Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание праздничных пирогов» состоится 22.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить фигурный пирог «Рождественская звезда». Фигурные пироги подразделяются по тому же принципу, что и традиционные - открытые, полуоткрытые и закрытые с различными начинками. Отличительной особенностью фигурных пирогов является сложная форма и отделка. Например, фигурные пироги могут быть в виде животных, птиц или различных предметов. Переходим к практической части урока. Для того чтобы приготовить пирог «Рождественская звезда» надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления пирога «Рождественская звезда» с представленными в базовой рецептуре продуктами на 1000г. Предлагаю оставить данную базовую рецептуру рабочей. Вам необходимо рассчитать тесто на 860г. и фарш на 340г., заполнить технологические карты и приготовить по ним.

При приготовлении пирога «Рождественская звезда» надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

Выполненную работу отправить до 23.06. 2020г.

**Задание:** Укажите последовательность технологических операций при формовании открытого, полуоткрытого и закрытого традиционного Московского пирога.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ПИРОГ «РОЖДЕСТВЕНСКАЯ ЗВЕЗДА»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.****Выход \_\_\_\_\_\_** | Рабочая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.****Выход изделия 1000** |
|  | Тесто сдобное опарное: | 10000 | 860 |
| 1 | Мука пшеничная  | 7600 |  |
| 2 | Сахар-песок | 575 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 110 |  |
| 4 | Вода | 2900 |  |
| 5 | Масло сливочное | 500 |  |
| 6 | Меланж  | 260 |  |
| 7 | Соль | 110 |  |
|  | **Выход теста:** | **10000** | **860** |
| 8 | Для смазки: растительное масло для листов | 5 |  |
| 9 | Начинка из капусты с грибами | 340 |  |
| 10 | Яйцо для смазки | 20 |  |

**Инструкционные указания:**

 Готовят сдобное дрожжевое тесто и начинку из капусты. Тесто для пирога «Рождественская звезда» готовят опарным способом. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного 4% сахара, муки. Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место. Когда опара поднимется вдвое и начнет отходить от стенок посуды, оседать, начинают замешивать тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), масло сливочное, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. После расстойки теста приступают к формованию. Тесто делят на 4 части. Из каждой части теста подготавливают четыре заготовки плоской округлой формы. Берут три заготовки и укладывают друг на друга. Ножом делают насечки будущего рисунка, а по краю всей окружности тестовой заготовки- надрезы в виде треугольников без основания. Каждую верхушку треугольника отгибают в противоположном направлении (рис. 11.18,а), образуя в середине звезду. В середине звезды делают надрезы в виде лучей. На середину четвертой заготовки выкладывают подготовленную начинку. Края заготовки загибают на начинку по всей окружности (рис.11.18,б). Подготовленную звезду помешают сверху на тестовый полуфабрикат с начинкой (рис.11.18, в). Тестовую заготовку смазывают меланжем. Выпекают в предварительно разогретой духовке при температуре 200̊ С. до готовности (рис.11.18,г).

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФАРШ ИЗ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На\_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.****Выход 1000** | Рабочая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_\_ гр.****Выход изделия 340** |
| 1 | Капуста свежая (нетто) | 1200 |  |
| 2 |  Маргарин | 70 |  |
|  | Масса готовой капусты | 900 |  |
| 3  | Лук репчатый (нетто) | 200 |  |
| 4  | Маргарин | 30 |  |
| 5 | Петрушка ( зелень) | 14 |  |
| 6 | Черный перец | 0,2 |  |
| 7 | Соль | 11 |  |
| 8 | Грибы (отварные из сушеных) | 100 |  |

**Инструкционные указания:**

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с растопленным жиром и жарят до готовности в жарочном шкафу, при температуре 180-200̊ С. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, перец, пассерованный лук и сваренные и нарезанные грибы, мелко нарезанную зелень петрушки.