Добрый день дорогие ребята!

Урок учебной практики по теме: Приготовление блинчатого теста состоится 16.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить блинчатое тесто для блинчиков с различными фаршами. Особенности приготовления теста для блинчиков. Тесто для приготовления блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В период выпечки за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика. Тесто налитое на сковороду более толстым слоем, получается плотным и невкусным.

Переходим к практической части. Для того чтобы приготовить блинчатое тесто для блинчиков, надо рассчитать продукты из базовых рецептур, в рабочие рецептуры для использования их в работе. Все базовые рецептуры даны на 1000грамм, вам надо рассчитать на 670грамм как это требуется по основной рецептуре на блинчики с разными фаршами. Напоминаю, как рассчитать сырье для теста для блинчиков на 670 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Для этого мы возьмем базовую рецептуру на тесто для блинчиков. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 1000 грамм блинчиков требуется 416 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом 670 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 1000 г. –416г. (потребовалось муки).

А, на выход в 670г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

670 х 416 Х= 1000 = **278,7** г. сахара потребуется.

И результат пишите в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляете вместо муки (в пропорции), тот продукт, который необходимо рассчитать и вписываете в технологическую карту в рабочей рецептуре в свою строчку. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в технологические карты, приступайте к работе. При приготовлении изделий и п/ф надо сделать фото вас в работе на всех операциях.

**Задание:** Заполнить таблицу: Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.

Работу отправить до 18.06.2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Блинчики с различными фаршами**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход \_\_\_\_\_\_** |
| 1 | Готовые блинчики | 670 |  |
| 2 | Фарш | 335 |  |
| 3 | Маргарин для жарки | 30 |  |

**Инструкционные указания и требования к качеству:**

Готовят блинчики толщиной 2 мм. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, заворачивают блинчик прямоугольной формы. Обжаривают с двух сторон. Фарши используют соленые и сладкие. Если готовят с мясным или ливерным фаршем, то сверху поливают растопленным сливочным маслом. Блинчики с фаршем из творога можно подать с растопленным сливочным маслом или со сметаной или посыпать сахарной пудрой. Блинчики с яблочным фаршем, джемом, повидлом, вареньем посыпают с сахарной пудрой или подают со сметаной.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_ТЕСТО ДЛЯ БЛИНЧИКОВ (ПОЛУФАБРИКАТ)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 1000** | Рабочая рецептура  **на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.**  **Выход 670** |
| 1 | Мука | 416 |  |
| 2 | Сахар -песок | 25 |  |
| 3 | Молоко цельное или вода | 1040 |  |
| 4 | Яйца | 83 |  |
| 5 | Соль | 8 |  |
| 6 | Жир для жарки | 16 |  |
|  | Выход теста | 1538 |  |

**Инструкционные указания:**

Соль, сахар, яйца взбивают венчиком или во взбивальной машине на быстром ходу. В однородную массу вливают молоко, добавляют 50% муки (от нормы). Перемешивают на медленном ходу машины во избежание разбрызгивания.

После полного размешивания муки добавляют оставшуюся муку небольшими порциями и включают машину на быстрый ход. Готовое тесто взбивают еще 2-3 минуты. Если в тесте образовались комки, его процеживают.

Готовое тесто выпекают на сковороде при температуре 170-190̊ С, предварительно смазав жиром поверхность сковороды. Выпекают блинчики с одной стороны до светло-коричневого цвета. Толщина блинчика должна быть не более 1,5-2мм.

**Таблица: Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Недостатки | Причины возникновения | Способы устранения |
| 1 | Комковатость |  |  |
| 2 | Неравномерная поверхность |  |  |
| 3 | Большая толщина, непропек |  |  |
| 4 | Излишняя сухость, ломкость |  |  |
| 5 | Крупные пузыри, блинчики пригорают |  |  |
| 6 | Неприятные вкусы |  |  |