

**Державний професійний – технічний
заклад
« Яготинський центр професійно – технічної
освіти »**

**Методична розробка
уроку виробничого навчання
по темі : «Приготування дріжджового тіста та
виробів з нього: пиріжки смажені, біляші,
пончики, піца, ватрушки »**

Професія «Кухар, Кондитер»

Розробила

Майстер виробничого
навчання
Яготинського ЦПТО
Кулікова Валентина
Петрівна

Хід роботи

I. Організаційна частина.

- Привітання учнів;
- перевірка учнів згідно зі списком;
- перевірка санітарного одягу, дотримання правил особистої гігієни;
- перевірка інструкційно – технічних каток .

II. Вступний інструктаж .

- Повідомлення теми і мети уроку;
- перевірка учнів з питань охорони праці;
- перевірка володіння учнями матеріалу, пройденим на попередньому уроці.

Питання для повтору з охорони праці та попередньої теми:

1. Які вимоги до спец одягу кухаря ?
2. Які правила санітарії та гігієни ви знаєте ?
3. Що означає правильно організувати робоче місце ?
4. Як уникнути виробничого травматизму ?
5. Допомога при виробничих травмах. Ваші дії ?
6. Які процеси відбувається при замішуванні борошна з рідиною ?
(При додаванні рідини до борошна, відбувається набрякання білків борошна і зерен крохмалю. Під час набрякання протягом 20-30хв. білки борошна поглинають і зв'язують рідину у 2 рази більше за власну масу. При цьому утворюється так звана клейковина.)
7. Від чого залежить клейковина ?
(Якість клейковини залежить від “сили” борошна . З “сильного” борошна (з вмістом клейковини 30-40%) утворюється еластична, пружина клейковина, яка добре утримує вуглекислий газ, а тісто, виготовлення з такого борошна, добре піднімається і зберігає форму виробів.)
8. Який продукт використовується для розпушування дріжджового тіста ?
(Для розпушування дріжджового тіста використовують продукт, який виділяє газоподібні речовини - це дріжджі. Дріжджі - це мікроорганізми, або їх ще називають дріжджові гриби, які складається з окремих нерухомих клітин. Для

життєдіяльності дріжджів або розмноження клітин потрібен цукор, азотисті і мінеральні речовини у розчиненому вигляді.)

9. Який процес відбувається при забродженні дріжджів ?

(У процесі життєдіяльності дріжджів цукор перетворюється на спирт і вуглекислий газ(зброджується). Бульбашки вуглекислого газу створюють у середині тіста пари, воно збільшиться в об'ємі і підходить.)

Розповідь майстра виробничого навчання технології приготування дріжджового безопарного тіста та виробів з нього.

Питання для повторення теми:

1.З яких операцій складається технологічний процес приготування дріжджового тіста безопарним способом ?

2.Яка температура повинна бути підігрітій рідини для замішування тіста ?

(Температура підігріву води повинна бути 30°C.)

3.Яка консистенція тіста повинна бути для пиріжків смажених і біляшів ?

(Тісто готується слабкої консистенції. Інвентар та обладнання змащують олією.

Підготовлена тісто охолоджують до 10°C ,щоб воно не перекисло під час формування виробів.)

4. Яких правил слід дотримуватися під час смаження виробу у фритюрі ?

(Смажать у фритюрі вироби з дріжджового тіста з невеликим вмістом здоби і значно рідшої консистенції, ніж випечених виробів. Смаження у фритюрі здійснюється повністю занурюючи вироби у жир, попередня нагрітий до температури 160°C-180°C. Під час смаження утворюється підсмажена шкірка одночасно по всій поверхні виробу. Жиру беруть у 4-6 разів більше за масу одночасно смажених виробів.)

5. Розповісти технологія приготування начинок для пампушок, пиріжків смажених, біляшів, піци, ватрушок.

(Начинка з картоплі та грибів: очищену картоплю варять, відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Дрібно нарізані гриби, ріпчасту цибулю пасерують до готовності, а потім змішують з протертою картоплею.)

