

## Урок по УП 05

Группа 43ПК, Курс 4

Дата проведения: 01.11.2021г

**Тема урока: Приготовление расстегаев: Расстегаи «Московские», расстегаи закусочные.**

**Цель урока:** «Формирование у учащихся персональных умений правильно и качественно выполнять все приемы, способы разделки дрожжевого теста в соответствии с инструктивными указаниями, пояснениями мастера и рекомендациями инструкционной карты».

**Задание для обучающихся:**

1. Запишите дату и тему урока.
2. Изучите самостоятельно, используя интернет ресурсы технологию приготовления расстегаев- «Московских», расстегаев закусочных.
3. Приготовьте самостоятельно 2 порции расстегаев по выбору.
4. Произведите расчет продуктов для приготовления 50 порций изделия которое вы приготовили. Результаты запишите в технологическую карту, которую вы разработаете:

№п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г	Масса на 50 порций, г
		М (брутто)	М (брутто)
1			

5. Опишите правила подачи и требования к качеству изделия темы урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах
1. Расстегаи-«Московские»				
2. Расстегаи закусочные				

6. Пришлите фотоотчет о выполненной работе (лекция, фото приготовленного изделия).

Лекция к уроку

Инструкционно – технологическая карта приготовления расстегаев.

Материально – технологическое оснащение:

**Оборудование:** Привод универсальный ПУ -06, со съемными механизмами для просеивания муки и замеса теста. Производственные столы, пекарский шкаф ШПСМ – 2, электрическая плита ПЭСМ -4, титан, холодильник, весы электронные.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли различной вместимости, противни, кондитерские листы, скалки, сито, поварские ножи, скребки, кисточки для смазывания форм и изделий, разделочные доски, деревянный пестик, кондитерские лопатки, тарелки, лотки, пленка упаковочная.

**Сырье:** Мука, сахар, маргарин, дрожжи, меланж, лук репчатый, рис, яйца, мясо говядины, соль, перец, зелень петрушки.

**Рецептура № 1323. Сырье для приготовления теста дрожжевого опарного для расстегаев с рыбой массой 143г.**

Сырье и полуфабрикаты	Расход сырья и полуфабрикатов ,г.	
Мука пшеничная	7800	780
Мука на подпыл	312	32
Сахар	300	30
Маргарин столовый	400	40
Меланж	700	70
Соль	80	8
Дрожжи	140	14
Вода для замеса теста	2800	280
Масса теста (оболочка)	12000	1200
Фарш, рецептура № 1381(рыбный)	4000	400
Жир для смазки листов	25	2,5
Выход, шт.	100	10

Рецептура № 1381 Фарш рыбный.

Сырье и п/ф	Масса,г.		Масса,г.	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска (потрашенная)	1405	1026	562	410
Готовая рыба		841		336
Лук репчатый	150	126	60	50
Лук пассерованный		63		25
Мука пшеничная	10	10	4	4
Маргарин столовый	100	100	40	40
Петрушка (зелень)	9	7	3,6	2,8

Перец черный молотый	0,5	0,5	0,2	0,2
Соль	12	12	5	5
Выход		1000		400

### Приготовление фарша

- Рыбу разделяют на чистое филе
- Филе свежей рыбы режут на кусочки 40..50г.
- Укладывают на противень
- Добавляют на 1 кг. Рыбы 0,3 л. Воды и припускают в течении 15..20 минут до готовности
- Лук репчатый обрабатывают, нарезают мелкой крошкой, пассеруют.
- Муку пшеничную просеивают, пассеруют.
- Припущенную рыбу охлаждают
- Бульон процеживают и приготавливают на нем белый соус
- Охлажденную рыбу измельчают, соединяют с пассерованным луком, перцем молотым, белым соусом, мелко нарезанной зеленью

### **Последовательность технологических операций для приготовления кулебяки.**

- **Подготовка рабочего места для разделки теста.** Перед разделкой теста на стол устанавливают весы на расстоянии вытянутой руки, стол посыпают мукой, смазывают кондитерские листы жиром, подготавливают меланж для смазки изделий, ножи поварские, скребки.
- **Разделка теста для расстегаев.** ( тесто готовят опарным способом)Производят следующие действия:
  - Тесто взвешивают согласно сборнику рецептов, формируют шарики весом 120г. На столе кругообразными движениями.
  - Раскладывают шарики на подпыленный стол на расстоянии 5..6 см на 5..8 минут для расстойки.

- После расстойки шарики раскатывают скалкой на круглые лепешки. На середину лепешки кладут фарш – рыбный.
- Края лепешки защипывают над фаршем, середину оставляют открытой, придают форму лодочки. Форма может быть круглой или продолговатой.
- Подготовленные к выпечки расстегаи ставят на 20..30 минут для расстойки.
- **Выпекание расстегаев:**

Расстоявшиеся расстегаи смазывают яйцом. Выпекают при температуре 230..240°С в течении 10..15 минут в зависимости от размера..

Поверхность выпеченных расстегаев смазывают растопленным сливочным маслом, покрывают тканью и остужают.

Расстегаи делают крупнее чем пирожки, подают в горячем виде к мясным, рыбным бульонам.



### **ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ:**

Внешний вид – форма в виде «лодочки» или круглая, середина открыта, виден фарш

Цвет – светло коричневый, блестящий, фарш светло серый.

Вкус и запах – должны соответствовать вкусу и запаху используемых для приготовления расстегаев продуктов.

Консистенция – мякиш пышный, пористый, хорошо пропеченный, эластичный, фарш сочный.

### **Хранение**

Готовые расстегаи хранят при температуре от 2 до 4°С не более 24 часов.