Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Деление и формование изделий из пресного сдобного теста состоится 05.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо выполнить разделку и формовку сочней с творогом**.** Вспомним главное о пресном сдобным тесте. В рецептуре сдобного пресного теста в отличие от других видов теста предусмотрены жидкость (вода, молоко, сметана) и меньшее количество сахара и жира. В качестве разрыхлителей применяют пищевую соду или лимонную кислоту. Жидкость способствует образованию клейковины, которая придает тесту вязкость. Если тесто замешивают на сметане или кефире, то находящаяся в них молочная кислота вступает во взаимодействие с содой и сразу же начинается выделение газов, которое увеличивается при нагревании. Если же в состав теста входят кисломолочные продукты, добавляют пищевые кислоты. Замешивать тесто надо быстро и нельзя оставлять его в теплом помещении, так как оно может потерять способность подниматься.

 Для этого нам надо рассчитать количество продуктов для сочней с творогом. Поэтому в технологической карте для сочней с творогом вы видите представленные в базовой рецептуре продукты, где выход составляет 100 штук по 110 грамм. Вам необходимо данный выход рассчитать на 10 штук по 110 грамм и по данной рецептуре (10шт. по 110 грамм) приготовить сочни с творогом.

Напоминаю, как рассчитать продукты для сочней с творогом на 10 штук по110 грамм на примере одного из продуктов, например муки по базовой рецептуре. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления 100 штук сочней с творогом по 110грамм потребовалось 3500 грамм муки, а вам необходимо рассчитать сколько потребуется ее для приготовления теста с выходом на 10штук по 110грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию.

Если на выход в 100штук –3500г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 10штук.- Х (неизвестно, сколько муки), то

 10 х 3500 Х= 100 =350 г. муки потребуется. И результат пишем в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо муки, тот продукт, который необходимо рассчитать. А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе. При приготовлении изделий надо сделать фото вас в работе на всех этапах.

**Задание:** составить таблицу дефектов сдобного пресного теста и указать причины их возникновения.

Результат работы отправить до 11.06.2020г.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**«СО**ч**НИ С ТВОРОГОМ»**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на 100 шт. по 110 гр.** **Выход 11000г.** | Рабочая рецептура**на \_\_10\_\_ шт. по 110 гр.** **Выход 1100г.** |
| 1 | Мука | 3500 | 350 |
| 2 | Сахар-песок | 900 |  |
| 3 | Меланж | 1000 |  |
| 4 | Маргарин | 1600 |  |
| 5 | Вода | 530 |  |
| 6 | Лимонная кислота | 3 |  |
|  | Выход теста: | 7000 |  |
|  | Для начинки: |  |  |
| 7 | Творог | 3300 |  |
| 8 | Сахар-песок | 700 |  |
| 9 | Мука | 500 |  |
| 10 | Яйца | 140 |  |
| 11 | Сметана | 400 |  |
|  | Выход начинки: | 5000 |  |
| 12 | Меланж для смазки | 100 |  |

**Инструкционные указания:**

 Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин до пластичного состояния в течение 5-8 минут. Если из него выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить муки. Отдельно приготавливают раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1-2 мм и постепенно вливают в размягченный маргарин. В последнюю очередь вводят муку. После добавления муки тесто месят не более 1 минуты. Замешивают сдобное пресное тесто и выдерживают его на холоде в течение 1 часа, после чего раскатывают в пласт толщиной 0,-0,8 см и вырезают из него зубчатой круглой выемкой лепешки. Слегка раскатав, придают им вытянутую форму. Один край смазывают меланжем (яйцом) и укладывают фарш, другим концом лепешки закрывают его. Поверхность смазывают яйцом. Для начинки подготовленный творог перемешивают с сахаром, сметаной, меланжем (яйцом) и мукой.