(Начинка зі свіжої капусти:свіжу білоголову капусту шаткують і смажать до готовності. Готову капусту охолоджують, додають сіль. У готову капусту додають круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелену петрушку.)

(Начинка м'ясна:м'ясо пропустити крізь м'ясорубку з крупною решіткою, додати дрібно посічену ріпчасту цибулю, сіль, перець, воду, перемішати до однорідної консистенції.)

(Начинки з сиру: сир протирають, додають яйця, цукор і все добре перемішують.)

6. Розповісти технологію приготування пампушок з начинкою.

(Безопарний дріжджове тісто розбирають на шматочки масою 30гр. розкачують на круглі кружечки 0,5-1см. завтовшки, на середину кожного кружечка кладуть начинку з картоплі та грибів, по 25гр., краї защипують, надаючи форму кульки. Сформовані пампушки кладуть рубцем до низу на змащений олією кондитерський лист. За 5-10хв. до випікання виробу змащують яйцем. Випікають при температурі 200°C -240°C 10хв. Перед подаванням пампушки поливають часниковим соусом.)

Інструктивно-технологічна картка Безопарне дріжджове тісто

Продукти	нетто	
	1000	510
Борошно	605	510
Цукор	39	20
Маргарин	20	11
Сіль	10	5
Дріжджі	19	9,5
Вода	332	166

Технологія приготування:

Для приготування тіста всі продукти, передбачені рецептурою, змішують в один прийом. У діжу тістомісильної машини вливають підігріту до температури 35°C -40°C воду, попередньо розведенні у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж, або яйця всипають просіяне борошно і добре перемішують 7-8хв. Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто відстає від рук і стінок посуду. Діжу закривають кришкою і ставлять на 3-4 години для бродіння у теплому місці з температурою 35°C- 40°C. Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази його обминають 1-2хв. і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1-2 рази. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми

ознаками: тісто збільшується в об'ємі в 2,5 рази, поверхня його опукла, вона набуває приємно спиртового запаху.

Інструктивно-технологічна картка
Пиріжки з дріжджового тіста, смажені у фритюрі №1092(13)

Продукти	нетто	
	100шт.	10шт.
Тісто дріжджове	5100	510
Фарш	2500	250
Олія для змащування	25	2,5
Жир для смаження	600	60
Вихід		75

Технологія приготування:

Готове тісто охолоджують до 10°C, що воно не перекипало під час формування з нього виробів. На столі, змащуємо олію з тіста роблять джгут, потім порціюють на шматочки масою 50гр. Надаючи їм форми кульок, розкладають на столі і вистоюють 5-6хв., після вистоювання кулькам надають форму коржиків завтовшки 4-5мм. На середину кладуть начинку, згинають її у двоє, з'єднують краї, надають виробам форми півмісяця, укладають на лист і ставлять у тепле місце для вистоювання на 20-30хв., кладуть у підігрітий до 175°C -180°C фритюр і смажать 2-3хв. У процесі смаження вироби перевертають і смажать до утримання по усій поверхні рівномірної золотистої скоринки. Потім пиріжки виймають шумівкою, щоб олія стекла.

Вимоги до якості.

Вироби із тіста повинні мати правильну форму рівномірну поверхневу скоринку, яка щільно прилягає до м'якоті, без тріщин і надривів. Тісто добре про

смажене, еластичне. Поверхня не потріскана. Смак і запах повинні відповідати виробами його складу.

