**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ**

**Государственное профессиональное образовательное учреждение**

**Тульской области**

**«ТУЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И СЕРВИСА»**

**Методическая разработка урока**

Тема урока: «Приготовление пирогов из дрожжевого теста»

Подготовила:

мастер производственного обучения

Ефименко Светлана Владимировна

ОДОЕВ

**План урока**

**Модуль ПМ-08**

Тема 1.4Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий**.**

**Тема урока.Приготовление пирогов в ассортименте:**

1.открытые

2.полуоткрытые

3.закрытые

**Цели урока:**

**Образовательная**:формировать знания и отработать умения у обучающихся технологически правильно с применением профессиональных трудовых действий и приемов готовить изделия из дрожжевого теста-пирогов; формировать способность адекватно оценивать производственные ситуации.

**Развивающая**: развивать навыки по приготовлению изделий из дрожжевого теста- пирогов; развивать умения рационально организовывать свой труд и умело использовать оборудование и инвентарь в процессе работы;

развивать умения находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности; развивать умения оперативно мыслить и анализировать выполненные работы;

**Воспитательная**: воспитывать чувство долга, ответственности за отработанные операции при коллективном труде;

воспитывать стремление к познанию профессии и добиваться высоких показателей.

**Методическая** цель урока: применение нетрадиционных форм обучения.

**Тип урока:**Урок конкурс

**Методы обучения:**; диалогические (беседа, объяснение); наглядно-демонстpaционные (показ слайдов с изделиями, трудовых пpиемов и операций); практические( упражнения в выполнении трудовых приемов и операций; методы развития самостоятельности и творческого подхода (решение производственных задач)

**Учебно-производственные работы:** организация рабочего места, обработка ингредиентов для приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него . Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: пирогов открытых и закрытых

**Материально – техническое и комплексно-методическоеоснащение урока**

*Оборудование:* производственные столы, моечные раковины, электроплита, весы, тестомес, духовой шкаф, электромясорубка .

*Инвентарь, инструменты, посуда:* кастрюли, миски, ножи поварские, шумовки, дуршлаг, сковороды, сито.

*Сырьё*: мясо, яйцо, соль, лук, с, масло растительное, масло сливочное, мука, капуста, рыба, яблоки.

**Дидактическое икомплексно-методическое обеспечение урока**: компьютер, технологические карты, учебник «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», сборник рецептурподготовлены вопросы и конкурсные задания для команд, ручки, листочки, критерии оценки, таблица подведения итогов конкурса, презентация оформление пирогов.

**Межпредметные связи:** товароведение (характеристика продуктов, оборудование (механическое оборудование), химия (химический состав .продуктов; математика, калькуляция (расчёт сырья)

**Прогнозируемый результат**:

**Овладение профессиональными компетенциями:**

ПК 8.1Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия.

**Развитие и овладение общими компетенциями:**

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в команде.

ОК 7.  Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

**Ход урока**

**I. Организационный момент.**

а) выявить отсутствующих учащихся;

б) проверить внешний вид учащихся;

в) назначить дежурных.

**IIВводный инструктаж.**

**1. Сообщение темы и цели урока**Тема нашего урока: «Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него: пироги открытые и закрытые. «Пожалуйста озвучьте сами цель урока. Цель озвучивает один из обучающихся: « Научиться готовить пироги из дрожжевого опарного теста в ассортименте. Соблюдать технику безопасности». Тему и цель обучающиеся записывают в тетрадь.

Урок будет проходить в виде конкурса, для этого вы разделитесь на два звена по вашему желанию. Все этапы конкурса будут фиксироваться жюри втаблице подведения итогов конкурса. Команда набравшая большее количество баллов побеждает.

Первый этап конкурса -придумать названия команд*.* Бригадиры озвучивают названия своих команд (1-Магги, 2-умелые ручки)

**2.Актуализация знаний (**восстановление в памяти учащихся ранее изученного материала.)

Условие: Каждой команде по очереди задаются вопросы (1 вопрос-1 балл).Если команда, которой задан вопрос, не может на него ответить, право ответа переходит второй команде.( Приложение № 2)

**3. Рассказ – объяснение нового материала:**

Сейчас мы просмотрим по презентации различные виды оформления пирогов. С помощью технологических карт разберем все этапы приготовления пирогов, карты у вас находятся на столах.

