***07.04.2020г***

***Задание №6***

*Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него*

**Практическая работа**

Приготовлениеслоеного полуфабриката и изделий из него.

*Цель работы: приобрести практические навыки приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.*

*Образовательные:*

*-* *сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.*

*- способствовать обеспечению правильной последовательности ведения технологического процесса при приготовлении слоеного полуфабриката и изделий из него.*

*Развивающие:*

*- развивать умение применять знания теории на практике, умение сравнивать, делать выводы*

*- развивать самостоятельность, наблюдательность, трудолюбие*

*Воспитательные:*

*- прививать чувства личной ответственности и сознательного отношения к изученному материалу, как прямой связи с выбранной профессией;*

*- прививать интерес к выбранной специальности.*

*-формирование потребности самостоятельно осуществлять поисковую деятельность путем решения проблемных заданий.*

***Теория***

*Приготовление слоеного теста.*

Приготовление теста. Особенность приготовления слоеного те­ста — раскатывание его на очень тонкие слои, между которыми находятся прослойки сливочного масла.

Для улучшения качества клейковины в тесто добавляют пище­вую кислоту, так как в кислой среде повышается вязкость белков муки, и тесто становится более эластичным и упругим.

Готовить тесто нужно в помещении при температуре не выше 20 0С. Если температура будет выше, то масло, находящееся между слоями, будет таять, попадать в тесто, из-за чего ухудшится каче­ство клейковины.

Приготовление теста состоит из следующих операций: заме­шивание теста, подготовка масла, слоеобразование.

При замешивании теста в дежу тестомесильной машины нали­вают воду, добавляют меланж, соль, кислоту и муку (7 % муки оставляют для подпыливания, 10% — для подготовки масла). Те­сто замешивают в течение 15... 20 мин, чтобы лучше набухала клей­ковина.

При подготовке масла его нарезают на куски, кладут в дежу тестомесильной машины, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Муку добавляют в масло для того, чтобы связать влагу масла. Если этого не сделать, то во время раскатыва­ния теста слои слипаются, что препятствует равномерному слоеобразованию. Подготовленное масло формуют на плоские прямо­угольные куски определенной массы и ставят в холодильник на 35...40 мин, чтобы охладить до температуры 12... 14°С. Более низ­кая температура не рекомендуется, так как при раскатке теста масло будет крошиться и разрывать слои теста.

При слоеобразовании готовое тесто раскатывают в прямоуголь­ный пласт толщиной 20 мм или кусок теста подкатывают в виде шара, который затем надрезают крестообразно ножом на четыре части и раскатывают толщиной 20...25 мм.

На середину пласта кладут охлажденное масло и заворачива­ют тесто конвертом. Подпыливают мукой и, начиная с середи­ны, раскатывают тесто в прямоугольный пласт толщиной 10 мм.

Полученный пласт складывают в четыре слоя: соединяют два противоположных конца, но не посредине, а ближе к одному из краев, а затем накладывают один пласт на другой. Вновь раскаты­вают до толщины 10 мм и сворачивают в четыре слоя. Раскатывать тесто нужно во все стороны плавно, медленно. При быстром и резком раскатывании слои теста разрываются, и изделия получаются с плохим подъемом. Тесто помещают в холодильник на 35...40 мин для охлаждения до температуры 12... 14 0С. При охлаж­дении восстанавливаются механически нарушенная структура те­ста, эластичность клейковины, в результате чего при дальнейшем раскатывании теста слои не рвутся.

После охлаждения тесто еще 2 раза раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто помещают в холодильник на 30 мин для охлаждения и восстановления клейковины, а затем раскаты­вают в пласт необходимой толщины. Всего раскатывают и склады­вают тесто в четыре слоя 4 раза. Приготовленное таким способом тесто по качеству считается наилучшим и состоит из 256 слоев.

Если готовить тесто с меньшим количеством слоев, то во вре­мя выпекания масло вытекает, и изделия становятся жесткими. При большем количестве масла слои становятся жесткими, легко рвутся при раскатке, подъем изделия получается недостаточным.

Выпекание теста. Слоеное тесто выпекают целым пластом и поштучно. Для выпекания поштучно тесто раскатывают в пласт требуемой толщины и вырезают из него будущие изделия метал­лическими выемками обязательно с острыми краями. Если края выемки тупые, то тесто прижимается, а его слоеобразование ухуд­шается. Нельзя мять пальцами края подготавливаемых изделий.

Не рекомендуется при смазывании поверхности изделий заде­вать боковые стороны, так как из-за этого ухудшается подъем те­ста и слои слипаются.