**Інструктивно-технологічна картка
Біляші № 1097 (13)**

Продукти	1 порція		3 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Борошно пшеничне	80	80	250	240
Вода або молоко	40	40	120	120
Дріжджі	2	2	6	6
Цукор	1	1	3	3
Сіль	1	1	3	3
Маса тіста	-	120	-	360
Яловичина(кот.м'ясо)	149	110	447	330
або баранина(кот.м'ясо)	154	110	467	330
Цибуля ріпчаста	24	20	72	60
Перець чорний мелетий	0,5	0,5	1,5	1,5
Сіль	2	2	6	6
Вода	15	15	45	45
Маса фаршу	-	144	-	432
Маса напівфабрикату	-	264	-	-
Олія для смаження	17	12	51	51
Вихід	240(3шт по 80гр)			

Технологія приготування:

Готове дріжджове тісто, приготовлене оплатним або безоплатним способом, розробляють коржики масою 40гр., на середину коржика кладуть 48гр. фаршу, надаючи виробам округлої форми, зачіпаючи краї так, щоб було видно фарш.

Для фаршу м'ясо пропускають крізь м'ясорубку з великою решіткою, додають дрібно січену ріпчасту цибулю, сіль, перець, воду і перемішують до однорідної консистенції.

Біляші вкладаю на сковороду з розігрітим жиром, отвором донизу і смажать до готовності з обох боків.

Правила відпуску:подають по 3 штуки на порцію. Можна також поштучно.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма круга, поверхня матова, не забруднена, без підгорілості, злипів, посередині видно начинку, поверхня злегка зморщена.

Смак і запах - характерний для свіжо смаженого дріжджового тіста, м'яса і цибулі, без присмаку гіркого жиру.

Колір - від світло-жовтого до світло-коричневого

Консистенція начинки - соковита, м'ясна. Основа добре пропечена, без закалу, слідів не промісу. Біляші пухкі, при легкому натисканні відновлюють початкову форму.

**Інструктивно-технологічна картка
Ватрушки**

Продукти	1 порція	
	брутто	нетто
Для тіста:		
Борошно пшеничне	37,2	37,2
Цукор	0,2	0,2
Меланж	1,7	1,7
Сіль	0,06	0,06
Дріжджі	1,1	1,1
Маса тіста	-	0,58
Меланж для змащування	1,5	1,5
Жир для смаження	2,5	2,5
Для начинки:		
Сир	0,18	0,17
Яйце або меланж	1,1	1,1
Цукор	2,7	2,7
Борошно	1,4	1,4
Ванілін	0,003	0,003
Вихід	0,75	0,75

Технологія приготування:

Готове дріжджове тісто, приготовлене безопарним способом. З тіста формують кульки масою 58гр., уклавши їх на змащений жиром кондитерський лист. Відстань між кульками має бути 7-8см. Залишити вироби для неповного вистоювання, а потім дерев'яним товкачиком діаметром 5см., зробити заглиблення, які заповнити фаршем по 15гр. Ватрушки поставити в тепле місце для вистоювання, змастити їх меланжем і випікати 6-8хв. при температурі 230°C -240°C.

Правила відпуску: можна відпускати поштучно.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма кругла, поверхня матова, не забруднена, без підгорілості, злипів, по середині видно начинку, поверхня злегка зморщена.

Смак і запах - характерний для свіжо смаженого дріжджового тісто, сиру та ванілі, без сторонніх запахів.

Колір - від світло-жовтого до світло-коричневого.

Консистенція начинки - соковита, м'ясна. Основа добре пропечена, без закалу, слідів не промісу.

Технологічна картка Пампушки(пончики)

№	Сировина	Кількість,гр
1.	Борошно	2500
2.	Цукор	350
3.	Маргарин вершковий	200
4.	Яйця	200
5.	Сіль	25
6.	Дріжджі	60
7.	Вода	1250
8.	Цукрова пудра для посипання	500
9.	Рослинна олія для змащування інвентарю	25
10.	Жир для змащення виробів	500
Вихід		100шт.по 50гр.

Технологія приготування

Дріжджове тісто готують безопарним способом, слабкої консистенції. Готове тісто охолоджують до 10, щоб воно не перекисло

під час розбирання. Шматки масою по 570гр., розкачують у джгут завтовшки 3-4см, нарізають на шматочки масою по 57гр., підкачують у кульки і кладуть на листи, змащенні жиром на відстані 4-5см. одна від одної. Розстоюють протягом 20-30хв. і обсмажують у жирі з обох сторін. Готові пончики після охолодження посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Пончики округлої або кільцеподібної форми, колір світло-коричневий, зверху посипані цукровою пудрою.

