

Учебная практика

Тема: Приготовление вафельного теста и изделий из него.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и обслуживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Законспектировать инструктаж.
2. Выполненную самостоятельную работу прислать:

на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__ План

1. Приготовление вафельного теста.
2. Определение соответствия технологическим требованиям.
3. Формирование изделий из вафельного теста. Выпекание полуфабриката.

Общие сведения

Гонконгские вафли — разновидность вафель, популярная в Гонконге и Макао. Мягкие вафли, которые готовятся из яичного дрожжевого теста. Выпекаются в особой вафельнице, которая придаёт им форму прямоугольных пластинок с полусферическими выступами (ячейками), отдалённо напоминающими по форме куриные яйца. Гонконгские вафли обычно подают горячими, и дополняют свежими ягодами, фруктами, сладким соусом и мороженым, так же, как это принято делать с бельгийскими вафлями; однако их можно есть и просто так.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование блюда: вафли «Гонконгские»

№ рец. Электронный сборник рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Тесто:		
	мука	140	140
	раст. масло	32	32
	крахмал кукур.	40	40
	сахар	100	100
	яйцо	2шт	96
	сахар ванильный	20	20
	разрыхлитель	10	10
	соль	2	2
	молоко сгущен.	60	60
	вода	140	140

Последовательность технологических операций для приготовления изделия вафли «Гонконгские».

Операция № 1 Подготовка рабочего места.

Ознакомиться с нормативно - технологической документацией.

Производственный стол должен быть ровным, не качаться.

Разделочные доски кладут перед собой.

Подбирают посуду, инвентарь, инструменты, устанавливают весы. Продукты кладут слева от доски, а полуфабрикаты ставят справа от себя. Операция №2 Подготовка продуктов. Просеивание муки, обработка яиц, подготовка дополнительных ингредиентов.

Операция №3 Муку просеиваем в миску, добавляем разрыхлитель и кукурузный крахмал, перемешиваем.



Операция №4 Яйца взбиваем с сахаром до побеления и увеличения в 2-3 раза, добавляем сгущенное молоко, растительное масло и воду, перемешиваем.



Операция №5 Жидкую массу наливаем к сухим ингредиентам, перемешиваем с помощью венчика, добавляем пару капель ванильного экстракта, еще раз перемешиваем. Накрываем пищевой пленкой миску с тестом и отправляем в холодильник на 60 минут.



Операция №6 Достаем тесто из холодильника, даем ему подогреться до комнатной температуры минут 15. Выпекать вафли будем на специальной панели для гонконгских вафель. Включить вафельницу и ждать пока загорится красный индикатор готовности к работе. Наливаем тесто, опускаем крышку. Выпекаем до золотистого цвета.



Операция №7 Горячие вафли сразу же сворачиваем конвертом. Я ставлю их в стакан и даю остыть в таком положении.

Вафли получаются просто огромными. У меня вышло 2 такие вафли и ещё одна поменьше (тесто налила не на всю площадь) - мне она понравилась больше всего.

Наполнители выбираем по своему усмотрению. Например шарики мороженого и ягоды, творожный крем и т.д.



Требования к качеству: Мучное кондитерское изделие выпеченное, с четким рисунком на верхней и нижней поверхностях, толщиной не более 2 мм (с учетом граней). вафли свернуты в форме рулета, трубочки или конуса. Края вафель с ровным обрезом. Начинка должна находиться внутри полости.

Рекомендуемые сроки годности продукции при температуре не выше плюс 21°C:

— весовой и негерметично упакованной продукции – не более 2 часов с момента изготовления.

Рекомендуемый срок годности охлажденной продукции при температуре от плюс 2°C до плюс 6°C – не более 24 часов с момента изготовления.