(Приложение№3)

**4.Закрепление нового материала:** Перечислитьизаписать в тетради основные этапы технологической последовательности приготовления пирогов. (на задание дано5мин.) Бригадирам сдать на проверку членам жюри. (Приложение № 3)

**5.Характерные ошибки, наиболее встречающиеся в заданиях:**Условие командам даны таблицы с недостатками теста и изделий, заполнить их и передать другой команде для проверки ,если считаете, что допущена ошибка ниже поставьте соответствующую цифру и напишите свой ответ. За каждый правильный ответ 1балл. (Приложение №№ 4-7)

**6.Организация рабочего места:**Условие из предложенных командам инвентаря и инструментов выбрать необходимое для приготовления пирогов.

( за полностью подобранный правильно инвентарь и инструменты-5 баллов)

**7. Техника безопасности и личная гигиена:**Условие одна команда рассказывает технику безопасности, другая личную гигиену (за полный, исчерпывающий ответ команда получает -5 баллов)

**8.Критерии оценивания**

Конкурс- командная игра, поэтому все члены команды получают одинаковую.

Команда набравшая наибольшее количество очков теоретических и практических заданиях получает оценку –отлично.

А сейчас мы переходим к практической части нашего урока конкурса- командам необходимо выпечь по три пирога- 1.Открытый сладкий с яблоками; 2. Полуоткрытый с мясным фаршем и капустой; 3.закрытый –рыбный. Тепловая обработка продуктов на усмотрение команды.

1. Деятельность учащихся

**III. Текущий инструктаж**.

а) Указать особенности рабочего места (подготавливают свое рабочие место)

б) Подготовка и последовательность выполнения задания

в) Выполнение учебно­-производственных норм

Наблюдение за началом работы всех учащихся группы

**I. Первый обход:** Проверить организацию рабочего места, подготовка и последовательность выполнения задания. Обратить внимание на всех учащихся

**II. Второй обход:** Проверить правильность трудовых приемов и действий. Соблюдение технологического процесса. Наблюдение со своего рабочего места за работой всех учащихся группы. Коллективный текущий инструктаж.

Индивидуальная работа с наиболее отстающими учащимися. Соблюдение технологического процесса. Соблюдение техники безопасности.

Проверка и оценка команде.

IV**. Заключительный инструктаж:**

– сообщение о выполнении цели урока;

– сервировка стола демонстрация работ

– проведение бракеража изделий;

– анализ урока : разбор типичных ошибок, причины брака, пути их устранения, на что обратить.

внимание);

– анализ выполнения учащимися правил безопасности организации труда и рабочих мест;

– оценка работ в соответствии с требованиями к качеству (выставление в журнал);

– поблагодарить учащихся за хорошую работу;

–сообщение темы следующего урока: «Приготовление пирогов « Невский», «Лакомка», «Московский».

– домашнее задание: составить таблицу сходства и различия этих пирогов

– уборка учащимися рабочих мест.

**Основные этапы урока- конкурса:**

1. Придумать названия команд.

2.Проверка теоретических знаний

Условие: Каждой команде по очереди задаются вопросы (1 вопрос-1 балл).Если команда, которой задан вопрос, не может на него ответить, право ответа переходит второй команде.( Приложение № 2)

3.Закрепление нового материала. Условие перечислитьизаписать в тетради основные этапы технологической последовательности приготовления пирогов. (на задание дано 5мин.) Бригадирам сдать на проверку членам жюри, проверка по технологическим картам (Приложение № 3)

4. Заполнить таблицу. Условие командам даны таблицы с недостатками теста и изделий, заполнить их и передать другой команде для проверки ,если считаете, что допущена ошибка ниже поставьте соответствующую цифру и напишите свой ответ. За каждый правильный ответ 1балл.

5.Организация рабочего места:Условие из предложенных командам инвентаря и инструментов выбрать необходимое для приготовления пирогов.