Інструкційна картка

Тема уроку: «Технологія приготування безопарного дріжджового тіста та вироби з нього. Ватрушки з сиром»

№	Послідовність приготування	Інструкційні вказівки (як робити)
1.	Борошно просіяти	Борошно насипають в сито і плавними рухами рук просіяти, для того щоб наситити киснем і видалити домішки з борошна
2.	Молоко або воду нагріти	Молоко або воду налити в каструлю і підігріти на електроплиті до температури 35-40°С.
3.	Дріжджі розвести	Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води або молока, проціджують і додають у миску з молоком або водою.

4.	Сіль і цукор розчиняють	Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічком діаметра 0,5-1,5мм., додають до рідини молоко і дріжджі.
5.	Яйця обробити	Яйця звільняють від упаковки. Миють теплою водою у ванні або посуді, а дуже забрудненні протирають сіллю. Оброблені яйця проціджують через сито з вічком 2-3мм. Додають до суміші.
6.	Додати просіяне борошно	У рідину всипають просіяне борошно і все добре перемішують до однорідної маси 7-8хв. Добре перемішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.
7.	Додати розтоплений маргарин	Маргарин або масло розм'якшують до консистенції сметани і вводять за 2-3хв до закінчення замішування.
8.	Бродіння тіста	Тісто накривають тканиною, ставлять у тепле місце до бродіння, яке триває 2,5-3год.
9.	Обминка тіста	Приблизно через 1год. від початку бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5-2 рази, його обминають, тобто перемішують протягом 1-2хв.
10.	Порціювання тіста	На столі, змащеному олією, порціюють тісто на шматочки 58гр., надаючи їм форми кульок, розкладають на столі і вистоюють 5-6хв.
11.	Формування ватрушок	Після вистоювання кулькам надають форму коржика завтовшки 0,5-1мм., Краї коржів злегка піднімають і защипують у вигляді складочок так, щоб утворився коржик з бортиком, на середину коржиків кладуть фарш з сиру.
12.	Вистоювання напівфабрикату	Сформовані ватрушки ставлять в тепле місце для вистоювання, змащують їх яйцем.
13.	Випікання	Випікають ватрушки при температурі 200°C -240°C ,10хв.
№	Послідовність приготування	Інструкційні вказівки (як робити)
14.	Вимоги до якості	Вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірну поверхневу шкірку, яка щільно прилягає до м'якоти, без тріщин і надривів, тісто добре просмажене, еластичне, поверхня не потріскана, смак і запах повинен відповідати виробу і його складу.

Інструкційна картка

**Тема уроку: «Технологія приготування безопарного
дріжджового
тіста та вироби з нього. Пиріжки смажені, біляші»**

№	Послідовність приготування	Інструкційні вказівки (як робити)
1.	Борошно просіяти	Борошно насипають в сито і плавними рухами рук просіяти, для того щоб наситити киснем і видалити домішки з борошна

