ЛАБОРАТОРНО - ПРАКТИЧНА РОБОТА №4

ТЕМА: **Технологія приготування тіста та виробів з нього.**

Тема уроку: ***Приготування тіста та виробів з нього.***

Мета: закріпити практично теоретичні знання з:

- технології приготування тіста та виробів з нього.
- організації робочого місця;
- розрахунку сировини для приготування заданої кількості порцій страви;
- дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки і охорони праці.
- відпрацювати методи і прийоми приготування тіста та виробів з нього

ЗМІСТ РОБОТИ

1. Приготувати і оформити страви

   1 Пиріжки печені з дріжджового тіста

   2 Пиріжки смажені з дріжджового тіста

   3 Пончики

2. Дати оцінку якості приготовленим стравам.
3. Оформити звіт, зробити висновки.

Контрольні питання

1. Як готують тісто для вареників?
2. В чому полягає відмінність між тістом для вареників та тістом для пельменів.
3. З чим можна подавати галушки?
4. Складіть технологічну схему приготування чебуреків

Технологічна картка

Пиріжки печені з дріжджового тіста



Найменування сировини	Витрати сировини на 10шт	
	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	40	40
Цукор	0,03	0,03
Масло вершкове	2	2
Меланж	2	2
Сіль	0,01	0,01
Дріжджі	2	2
Вода	15	15
Маса готового тіста	60	60
Борошно на підпил	17	17
Фарш№1115(м'ясний з цибулею)	25	25
Олія рослинна	25	25
Меланж	15	15
Вихід	10 шт	75

Технологія приготування

Дріжджове тісто для пиріжків печених готують опарним способом. Для цього борошно просіюють, дріжджі розчиняють в теплій воді, проціджують. В посуд вливають розчинені дріжджі, додають сіль, цукор, борошно, перемішують і ставлять опару в тепле місце для бродіння. Коли в опарі з'являться бульбашки, додають борошно, меланж, масло вершкове і замішують тісто. Ставлять тісто для бродіння в тепле місце, в процесі бродіння обминають. Із готового тіста формують кульки, розкачують кружальця, на середину кладуть м'ясний фарш з цибулею, защипують краї. Лист змазують олією і на нього викладають сформовані пиріжки швом вниз, розстоюють, змазують меланжем, випікають.

Правила подавання

Подають пиріжки печені на пиріжковій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - форма подовжена з тупим кінцем, поверхня гладенька, без тріщин.

Смак і запах - притаманний печеним пиріжкам із дріжджового тіста

Колір - світло – коричневий.

Консистенція – м’яка, соковита.

Технологічна картка

Пиріжки смажені з дріжджового тіста



Найменування сировини	Витрати сировини на 1 п, г	
	Пиріжки з м'ясним фаршем по 75 г	Пиріжки з повидлом по 75 г
Борошно пшеничне	40	40
Цукор	0,03	0,03
Масло вершкове	2	2
Меланж	2	2
Сіль	0,01	0,01
Дріжджі	2	2
Вода	15	15
Маса готового тіста	60	60
Фарш №1115 (М'який)	25	20
Олія рослинна	63,5	63,5
Вихід		10 шт по 75 г

Технологія приготування

Готують тісто безопарним способом. Для цього борошно просіюють, дріжджі розчиняють у теплій воді, проціджують. Додають сіль, цукор, меланж, борошно і замішують тісто, ставлять для бродіння в тепле місце. Із готового тіста формують кульки, розкачують, на середину кладуть фари, защипують краї розстоюють і смажать в великій кількості олії.

Правила подавання

Подають смажені пиріжки на пиріжковій тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - поверхня пиріжків не підгоріла, форма подовжена з тупим кінцем.

Смак і запах - притаманний пиріжкам з дріжджового тіста, без гіркоти олії.

Колір - від світло - жовтого до коричневого.

Консистенція – пиріжки пишні, еластичні.

Технологічна картка

Пончики

Найменування сировини	Витрати сировини на 10 штук	
	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	265	265
Цукор	30	30
Масло вершкове	15	15
Меланж	10	10
Сіль	2	2
Дріжджі	8	8
Вода	155	155
Маса тіста	450	450
Цукрова пудру	30	30
Олія рослинна	53	
Вихід	-	по 45 г і 3 г цукрової пудри



Технологія приготування

Готують тісто безопарним способом. Для цього просіюють борошно. Дріжджі розчиняють у теплій воді, проціджують. Додають сіль, цукор, меланж, борошно і замішують тісто, ставлять для бродіння в тепле місце. Із готового тіста роблять джгути на столі, змазаному олією. Надають пончикам форму кульок. Розстоюють 20хвилин, смажать у великій кількості олії при температурі 180 – 190 ^{0}С.

Правила подавання

Подають пончики на закусочній тарілці, зверху посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - пончики у вигляді кульок, зверху посипані цукровою пудрою, пропечені.

Смак і запах - притаманні свіжо- смаженим виробам із дріжджового тіста, без при -знаків прогірклої олії.

Колір - від світло- жовтого до коричневого.

Консистенція – пишна, еластична.