( за полностью подобранный правильно инвентарь и инструменты-5 баллов)

6.Техника безопасности и личная гигиена:Условие одна команда рассказывает технику безопасности, другая личную гигиену (за полный, исчерпывающий ответ команда получает -5 баллов) ( Приложение № 8,9 )

7. Практическое задание. Условие оценивание по сумме баллов бракеражного листа. (Приложение № )

**Проверка теоретических знаний**

I.звено.

1.По содержанию… и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую. (клейковины)

2. При какой температуре воды разводят дрожжи? (30-350С)

3. В чем отличие опарного способа приготовления теста от безопарного и как определить готовность опары по внешним признакам? ( готовится опара, образуется воронка на поверхности опары)

4. Объясните процессы происходящие при брожении теста ,и необходимость его обминки. (дрожжи сбраживают сахара муки ,сброженные сахара превращаются в спирт и углекислый газ, производят обминку для частичного освобождения теста от углекислого газа)

5.Какие виды фаршей можно использовать для приготовления пирогов и кулебяк ( различные: овощи, рыбу, мясо, фрукты и тд.)

II.звено.

1.Чем больше сила муки, тем выше ее … способность. Изделия из такой муки получаются более рыхлыми и пористыми.( газообразующая, из сильной муки)

2.Какова базисная влажность муки?(14,5%)

3.Какие продукты и в каком соотношении (по рецептуре) берут продукты для приготовления опары? (35-60% муки, 60-70% воды,4% сахара, 100% дрожжей)

4.Для каких изделий используется опарное дрожжевое тесто ( с большим количеством сдобы)

5.Что называется сдобой и отсдобкой? ( сахар, яйца, масло, вторая порция сдобы называется отсдобкой и вводится в тесто после первой обминки)

Технологическая карта.

Наименование изделия: Пироги

Сборник рецептур:

Год издания: 2011г.

Выход: 1 шт. (1 кг)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продуктов | На 1 шт.  (г) | | | На 10 шт.  (кг) | | На 100 шт.  (кг) | | | | |
| Брутто | Нетто | | Брутто | Нетто | | Брутто | | Нетто | | |
| Для теста: | \* | \* | | \* | \* | | \* | | \* | | |
| Мука пшеничная | 640 | 640 | | 6,4 | 6,4 | | 64 | | 64 | | |
| Маргарин столовый | 29 | 29 | | 0,29 | 0,29 | | 2,9 | | 2,9 | | |
| Меланж | 35 | 35 | | 0,35 | 0,35 | | 3,5 | | 3,5 | | |
| Вода (или молоко) | 258 | 258 | | 2,58 | 2,58 | | 25,8 | | 25,8 | | |
| Дрожжи (прессованные) | 20 | 20 | | 0,2 | 0,2 | | 2 | | 2 | | |
| Сахар | 34 | 34 | | 0,34 | 0,34 | | 3,4 | | 3,4 | | |
| Соль |  |  | |  |  | |  | |  | | |
| Готовое тесто | - | 800 | | - | 8 | | - | | 80 | | |
| Готовый фарш | - | 380 | | - | 3,8 | | - | | 38 | | |
| Готовый полуфабрикат | - | 1180 | | - | 11,8 | | - | | 118 | | |
| Жир для смазывания листов | 5 | 5 | | 0,05 | 0,05 | | 0,5 | | 0,5 | | |
| Меланж для смазывания изделий | 20 | 20 | 0,2 | | 0,2 | | | 2 | | 2 | |

Технология приготовления

Подготовка продуктов к производству:

Мука

- просеять

Яйца:

- обработать в 2% растворе хлорной извести и

- промыть в2% растворе питьевой соды

-промыть проточной водой

Приготовление теста

-развести дрожжи в тёплой (не выше 35-400С) воде

- процедить

- влить в дежу тестомесильной машины тёплую воду (35-400С)(60-70% общего количества жидкости)

- добавить подготовленные дрожжи

- всыпать муку (35-60%)

- перемешивать до получения однородной массы

- посыпать поверхность опары мукой

- накрыть дежу крышкой, оставить тесто в тёплом помещении при 35-400С на 2,5-3 часа для брожения

- добавить в опару ,когда она увеличится в объёме в 2,5-3 раза и начнёт опадать, остальную жидкость с растворёнными солью и сахаром, меланж или яйца

