Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Сушка сухарных изделий» состоится 26.05.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить «Сухари армейские». Для того чтобы их приготовить вспомним основное. Сухари армейские представляют собой ломти хлеба, высушенные для придания им стойкости при хранении. В зависимости от сорта сухари подразделяются: на ржаные обойные сухари из муки ржаной обойной; ржано-пшеничные обойные из муки ржано-пшеничной обойной или смеси муки ржаной обойной и пшеничнойобойной; пшеничные сухари из муки пшеничной первого и второго сортов и обойной. Армейские сухари врабатываются в виде ломтей, соответствующих форме хлеба или сухарных плит, из которых получены сухари. Влажность сухарей 10-12%в зависимости от вида. Армейские сухари выпускают весовыми и фасованными.

А теперь переходим к практической части. Для того чтобы приготовить изделия надо рассчитать количество продуктов для их приготовления. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления сухарей армейских с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход теста составляет 102,8кг. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход на 1 шт. подового хлеба, должен быть 0,8 кг для того, чтобы из полученного вами количества продуктов приготовить «Армейские сухари». Напоминаю, как рассчитать продукты. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления теста с выходом в 102,8 кг вам потребовалось 100 кг муки, а вам необходимо рассчитать сколько ее будет надо, если выход в 0,8кг, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию

Если на выход в 102,8кг. –100кг. (потребовалось муки).

 А, на выход в 0,8кг.- Х (неизвестно сколько муки) ,то

 100х0,8 =0,778 кг. муки потребуется. Х= 102,8 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.

 Для приготовления хлеба пшеничного базовую рецептуру считать рабочей, то есть перенести данные из базовой рецептуры в рабочую и готовить по ней.

А теперь, когда все продукты рассчитаны вами и прописаны в эту же технологическую карту, можно приступать к работе. При приготовлении сухарей надо сделать видео или фото на всех этапах вас в работе. Задания отправить до 28.05. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ БЕЛЫЙ (ДЛЯ СУШКИ СУХАРЕЙ АРМЕЙСКИХ)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_ гр.** **Выход 102,8 кг.** | Рабочая рецептура**на \_\_1\_\_ шт. по 0,8 кг.** **Выход**  |
|  | Для опары: |  |  |
| 1 | Мука I сорта | 45-55 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 1,5 |  |
| 3 | Вода | 25-30 |  |
|  | Тесто: |  |  |
| 4 | Вода  | 7,5 |  |
| 5 | Соль | 1,3 |  |
| 6 | Мука I сорта | 55-45 |  |

**Инструкционные указания:**

 Чтобы испечь хлеб на приготовления из него сухарей армейских надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, довести до консистенции густой сметаны, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и оставить для в теплом месте. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, необходимо замесить тесто, поэтому к опаре добавить растворенную в теплой воде соль, затем просеянную муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 40минут.

 Готовое тесто тщательно вымесить, округлить его и выложить в подготовленный, присыпанный мукой противень, швом вниз и оставить на 40 минут для расстойки в теплом месте.

 После подъема теста вдвое, на тесте сделать 4-6 надреза поставить выпекать в увлажненную печь при температуре 180-210 С на 45-47 минут. Готовый хлеб оставить для остывания и выдержки (черствения ) в сухом проветриваемом помещении. Затем хлеб нарезать на ломти толщиной 22 мм и сушить в печи на сухари при температуре 175-220С в течении12-30 минут.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**ХЛЕБ ПШЕНИчНЫЙ (ДЛЯ СУШКИ СУХАРЕЙ АРМЕЙСКИХ)**\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по\_\_\_ гр.** **Выход 500гр.** | Рабочая рецептура**на \_\_1\_\_ шт. по 0,5 кг.** **Выход**  |
| 1 | Мука I сорта | 500 |  |
| 2 | Дрожжи прессованные | 21 |  |
| 3 | Вода | 250 |  |
| 4 | Сахар | 5 |  |
| 5 | Соль | 5 |  |
| 6 | Мука I сорта (на подпыл) | 50 |  |
| 7 | Масло растительное на смазку листов | 5 |  |

**Инструкционные указания:**

 Чтобы испечь хлеб на приготовления из него сухарей армейских надо поставить опару. Для этого в теплой воде 30-32 С надо растворить дрожжи, добавить муку, довести до консистенции густой сметаны, сверху присыпать слегка мукой, накрыть полотенцем и оставить для в теплом месте. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, необходимо замесить тесто, поэтому к опаре добавить растворенную в теплой воде соль, затем просеянную муку, перемесить и поставить для подъема в теплом месте на 40минут.

 Готовое тесто тщательно вымесить, округлить его и выложить на подготовленный, смазанный маслом противень, швом вниз и оставить на 40 минут для расстойки в теплом месте.

 После подъема теста вдвое, на тесте сделать 4-6 надреза поставить выпекать в увлажненную печь при температуре 180 С на 45-47 минут. Готовый хлеб оставить для остывания и выдержки (черствения ) в сухом проветриваемом помещении. Затем хлеб нарезать на ломти толщиной 22 мм и сушить в печи на сухари при температуре 175-220С в течении12-30 минут.