Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: Разделка теста, формование ручным способом, натирка и отлежка заготовок для бараночных изделий состоится 26.06.2020г. Поэтому вам необходимо выполнить разделку теста, формование ручным способом, натирку сушки простой из пшеничной муки первого сорта. Для того, чтобы выполнить задание вспомним основное. К бараночным изделиям относят различные виды баранок, сушек и бубликов, которые имеют форму кольца или овала, образованного жгутом «круглого» сечения. Изделия имеют плоскую поверхность на стороне, лежавшей на листе, сетке или поду. Бараночные изделия отличаются между собой толщиной жгута, размерами колец и массовой долей влаги. При приготовлении жгутов для сушек надо помнить, что они должны быть шириной 10 мм, баранки — 15 мм и бублики — 22 мм. Сушки вырабатывают из муки высшего и первого сортов. Ассортимент простых сушек незначителен: из муки высшего сорта — сушка простая, в том числе ахлоридная, лимонная, с маком, и др.; из муки первого сорта — простая, соленая, ахлоридные. Бараночные изделия вырабатывают из пшеничной муки высшего и первого сортов с высоким содержанием клейковины. Технологический процесс производства включает: приготовление теста, натирку(проминку теста), формовку, расстойку, ошпарку или обварку тестовых колец, выпечку, расфасовку и упаковку. А теперь переходим к практической части. Для того чтобы приготовить сушку простую надо рассчитать количество продуктов для её приготовления. Поэтому перед вами представлена технологическая карта для приготовления сушки простой с представленными в базовой рецептуре продуктами, где выход составляет 1000грамм. Вам необходимо рассчитать рабочую рецептуру, где выход должен быть 500 грамм для того, чтобы из полученного вами количества продуктов приготовить сушку. Напоминаю, как рассчитать продукты: для сушки на 500грамм. Вы должны рассуждать так:

Если для приготовления1000 грамм сушек вам потребовалось 200 грамм муки, а вам необходимо рассчитать на выход в 500 грамм, что неизвестно(х). Необходимо составить пропорцию. Если на выход в 1000г. –200г. (потребовалось муки).

 А, на выход в 500г.- Х (неизвестно сколько муки), то

 500 х 200 Х= 1000 =100 г. муки потребуется. И результат вносим в рабочую рецептуру, в строчку, где указана мука. Все остальные продукты рассчитываются по тому же принципу, подставляем вместо муки (в пропорции), 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 сушки надо сделать видео или фото на всех этапах вас в работе. Задание отправить до 27.06.2020г.

Контрольные вопросы:

1.Перечислите изделия, которые относятся к бараночным.

2. Какова ширина жгутов для сушек?

3. Что такое натирка изделий?

4. Из какой муки вырабатывают бараночные изделия?

5. Какой формы могут быть бараночные изделия?

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**СУШКА ПРОСТАЯ**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 1000** | Рабочая рецептура**на \_\_\_\_ шт. по \_\_\_\_ гр.** **Выход 500**  |
|  | Для опары: |  |  |
| 1  | Мука  |  200 | 100 |
| 2 | Вода  | 360 |  |
| 3 |  Дрожжи прессованные | 5 |  |
|  | Для теста:  |  |  |
| 4 | Вода  | 31 |  |
| 5 | Соль  | 15 |  |
| 6 | Сахар | 10 |  |
| 7 | Мука | 800 |  |
| 8 | Масло растительное на смазку листов | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

Тесто готовят опарным способом. Замешивают густую опару. Для этого в теплой воде растворяют сахар, дрожжи, добавляют муку, перемешивают и оставляют для брожения на 2 часа в теплом месте. Затем в теплой воде (31г.) растворяют сахар, соль, готовую опару нарезают ножницами, перемешивают, добавляют муку и ставят тесто для брожения еще на 20 -30 минут. Тесто после 30 минут покоя разрезают на куски и 3...4 раза и производят натирку, т.е. длительную проминку теста руками. После натирки пласт сворачивают в виде жгута и оставляют для отлёжки на 10...20 минут под пищевой пленкой. ***Разделка теста "В раскатку".*** Тестовые кольца делают следующимобразом. Правой рукой зажимают конец заготовки большим и указательным пальцами. Протягивают заготовку через слегка задерживающую ее левую руку, огибают ею два пальца правой руки, накладывая на конец, находящийся между пальцами. Когда кольцо окажется замкнутым, правой рукой заготовку обрывают, при этом указательным и большим пальцами правой руки концы плотно сжимают, образуя слип ("замок"). При формовке колец для сушек место слипа плотно соединяют нажимом большого пальца правой руки.
***Разделка теста "на щипок".*** От заготовки отрывают рукой куски теста, равные массе сушекс учетом упека по 11-12г.(из 100г теста -9-8 шт). Кусочки теста раскатывают на столе ладонями шириной 10мм в маленькие заготовки длиной, достаточной для получения изделий, должного размера. После раскатки концы заготовок соединяют нажимом одного на другой (слип) и закатывают для обеспечения равномерной толщины и гладкой поверхности изделий. Оставляют в покое на 15-20 минут под пищевой пленкой для увеличения в объеме в 2,5 раза. Заготовки обваривают в емкости при температуре воды +90...95С в течение 45...90 секунд, те которые всплывают на поверхность, аккуратно вынимают, подсушивают бумажным полотенцем и переносят на смазанный растительным маслом противень.
Выпекают изделия в течение 12...16 минут при температуре +200...260С