- перемешать

- всыпать оставшуюся муку

- замесить тесто, перед окончанием замеса добавить растопленный маргарин

- поставить в тёплое место накрыв крышкой на 2-2,5 часа для брожения

- обмять тесто за время брожения 2-3 раза

Приготовление фарша:

Пекут пироги с различными фаршами.( приготовление фаршей в приложении)

Разделка теста:

**Открытый пирог.**

- выложить готовое тесто на стол подпыленный мукой

- разрезать на куски тесто

- взвешать куски теста (760…800г)

- сформовать шары

- разложить шары на столе на расстоянии 8…10см

- расстоять 5…6мин.

- смазать формы

- подготовить яйца для смазки

- раскатать тесто толщиной 1см по размеру формы

- разравнять края

- нанести слой фарша на поверхность теста

- завернуть края лепешки на 1,5…2см

- расстоять полностью в течение 30…40мин.

- смазать края яйцом

- выпечь при температуре200…2200С в течение20-30 мин.

- охладить.

**Полуоткрытый пирог.**

- выложить готовое тесто на стол подпыленный мукой

- разрезать на куски тесто

- взвешать куски теста (760…800г)

- разделить куски теста на две части- для нижней лепешки ¾ нормы (540-600г),для верхней (190-200г)

сформовать шары

- разложить шары на столе на расстоянии 8…10см

- расстоять 5…6мин.

- смазать формы

- подготовить яйца для смазки

- раскатать тесто толщиной 1см по размеру формы

- разравнять края

- нанести слой фарша на поверхность теста

- завернуть края лепешки на 1,5…2см

- раскатать тесто для верхней части толщиной 3-5мм

- нарезать на полоски

- уложить полоски поверх начинки в виде решетки

- закрепить концы на бортике

- расстоять полностью в течение 30…40мин.

- смазать поверхность яйцом

- выпечь при температуре200…2200С в течение20-30 мин.

- охладить.

**Закрытый пирог.**

- выложить готовое тесто на стол подпыленный мукой

- разрезать на куски тесто

- взвешать куски теста (760…800г)

- разделить куски теста на две части (немного теста оставить на украшения)

- сформовать шары

- разложить шары на столе на расстоянии 8…10см

- расстоять 5…6мин.

- подготовить яйца для смазки

- раскатать две лепешки толщиной 1..1,5см

- уложить одну на смазанную жиром форму

- нанести слой фарша массой380г на поверхность теста

- защипнуть края лепешки на 1,5…2см

- закрыть второй лепешкой

- закрепить края

- смазать поверхность яйцом

-украсить( раскатать оставшееся тесто и вырезать звездочки, веточки цветочки и тд)

- расстоять полностью в течение 30…40мин.

- сделать проколы в нескольких местах

- выпечь при температуре200…2200С в течение20-30 мин.

- охладить.

Требования к качеству

Внешний вид: правильная форма, ровная верхняя корочка без трещин и надрывов.

Консистенция: мякиш пышный пористый, хорошо пропеченный, фарш сочный.

Цвет: корочки блестящий, светло- коричневый, на разрезе – молочно-белый.

Вкус и запах: теста сладковатый ,в меру соленый, без привкуса горечи , излишней кислотности аромат сдобы ,без посторонних запахов, вкус и запах фарша соответствует используемым продуктам.

Срок хранения 24 часа при температуре 2-60С..

**Задание№** Дописать причины возникновения недостатков и способы их исправления.

**Недостатки дрожжевого теста, вызванные неправильным процессом брожения.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Недостатки** | | | **Причины возникновения** | **Способы исправления** |
| Тесто не подходит или процесс брожения происходит недостаточно интенсивно | | |  |  |
| Тесто слишком сладкое или соленое | |  | |  |
| Тесто кислое | |  | |  |
| Пониженный объем теста | |  | |  |
| Образование высохшего слоя |  | | |  |