Сформованные изделия укладывают на сухие кондитерские листы и выпекают при температуре 2500С в течение 20...25 мин.

Для выпекания целым пластом тесто раскатывают толщиной 5...6 мм, немного большего размера, чем кондитерский лист, так как во время выпекания тесто сжимается. Для уменьшения сжатия теста листы смачивают водой. Пласт теста перекладывают на кон­дитерский лист, сдвигая от краев к середине, прокалывают в не­скольких местах, чтобы не было вздутий на поверхности, и остав­ляют на 15... 20 мин. Выпекают тесто при температуре 240 °С в те­чение 25...30 мин.

Готовность изделий определяют по светло-коричневому цвету пласта, приподнимая ножом его угол. Если весь пласт приподни­мается, то тесто готово, а если угол загибается, — еще не готово.

При выпекании тесто нельзя трясти, так как возможен «за­кал» — слипание слоев. Если температура выпекания низкая, так­же возникает «закал» теста, получается плохая слоистость.

В процессе выпекания масло, находящееся между слоями, рас­тапливается и поступает в близлежащие слои теста. В образовавше­еся пространство между слоями поступают пары воды из теста. Под давлением этих паров расстояние между слоями увеличива­ется в объеме в 2... 3 раза.

***Приготовление слоеного теста и изделий из него.***

**Инструкционная карта.**

 **1. Оборудование:** плиты электрические, электрические шкафы, тестомесильная машина, тестораскаточные машины, мясорубка, промыватели, производственные столы, весы.

**Инвентарь и посуда:** скалки, сито, кастрюли, противни.

**Инструменты:** ножи, выемки, лопатки, кисточки для смазки.

**2**.**Организация рабочего места.**

 -Рабочее место повара при приготовлении изделий из теста должно быть специализированным, с постоянным набором инвентаря, инструментов, оборудования в соответствии с действующими нормами.

 -Оборудование размещают с учетом последовательности технологических операций и обеспечивают свободный доступ к оборудованию.

 - Над тепловым оборудованием устраивают вентиляцию.

 - Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную поверхность с деревянными крышками из твердых пород дерева.

 -Ножи хранят в специальном приспособлении у края стола с правой стороны или вешают на стене.

 -С левой стороны стола должно располагаться тесто, прямо перед собой – весы, с правой стороны располагаются кондитерские листы. Между весами и листами кладутся скалки, выемки, ножи. Рядом с разделочным столом ставятся стеллажи.

 -Рабочее место должно быть расположено вблизи источника естественного освещения, источник света должен быть расположен слева на расстоянии не более 6-7метров.

**3**.**Требования техники безопасности и правела санитарии.**

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготовлено оборудование, инвентарь, посуда, тара, не должны оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменения их качества.

Температура помещения должна быть не выше 260С.

Помещение должно быть без сквозняков.

Категорически запрещается допускать к работе на машинах лиц, не знающих правил эксплуатации.

Рубильники и выключатели должны быть исправны, все движущиеся части машин должны быть ограждены.

Электрооборудование должно быть исправно и заземлено.

Около электрошкафа должен быть резиновый коврик.

Пол должен быть ровным, не скользким, с уклоном к трапам для стекания воды. Ножи должны иметь исправные ручки без сколов и выбоин.

Работают на выпечке только в рукавицах, рукав халата должен плотно облегать запястье.

По окончании работы оборудование тщательно промывают горячей водой и протирают сухой тряпкой.

Инвентарь моют горячей водой с моющими средствами и хранят в специально выделенном месте.

Инструменты после мытья горячей водой дезенфицируют кипячением в воде. Хранят в специальных шкафах.

Тара изготавливается из алюминия, дерева, полипропилена.

Моют в специальном помещении с применением моющих и дезенфицирующих средств.

Во время работы работник должен стоять прямо, не сутулясь, во избежание быстрой утомляемости.

**Требования к качеству изделий из слоеного теста.**

Приготовленный слоеный полуфабрикат имеет светло – коричневый цвет с ярко выраженными слоями теста, сухой, влажностью 7,5%.

**Задания:**

Приготовить и оформить для подачи следующие изделия из слоеного теста.

1. язык слоеный;

2. пирожное трубочки;

3.печенье;

4. ушки слоеные.

Задание №1

**Производственное задание:**

1.Приготовить и оформить к подаче язык слоеный.

2.Выполнить расчёт расхода сырья на 40 шт.

