

Урок учебной практики №26

Дата проведения урока: 20.04.2020 г.

Группа № 33ПК

Тема программы: Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.

Тема урока: Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.

Учебно-производственные работы: «ушки слоеные».

Порядок работы:

1. Повторить инструкционно-технологическую карту приготовления пресного слоеного теста.
2. Составить инструкционно-технологическую карту приготовления изделия «ушки слоеные».
3. Определить требования к качеству готового изделия.

Ингредиенты:

Для теста:

мука 320 г

мука для подготовки маргарина 35 г

маргарин 240 г

яйца 20 г

соль

лимонная кислота 0,5 г

вода 125 г

Масса теста 529 г

Сахар для посыпки поверхности 130 г

Выход 500 г (10 шт. по 50 г).

Технология приготовления

Пресное слоеное тесто раскатывают слоем толщиной 3-4 мм на столе, посыпая сахаром, придавая прямоугольную форму. Раскатанный пласт свертывают с двух концов к середине в виде двойного рулета. Один рулет аккуратно выкладывают на второй, не разрывая теста в месте перегиба, и едва прижимают сверху рукой. Рулет охлаждают. Когда тесто затвердеет, рулеты нарезают поперек на изделия массой 65 г, выкладывают на увлажненные водой листы и выпекают при температуре 240-250°C.

Требования к качеству: форма - в виде ушек; консистенция - сухая, ломкая; вкус - приятный, сладкий. Срок реализации – 72 часа

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какое сырье используют для приготовления пресного слоеного теста?
2. Какое количество слоев получают при приготовлении пресного слоеного теста?
3. Пороки слоеного теста и их причины.
4. Какие изделия можно приготовить из пресного слоеного теста?

Выполненное задание высылайте на электронную почту мастера п/о Мочаловой О.Л. olya.mochalova.63@mail.ru