Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание кулебяк» состоится 24.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить кулебяку с различными начинками. Кулебяка- это пирог продолговатой формы с несладкими начинками. Старорусское слово «кулебяка» происходит от устаревшего «кулебячить», что означало валять руками, лепить стряпать. Начинки могут быть самые разные: мясные, рыбные, крупяные, и овощные. Кулебяку можно приготовить с двумя- тремя фаршами, располагая их слоями - одну над другой. Чтобы нижний слой теста с внутренней стороны в готовой кулебяке не получился влажным, на тесто сначала кладут менее сочный фарш, а на него более сочный. В этих же целях на тесто под тесто под фарш и поверх можно положить очень тонкие блинчики можно положить очень тонкие блинчики, выпеченные из пресного теста. Блинчики кладут также и между слоями фарша, чтобы они не смешивались между собой во время формовки и при нарезке готовой кулебяки. Кулебяки подают к столу горячими и разрезают их во время еды. Переходим к практической части урока. Для того чтобы приготовить кулебяку надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления кулебяки с представленными в базовой рецептуре продуктами на 10шт. по 1000г. Вам необходимо рассчитать тесто на 1 шт. по 1000г. и фарш на одну кулебяку (в 530г), заполнить технологические карты и приготовить по ним. Напоминаю, как рассчитать сырье для теста на 1000 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так: Если для приготовления 10 шт. по 1000 грамм теста требуется 4150 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом на одну кулебяку в 1000 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 10000 г. –4150г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 1000г.- Х (неизвестно, сколько муки), то

 1000 х 4150 Х= 10000 = 415г. муки 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. Для расчета технологической карты на фарш мясной с луком вы используете базовую рецептуру на 1000 и пересчитываете на то, количество, что вам надо по основной рецептуре на 1 кулебяку (на 530 грамм). Расчет по пропорции аналогичен расчету на тесто. Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 1000 г. начинки. –1258г. (потребовалось говядины).

 А, на выход в 350г.- Х (неизвестно, сколько говядины), то

 530 х 1258 Х= 1000 = 666,7 г. говядины потребуется. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в технологические карты, приступайте к работе. При приготовлении кулебяки надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах. Выполненную работу отправить до 25.06. 2020г.

**Задание:** 1.Написать требования к качеству готового изделия кулебяки.

 2. Составить таблицу: недостатки готового изделия и причины их возникновения.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_КУЛЕБЯКА\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на10 шт. по 1000 гр.****Выход 10000** | Рабочая рецептура**На 1 шт. по 1000 гр.****Выход 1000** |
| 1 | Мука пшеничная  | 4150 | 415 |
| 2 | Сахар-песок | 170 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 100 |  |
| 4 | Вода | 1700 |  |
| 5 | Маргарин | 100 |  |
| 6 | Меланж  | 100 |  |
| 7 | Соль | 50 |  |
| 8 | Фарш соленый | 5300 |  |
|  | Для смазки: |  |  |
| 9 | Меланж | 100 |  |
| 10 | Жир для листов | 25 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто для кулебики готовят опарным способом, более густой консистенции. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 2 часа. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), маргарин, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. Готовое тесто делят на куски массой 600 г. подкатывают в виде небольшого жгута, растаивают в течение 8-10 мин и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18-20см и длиной по размерам кондитерского листа. По середине полосы теста (по всей длине) равномерно распределяют начинку (масса 530г) и защипывают края. Начинка может быть разной. Формовать кулебяку можно и другим способом: отступая от фарша, вдоль каждой длинной стороны прямоугольника через каждые 2 см делают наискось разрезы до края. Тесто с неразрезанных коротких сторон заворачивают поверх фарша. Последовательно поднимают противоположные полоски теста, соединяют их крест-накрест, слегка прижимая к начинке. Кулебяку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают. Укладывают кулебяки поштучно на расстоянии 8-10 см друг от друга. Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом. Для получения более рельефного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста. Кулебяки растаивают в течение 25-30 мин при температуре 30-35̊С, смазывают яйцом, прокалывают в трех-четырех местах для выхода пара во время выпечки. Выпекают при температуре 220-240̊ С.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_ гр.****Выход 1000** | Рабочая рецептура**На 1 шт. по 1000 гр.****Выход 530** |
| 1 | Говядина 1258 (котлетное мясо) | 1258 |  |
| 2 | Маргарин | 40 |  |
| 3 | Лук репчатый | 100 |  |
| 4 | Мука  | 10 |  |
| 5 | Перец | 0,5 |  |
| 6 | Петрушка (зелень) |  |  |
| 7 | Соль | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

 Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, разрезают на куски (40-50г) и обжаривают в жире до образования корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник, заливают бульоном или водой (15-20% массы) и тушат на слабом огне до размягчения. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно спассерованным луком. На бульоне, приготовленном при тушении мяса, приготавливают белый соус. Охлажденный фарш перемешивают с соусом, молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью.

 Второй способ приготовления мясного фарша отличается от первого тем, что мясо перед обжариванием измельчают через мясорубку. В основном этот способ приготовления фарша аналогичен первому.

 При приготовлении мяса третьим способом, мясо кладут в кипящую воду (соотношение воды и мяса 1,5:1), доводят до кипения, после чего нагрев уменьшают и продолжают варку без кипения (при 85-90̊̊ С). Готовность мяса проверяют проколом поварской иглы в готовое мясо, игла входит без усилий. Вареное мясо тщательно отделяют от костей и вместе с пассерованным луком пропускают через мясорубку, затем добавляют молотый перец, зелень, соус, соль и все перемешивают. Фарш мясной можно приготовить с яйцами, с рисом и яйцами, с рисом и зеленым луком.