

### ПИЦЦА «МАРГАРИТА»

Знаменитый пиццайоло Рафаэле Эспозито назвал пиццу в честь королевы Италии Маргариты Савойской.

#### Ингредиенты:

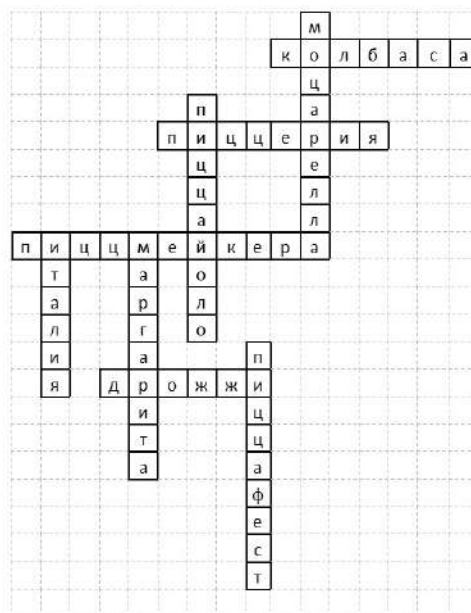
Мука 200 г  
Молоко 1/2 стакана  
Дрожжи 15 г  
Оливковое масло 4 ст. л.  
Помидоры 4-5 шт.  
Сыр 300 г  
Базилик

#### Технология приготовления:

Из 200 г муки, полстакана молока, дрожжей, оливкового масла замесите дрожжевое тесто. Накройте полотенцем и поставьте в теплое место примерно на час, тесто должно подойти. Когда тесто будет готово, раскатайте его и бейте об стол, чтобы стало эластичным. Затем раскатайте лепешку и выкладывайте на тесто нарезанные ломтиками помидоры, тертый сыр. Сбрызните пиццу оливковым маслом, посыпьте солью и листиками базилика. Выпекайте в нагретой духовке 20-30 минут.



### Кроссворд «Пицца»



#### По горизонтали:

1. Мастер приготовления пиццы – английское название.
2. Предприятие общественного питания, реализующее пиццу.
3. Популярный продукт для пиццы в России.
9. Продукт в составе теста для пиццы.

#### По вертикали:

4. Родина пиццы.
5. Популярная пицца.
6. Ежегодный праздник пиццы в Италии.
7. Мастер пиццы – итальянское название.
8. Классический вид сыра для пиццы.

МАОУ ДОД «ФЕДОРОВСКИЙ ЦЕНТР  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ОБРАЗОВАНИЯ»



## Профессия «Пиццмейкер»

Профессиональные  
пробы

**Тема:**

**Пиццайоло**—одна из востребованных профессий общественного питания.

**Цели урока:**

- формировать у учащихся знания истории происхождения итальянской пиццы, о профессии пиццайоло;
- развивать память, речь, логическое мышление, творческие способности, умения и навыки приготовления различных видов пиццы;
- воспитывать аккуратность, активность, организованность, самостоятельность, сплоченность, экономность в работе.

Специалист по приготовлению пиццы—**пиццайоло** (итальянское название), **пиццмейкер** (английский вариант).



**Высокий профессионализм -  
обращенное в профессию  
творчество. Л.Гинзбург**

**Немного истории:**

Профессия появилась в XVII веке. Тогда пиццайоло называли человека, который готовил пиццу, привлекая публику мастерскими трюками с тестом—настоящий аттракцион вокруг этого замечательного и очень демократичного блюда.

**Важные качества**

Профессия пиццайоло предполагает любовь к кулинарии, развитое обоняние и умение хорошо распознавать оттенки вкусов, хороший глазомер, ловкие руки, художественный вкус, трудолюбие, доброжелательность..

**Знания и навыки**

Мастер должен знать рецептуру теста и различной начинки для пиццы, владеть технологией выпечки.

**Где учат**

Профессию пиццайоло/ пиццмейкера можно получить на специальных курсах. Особенно ценятся специалисты, прошедшие обучение в Италии.



**Практическая часть урока—  
Приобретение навыков приготовления различных видов пиццы**

