



Десерт «Чизкейк»

Чизкейк

(от англ. *cheese* «сыр» и *cake* «торт»,
буквально — «сырный пирог»,
«творожный пирог»)

блюдо европейской и американской
кухни, представляющее
собой сырсодержащий десерт от
творожной запеканки до суфле.



Cheesecake

(is a cake made from a layer of biscuit, or a sweet pastry base, covered with soft cheese, eggs, sugar, and sometimes fruit.





The History of Cheesecake

An ancient form of cheesecake may have been a popular dish in ancient Greece even prior to Romans' adoption of it with the conquest of Greece.

The English name cheesecake has been used only since the 15th century, but the cheesecake did not evolve into its modern form until somewhere around the 18th century. Europeans began removing yeast and adding beaten eggs to the cheesecake instead. With the overpowering yeast flavor gone, the result tasted more like a dessert treat. The early 19th-century cheesecake recipes in *A New System of Domestic Cookery* by Maria Rundell are made with cheese curd and fresh butter. One version is thickened with blanched almonds, eggs and cream, and the cakes may have included currants, brandy, raisin wine, nutmeg and orange flower water.



Modern commercial American cream cheese was developed in 1872, when William Lawrence, from Chester, New York, while looking for a way to recreate the soft, French cheese Neufchâtel, accidentally came up with a way of making an "unripened cheese" that is heavier and creamier; other dairymen came up with similar creations independently. Modern cheesecake comes in two different types. Along with the baked cheesecake, some cheesecakes are made with uncooked cream-cheese on a crumbled-cookie or graham cracker base. This type of cheesecake was invented in the United States.

Технология приготовления чизкейка

Хотя данное блюдо и называют тортом или пирогом, которые в своём составе обычно имеют бисквит, чизкейк не бисквитный десерт: его основанием чаще всего являются толчёное песочное печенье. Основная часть чизкейка, начинка — смесь мягкого сыра/творога, сахара и жирного молока/сливок. Для чизкейка чаще всего используют сливочный сыр Филадельфия, но также могут использоваться другие виды: мягкий творог, рикотта, маскарпоне, нёшатель или сырный кварк





Cheesecake

is a sweet dessert consisting of one or more layers. The main, and thickest layer, consists of a mixture of soft, fresh cheese (typically cream cheese or ricotta), eggs, and sugar. If there is a bottom layer, it often consists of a crust or base made from crushed cookies (or digestive biscuits), graham crackers, pastry, or sometimes sponge cake. It may be baked or unbaked (usually refrigerated).

Cheesecake is usually sweetened with sugar and may be flavored in many different ways. It may be flavored by adding vanilla, spices, lemon, chocolate, pumpkin, or other flavors to the cheese layer. Additional flavors and visual appeal may be added by topping the finished pie with fruit, whipped cream, nuts, cookies, fruit sauce, chocolate syrup, or other toppings.

Способы приготовления Methods of Cooking

- Выпечка (baked)
- На водяной бане (in a water bath)
- Без выпечки (unbaked)





Профессиональные глаголы. Professional Verbs

- Мешать, смешивать - to blend
- Смешать (присоединить) – to combine
- Добавить – to add
- Взбить – to beat
- Вылить в форму – to pour into the mold
- Выпекать в течении – to bake for...
- Остужать – to chill
- Охлаждать – to cool
- Измельчать, толочь – to pound
- Крошить – to crumble

Основание чизкейка. The base of the cheesecake

- Песочное печенье - short cake
- Сливочное масло - butter
- Дополнительные ингредиенты
сахар - sugar
разрыхлитель - baking powder
крахмал - starch
ваниль – vanilla
творог – curd



Начинка. Filling

- Сливочный сыр - cream cheese
- Сметана - sour cream
- Яйца - eggs
- Сливки - cream
- Сахар - sugar



Как избежать ошибок при приготовлении



- Правильное приготовление начинки
- Использование водяной бани
- Поддержание невысокой температуры
- Отделение от стенок формы
- Медленное охлаждение

Презентация чизкейка



- Изобрести свой вариант чизкейка, используя региональное сырье.
- Презентовать свой чизкейк на английском языке





THANK YOU
FOR THE LESSON



КОНТАКТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Частное профессиональное образовательное учреждение
Иркутский техникум экономики и права



г. Иркутск,
ул. Волжская, д. 14



pravo@teip-irk.ru



8(3952)22-87-32



<https://teip-irk.ru>