3.Составить отчет (заполнить форму)

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_**1**\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_**Язык слоеный\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_рецептура №**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Норма закладки в граммах |
| 20 шт по 50 гр | 40 шт |
| Мука  | 658 |  |
| Масло сливочное | 438 |  |
| Яйцо  | 33 |  |
| Соль | 5 |  |
| Кислота лимонная | 0,8 |  |
| Вода  | 237 |  |
| Сахарная пудра для посыпки | 130 |  |
| Выход | 1000 |  |

**Этап №2**

**Приготовление изделия**

**Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

**Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья.

**Технология приготовления:**

*Приготовление теста.*

В воду добавляют меланж, соль, кислоту и муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут. Масло нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Затем масло формуют на прямоугольные куски и охлаждают до температуры 12-14 С. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм. На середину пласта кладут масло и заворачивают тесто конвертом, раскатывают тесто в пласт толщиной 10 мм. Складывают в четыре слоя и вновь раскатывают до толщины 10 мм. Тесто помещают в холодильник на 30-40 минут. После охлаждения тесто еще дважды раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто охлаждают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Выемкой 7х11 вырезают кусочки овальной формы. Стол посыпают сахаром и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные кусочки, придавая им форму языка. Смочить кондитерский лист водой. Уложить готовые изделия сахаром вверх. Вдоль изделия провести линию зубчатым ножом для предохранения от вздутия. Выпекать языки при температуре 240-250градусов, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться.

**Оформление и подача:**

При отпуске выкладывают на блюдо.

**Этап №3**

**Требования к качеству:** изделия удлиненной овальной формы, поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на срезе слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое хрупкое, легко расслаивается.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1.Особенность слоеного теста?

2.Классификация изделий из слоеного теста?

3.Определить время приготовления языка слоеного.

**Составить отчет (заполнить форму)**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последовательность технологии приготовления блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и подача:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание №2

**Производственное задание:**

1.Приготовить и оформить к подаче пирожное «Трубочки».

2. Выполнить расчёт расхода сырья на 30 шт.

3.Составить отчет (заполнить форму)

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_2\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_**Пирожное трубочки\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Норма закладки в граммах |
| 10 шт по 100 гр | 30 шт |
| Мука  | 658 |  |
| Масло сливочное | 438 |  |
| Яйцо  | 33 |  |
| Соль | 5 |  |
| Кислота лимонная | 0,8 |  |
| Вода  | 237 |  |
| Сахарная пудра для посыпки | 130 |  |
| Выход | 1000 |  |

**Этап №2**

**Приготовление изделия**

**Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

**Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья.

**Технология приготовления:**

*Приготовление теста.*

В воду добавляют меланж, соль, кислоту и муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут. Масло нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Затем масло формуют на прямоугольные куски и охлаждают до температуры 12-14 С. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм. На середину пласта кладут масло и заворачивают тесто конвертом, раскатывают тесто в пласт толщиной 10 мм. Складывают в четыре слоя и вновь раскатывают до толщины 10 мм. Тесто помещают в холодильник на 30-40 минут. После охлаждения тесто еще дважды раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто охлаждают.

Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2…3 мм и разрезают на полоски шириной 20 мм. Для приготовления пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной 125 мм, диаметром широкой части 30 мм, узкой 5мм. Полоски из слоеного теста навертывают на трубочку винтообразно так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток. Полученную заготовку кладут на смоченный водой кондитерский лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240…250 0С в течении 20…25 мин.

 После выпекания и охлаждения металлические трубочки удаляют. Открытую часть обсыпают сахарной пудрой.

**Оформление и подача:**

При отпуске выкладывают на блюдо.

**Этап №3**

**Требования к качеству**: форма трубочек, посыпанная пудрой, на срезе слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое хрупкое, легко расслаивается.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1.Какие санитарные требования должны соблюдаться при приготовлении изделий из теста?

2. Какой разрыхлитель теста используют для приготовления слоеного теста?

3. Установить время приготовления пирожных трубочек.

**Составить отчет (заполнить форму)**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последовательность технологии приготовления блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и подача:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание №3

**Производственное задание:**

 1. Приготовить и оформить к подаче печенье слоеное.

2.Выполнить расчёт расхода сырья на 10 шт.