2.	Молоко або воду нагріти	Молоко або воду налити в каструлю і підігріти на електроплиті до температури 35-40°C.
3.	Дріжджі розвести	Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води або молока, проціджують і додають у миску з молоком або водою.
4.	Сіль і цукор розчиняють	Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічком діаметра 0,5-1,5мм., додають до рідини молоко і дріжджі.
5.	Яйця обробити	Яйця звільняють від упаковки. Миють теплою водою у ванні або посуді, а дуже забрудненні протирають сіллю. Оброблені яйця проціджують через сито з вічком 2-3мм. Додають до суміші.
6.	Додати просіяне борошно	У рідину всипають просіяне борошно і все добре перемішують до однорідної маси 7-8хв. Добре перемішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.
7.	Бродіння тіста	Тісто накривають тканиною, ставлять у тепле місце до бродіння, яке триває 2,5-3год.
8.	Обминка тіста	Приблизно через 1год. від початку бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5-2 рази, його обминають, тобто перемішують протягом 1-2хв.
9.	Охолодження тіста	Підготовлене тісто охолоджують до 10°C, щоб воно не перекисло під час формування з нього виробів.
10.	Парціювання тіста	На столі, змащеному олією, з тіста роблять джгут, порціюють тісто на шматочки 50гр., надаючи їм форми кульок, розкладають на столі і вистояють 5-6хв.
11.	Формування пиріжків	Після вистоявання кулькам надають форму коржика завтовшки 4-5мм., на середину кладуть начинку, згинають її у двоє, з'єднують краї, надають виробам форми півмісяця.
12.	Вистоявання напівфабрикату	Напівфабрикати укладають на лист і ставлять в тепле місце для вистоявання на 20-30хв.
13.	Смаження виробів	Вироби кладуть у підігрітий до 175°C -180°C фритюр і смажать 2-3хв. У процесі смаження продукти перевертають і смажать до утворення на поверхні рівномірної золотистої шкірочки. Готові пончики виймають шумівкою, щоб стекла олія.
№	Послідовність приготування	Інструкційні вказівки (як робити)
14.	Вимоги до якості	Вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірну поверхневу шкірку, яка щільно прилягає до м'якоті, без тріщин і надривів, тісто добре просмажене, еластичне,

		поверхня не потріскана, смак і запах повинен відповідати виробу і його складу.
--	--	--

Інструкційна картка

**Тема уроку: «Технологія приготування безопарного
дріжджового
тіста та вироби з нього. Пончики. »**

№	Послідовність приготування	Інструкційні вказівки (як робити)
1.	Борошно просіяти	Борошно насипають в сито і плавними рухами рук просіяти, щоб наситити киснем і видалити домішки з борошна.
2.	Молоко або воду нагріти	Молоко або воду налити в каструлю і підігріти на електроплиті до температури 35-40°C.
3.	Дріжджі розвести	Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води або молока, проціджують і додають у миску з молоком або водою.
4	Сіль і цукор розчиняють	Сіль і цукор розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічком діаметра 0,5-1,5мм., додають до рідини молоко і дріжджі.
5.	Яйця обробити	Яйця звільняють від упаковки. Миють теплою водою у ванні або посуді, а дуже забруднені протирають сіллю. Оброблені яйця проціджують через сито з вічком 2-3мм. Додають до суміші.
6.	Додати просіяне борошно	У рідину всипають просіяне борошно і все добре перемішують до однорідної маси 7-8хв. Добре перемішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.
7.	Бродіння тіста	Тісто накривають тканиною, ставлять у тепле місце до бродіння, яке триває 2,5-3год.
8.	Обминка тіста	Приблизно через 1год. від початку бродіння, коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5-2 рази, його обминають, тобто перемішують протягом 1-2хв.
9.	Парціювання тіста	На столі, змащеному олією, з тіста роблять джгут, порціюють тісто на шматочки 45гр., надаючи їм форми кульок або кілець, розкладають на столі і вистояють 20хв.
10.	Вистоювання напівфабрикату	Напівфабрикати укладають на лист і ставлять в тепле місце для вистоювання на 20-30хв.
11.	Смаження виробів	Вироби кладуть у підігрітий до 175°C -180°C фритюр і смажать 2-3хв. У процесі смаження продукти перевертають і смажать до утворення на поверхні рівномірної золотистої шкірочки. Готові пончики виймають шумівкою, щоб стекла олія і посипають цукровою пудрою.
12.	Вимоги до якості	Вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірну поверхневу шкірку, яка щільно прилягає до м'якоті, без тріщин і надривів, тісто добре просмажене, еластичне, поверхня не потріскана, смак і запах повинен відповідати виробу і його складу.

