Кулинарный мастер - класс: Угощение – пирожное «Картошка»

Может быть оно песочным,

А порой и с кремом,

Иногда бывает с сочным,

Аппетитным джемом,

И безе бывает, крошкой,

а в глазурной кожуре

может быть оно картошкой,

только вовсе не пюре.

Забавный десерт пирожного, который по цвету и по форме похож на настоящий картофель, любимое лакомство взрослых и детей. Многие родители покупали его своим детям, хотя рецепт приготовления пирожного довольно простой и легкий, и с ним справится даже ребенок.

14 апреля у нас в группе прошел мастер-класс по изготовлению десерта «Картошка». В этом нам активно согласилась помочь Карпова Светлана Юрьевна. Она рассказала рецептуру, какие продукты нужны и как правильно приготовить. Для их приготовления даже плиту включать не пришлось.

Перед тем как приступить к работе, ребята вспомнили о профессии кондитер. Провели инструктаж по технике безопасности и санитарно – гигиенических требованиях к приготовлению пищи.

Вовремя кулинарного обучения ребята познакомились с технологией приготовления пирожного «Картошка», а затем самостоятельно приготовили пирожные.

И в завершении был самый долгожданный момент – дегустация пирожных, приготовленных участниками кулинарного мастер-класса.

Как же здорово видеть счастливые глаза детей. Ребята не только насладились сладким десертом, но и побывали в роли настоящих кондитеров! Спасибо большое Светлане Юрьевне за проведение такого сладкого мастер-класса.