**Недостатки дрожжевого теста, вызванные неправильным процессом брожения. (эталон ответа)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Недостатки** | | | **Причины возникновения** | **Способы исправления** |
| Тесто не подходит или процесс брожения происходит недостаточно интенсивно | | | 1.Тесто охладилось ниже 100С.  2.Тесто перегрето и имеет температуру выше 550С.  3. Недоброкачественные дрожжи. | Подогреть тесто постепенно до300С.  Охладить тесто до300С.  Добавить в тесто дрожжей хорошего качества. |
| Тесто слишком сладкое или соленое | | Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей | | Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом**.** |
| Тесто кислое | | Тесто перебродило | | Замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску. |
| Пониженный объем теста | | Недостаточная обминка | | Производить обминку теста в зависимости от силы муки (со слабой клейковиной обминают один раз. |
| Образование высохшего слоя | Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью | | | Вовремя брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой. |

**Задание№** Дописать причины возникновения недостатков и способы их исправления.

**Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их вызвавшие.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки.** | **Причины возникновения** |
| Поверхность изделия покрыта трещинами. |  |
| Изделия расплывчатые без рисунка. |  |
| Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые. |  |
| Изделия бледные, без колера. |  |
| Изделия темно-бурые, мякиш липнет. |  |
| Изделия бледные с трещинами, запах  кислый |  |
| Мякиш изделия с неравномерной пористостью |  |
| Изделия с «закалом» |  |
| Изделия с боков имеют участки без корочки-«притиски» |  |

**Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их вызвавшие**. (эталон ответа)

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки.** | **Причины возникновения** |
| Поверхность изделия покрыта трещинами. | 1.Не достаточная расстойка.  2.Низкая температура печи  3.Изделия выпечены из перекисшего теста. |
| Изделия расплывчатые без рисунка. | 1.В тесто положено мало соли или много масла.  2.Длительная расстойка |
| Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые. | В тесто положено много соли. |
| Изделия бледные, без колера. | В тесто положено мало соли. |
| Изделия темно-бурые, мякиш липнет. | В тесто положено много сахара. |
| Изделия бледные с трещинами, запах  кислый | Тесто перекисшее. |
| Мякиш изделия с неравномерной пористостью | Недостаточный обмин теста. |
| Изделия с «закалом» | 1.Тесто замешено слишком жидко.  2.Печь была недостаточно нагрета. |
| Изделия с боков имеют участки без корочки-«притиски» | Слишком близкая рассадка изделий. |

**Правила личной гигиены повара**

1. Запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра.

2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.

3. санитарная одежда должна быть чистой, накрахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка.

4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело.

5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу)

6. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.

7. Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.

8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.

9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей)

10. следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере его загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

**Правила техники безопасности при проведении занятий.**

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности.

**А. При работе с горячей посудой и жидкостью**:

1. наполнять кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края.

2. уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.

3. снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя.

4. засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

5. класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.

6. снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.

7. не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

**Б. При работе ножом и приспособлениями**:

1. пользоваться правильными приемами работы ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа.

2. передавать нож (вилку) только ручкой вперед.

3. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

**Правила техники безопасности при работе**

**с электрическими плитами и жарочным шкафом.**

Учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

**А**. **При работе с электрическими плитами**:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.

2. На плитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% ее объема.

3. В начале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.

4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.

5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания ее очищают, моют поддон, просушивают.

6. Запрещается оставлять плиту включенной.

**Б. При работе с электрическими жарочными шкафами**:

1. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов.

2. после подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.

3. После заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев.

4. Во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра.

5. После окончания работы и отключают от

**Бракеражный лист на изделия**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ФИ.О | Наименование изделия | Внешний вид | Цветовая  гамма | Качество  оформления  изделия | Вкус | Запах | Консистенция  полуфабриката | Общая  органолептическая  оценка изделия |
| 1 команда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 команда |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4. |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5. |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Список используемой литературы:**

1. Анфимова Н.А., Т.И. Захарова, Л.Л. Татарская Кулинария. Москва. Экономика 2012г.
2. .
3. Ковалев Н.И. , Усов В. В. «Рассказны о тайнах домашней кухни»,Москва. Химия,2013г.
4. Ковалев Н.И. «Рассказы о русской кухне», Москва издательство Экономика 2012г.
5. Похлебкин В. В. «Занимательная кулинария». – М.: Агропромиздат,2012г.