3.Составить отчет (заполнить форму)

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_3\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_**Печенье слоеное\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_рецептура №**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Норма закладки в граммах |
| 20 шт по 50 гр | 10 шт |
| Мука  | 658 |  |
| Масло сливочное | 438 |  |
| Яйцо  | 33 |  |
| Соль | 5 |  |
| Кислота лимонная | 0,8 |  |
| Вода  | 237 |  |
| Сахарная пудра для посыпки | 130 |  |
| Выход | 1000 |  |

**Этап №2**

**Приготовление изделия**

**Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

**Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья.

*Приготовление теста.*

В воду добавляют меланж, соль, кислоту и муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут. Масло нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Затем масло формуют на прямоугольные куски и охлаждают до температуры 12-14 С. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм. На середину пласта кладут масло и заворачивают тесто конвертом, раскатывают тесто в пласт толщиной 10 мм. Складывают в четыре слоя и вновь раскатывают до толщины 10 мм. Тесто помещают в холодильник на 30-40 минут. После охлаждения тесто еще дважды раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто охлаждают.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм. Круглой выемкой вырезают печенье. Стол посыпают сахаром и раскатывают на нем в длину тонкой скалкой вырезанные кусочки, придавая им круглую форму. Смочить кондитерский лист водой. Уложить готовые изделия сахаром вверх. Вдоль изделия провести линию зубчатым ножом для предохранения от вздутия. Выпекать печенье при температуре 240-250градусов, пока сахар на поверхности не начнет слегка плавиться.

**Оформление и подача:**

При отпуске выкладывают на блюдо.

**Этап №3**

**Требования к качеству:** изделия круглой формы, поверхность покрыта кристаллами сахарного песка, на срезе слоистое строение, цвет светло-желтый, тесто сухое хрупкое, легко расслаивается.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

1.Стадии приготовления слоеного теста?

2.Классификация изделий из слоеного теста?

3.Установить время приготовления печенья слоеного.

**Составить отчет (заполнить форму)**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последовательность технологии приготовления блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и подача:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание №4

**Производственное задание:**

1.Приготовить и оформить к подаче ушки слоеные.

2.Выполнить расчёт расхода сырья на 10 шт.

3.Составить отчет (заполнить форму)

**Этап №1**

**Организация рабочего места**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №\_4\_\_**

**Наименование блюда, изделия \_\_\_**Ушки слоеные\_\_\_ **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_рецептура №**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименованиепродуктов | Норма закладки в граммах |
| 20 шт по 50 гр | 10 шт |
| Мука  | 658 |  |
| Масло сливочное | 438 |  |
| Яйцо  | 33 |  |
| Соль | 5 |  |
| Кислота лимонная | 0,8 |  |
| Вода  | 237 |  |
| Сахарная пудра для посыпки | 130 |  |
| Выход | 1000 |  |

**Этап №2**

**Приготовление изделия**

**Определение качества сырья:**

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

**Подготовка сырья:**

Произвести взвешивание сырья.

**Технология приготовления:**

*Приготовление теста.*

В воду добавляют меланж, соль, кислоту и муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут. Масло нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции. Затем масло формуют на прямоугольные куски и охлаждают до температуры 12-14 С. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм. На середину пласта кладут масло и заворачивают тесто конвертом, раскатывают тесто в пласт толщиной 10 мм. Складывают в четыре слоя и вновь раскатывают до толщины 10 мм. Тесто помещают в холодильник на 30-40 минут. После охлаждения тесто еще дважды раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто охлаждают.

Готовое слоеное тесто раскатывают слоем толщиной 3 мм на столе, посыпанным сахаром – песком и маком. Раскатанную лепешку сворачивают в виде рулета, затем разрезают на изделия массой по 50 г. Укладывают на кондитерский лист, придавая форму «ушек» и выпекают при температуре 240-250 0С.

**Оформление и подача:**

При подаче выкладывают на блюдо.

**Этап №3**

**Требования к качеству:** изделия с большим объемом, пористые, без трещин, цвет желтый, вкус солоноватый.

**Дополнительные контрольные вопросы.**

 1. Особенность приготовления слоеного теста?

 2.Каков срок реализации изделий из слоеного теста?

 3.Установите время приготовления ушек слоеных.

**Составить отчет (заполнить форму)**

Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Определение качества сырья:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подготовка сырья: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Последовательность технологии приготовления блюда: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оформление и подача:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешний вид: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Вкус и запах:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цвет: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Консистенция: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заполните карту

Предприятие(организация)

 Калькуляционная карта №\_\_\_\_\_\_\_\_

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № по сборнику рецептур\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Порядковый № калькуляцииДата её утверждения | №1\_\_\_\_\_2014г | №2\_\_\_\_\_\_\_\_2014 |
| №п/п | Наименование продуктов | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Общая стоимость сырьевого набора |  |  |  |  |  |  |
|  | Наценка % |  |  |  |  |  |  |
|  | Стоимость сырья с наценкой |  |  |  |  |  |  |
|  | Продажная цена одного блюда |  |  |  |  |  |  |
|  | Выход в готовом виде одного блюда в граммах |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

Калькуляцию составил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Утверждаю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Отправить работу на проверку 07 апреля**