ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧНА РОБОТА

Тема: Технологія приготування дріжджового тіста та виробів з нього.
Тема уроку*:* Приготування опарного дріжджового тіста і виробів з нього.
Мета роботи: закріпити практично теоретичні знання з:
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів;
- технологія приготування опарного дріжджового тіста і виробів з нього;
- організації робочого місця;
- проведення бракеражу готових виробів;
- дотримування вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.

Зміст роботи

1. Приготувати такі вироби:
   Ватрушка
   Пиріг з варенням
   Рулет з маком
2. Виконати технологічний процес приготування виробів.
3. Розрахувати кількість сировини на задану кількість виробів.
4. Оцінити якість приготовлених виробів.
5. Відповісти на контрольні питання.

- Як підготовлюють сировину до виробництва?
- Складіть технологічну схему приготування опарного дріжджового тіста.
- Які процеси відбуваються під час бродіння і випікання тіста?
- На поверхні тіста утворилася суха шкірочка. Вкажіть причини і способи виправлення

6. Оформити звіт.

Хід роботи

1. Отримати посуді інвентар.
2. Організувати робоче місце
3. Приготувати вироби згідно технологічним картам.
4. Оформити звіт.
5. Зробити висновки.
6. Прибрати робоче місце, посуд та інвентар здати черговим.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування виробу: ВАТРУШКИ

Найменування сировини	Витрати сировини на 100 шт. масою 75г.	Технологічні вимоги до основної сировині
Борошно вищого ґатунку	2500	Сировина відповідає вимогам діючої НТД 
Цукор	250	
Маргарин столовий	200	
Меланж	200	
Сіль	40	
Дріжджі	100	
Вода для замісу тіста	1500	
Вага тіста	5800	
Фарш сирний	3000	
Сир	2550	
Яйця	6	
Цукор	240	
Борошно	120	
Ванілін	0,3	
Сіль	15	
Меланж для змащування ватрушки	150	
Жир для змащування листів	25	
Вихід	7500	

Технологія приготування

1. Дріжджове тісто готують для ватрушок опарним способом.
2. Дріжджове тісто розкочують у вигляді джгута діаметром 3 см., ділять на шматочки.
3. Після зважування (по 60 г) їх підкочують в кульки і укладають швом вниз на змащений олією лист на відстані 6-8 см. один від одного, притискують злегка долонею і залишають для розстоювання на 10-15 хв.
4. Потім дерев'яним товкачем або склянкою діаметром 5 см. у булочках роблять поглиблення; потовщені краї змащують яйцем, в поглиблення випускають з кондитерського мішка сирну начинку.
5. Коли ватрушки повністю розстоятися, випікають при 230-240 градусів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд	**Вироби круглої форми, не деформовані, з відкритою начинкою посередині**
Поверхня	**Змащена яйцем, начинка підрум'янена**
Колір	**Світло-коричневий.**
Консистенція	**М'якуш пружний, без закальцю**
Смак і запах	**Смак солодкий, запах свіжовипеченого дріжджового тіста, сиру.**