайд1

### Домашняя пицца

Рис.0

## Слайд2

### Ингредиенты

Тесто :

500 г муки

30 г свежих дрожжей

Чайная ложка сахара

Чайная ложка соли

3-4 столовые ложки оливкового масла

1/3 и 1 стакана теплой водой (240 мл + 60 мл)

Томатный соус :

3 помидора, очищенных и нарезанных

5 зубчиков чеснока, измельчить

Пучок свежего базилика

1/2 чайной ложки сахара

1 чайная ложка оливкового масла

соль

2 столовые ложки томатной пасты

1 чайная ложка сушеного орегано

Добавки :

300 г тертого твердого сыра любого (у меня кашкабель и пармезан )

грибы, оливки, сыр фета и базилик (факультативно )

## Слайд3

Шаг 1

рис.1

Подготовить тесто: смешайте муку, сухие дрожжи и сахар.

## Слайд4

Шаг 2

рис.2

Сделать углубление в муке и в нее налить воду, масло и соль и замесить . Добавить 1/3 чашки воды , разминая тесто .

## Слайд5

Шаг 3

рис.3

Месить тесто пока не станет податливым. Сформируйте шар из теста и слегка припылить мукой , заверните в пищевую пленку и дайте подняться в течение приблизительно 1/2 в час.

## Слайд6

Шаг 4

Приготовление соуса: Разогреть сковороду с оливковым маслом, добавить помидоры с чеснок. Варить несколько минут и добавить базилик и остальные ингредиенты . Снять с огня.

## Слайд7

Шаг 5

рис.5

Рабочую поверхности слегка посыпать мукой . Замесить тесто снова и раскатать его в круглую форму и уложить на посыпанную мукой бумагу для выпечки . Перенести на продвину , и с помощью пальцев сформировать своего рода рамку вокруг пиццы , небольшой бортик .

## Слайд8

Шаг 6

рис.6

Смажьте края теста с оливковым маслом, помазать соусом пиццу , посыпаем сыром и добавками, и запекать в духовке, предварительно нагретой до 200 градусов, пока не подрумянится .

## Слайд 9

Шаг 7

рис.7

Грибочки и базилик

## Слайд 10

Шаг 8

рис.8

Маслины и Фета