## Группа №32, профессия «Пекарь» 2 курс.

**Лабораторно – практическое занятие № 2**

**Тема: Приготовление изделий из теста: пирожки жареные с различными фаршами (6 часов)**

***Цель*: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска пирожков жареных с различными фаршами**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологические схемы приготовления: теста и фарша **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления пирожков с различными фаршами (на 20 шт, 50 шт, 25 шт ) используя рецептуру и/или ТК на изделие **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить фарш (на выбор: из свежей капусты, из риса с яйцом, из зеленого лука с яйцом, картофельный, творожный и т.д)

5. Приготовить тесто

6. Приготовить пирожки с различными фаршами

7. Правильно произвести отпуск изделия **(фотофиксация)**

8. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества

9. Оформить отчет **(заполнить форму)**

**ПРИМЕЧАНИЕ**: Соблюдать технику безопасности при работе.

 Выход 10 шт. Масса готовых изделий 75гр.

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых изделий), отправить на эл.почту преподавателя Пушиной О.А. poa@apt29.ru

**в срок до «14» апреля 2020 г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы

**Отчет**

1. Указать название изделия
2. Составить схемы приготовления дрожжевого теста и фарша (учебник стр. 32-37)
3. Произвести расчет сырья для теста на 20 шт., 50 шт., 25 шт.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 10 шт. готовой продукции | На 20 шт. готовой продукции | На 50 шт. готовой продукции | На 25 шт. готовой продукции |
| Масло растительное | 50,0 |  |  |  |
| Соль | 10,0 |  |  |  |
| Вода  | 300,0 |  |  |  |
| Мука  | 500,0 |  |  |  |
| Выход | 580,0 |  |  |  |

1. Произвести расчет сырья:

 А) Фарш из св. капусты на 2,5 кг, 3 кг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 кг кг готовой продукции | На 2,5 кг готовой продукции | На 3 кг готовой продукции |
| Капуста свежая | 500,0 |  |  |
| Яйца | 2 шт. |  |  |
| Маргарин  | 100,0 |  |  |
| Соль | 10,0 |  |  |
| Перец | 0,2 |  |  |
| Выход | 1000,0 |  |  |

 Б) Фарш картофельный с луком на 2,5 кг,3 кг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 кг готовой продукции | На 2,5 кг готовой продукции | На 3 кг готовой продукции |
| Картофель отварной | 880,0 |  |  |
| Лук репчатый пассерованный | 130,0 |  |  |
| Масло растительное | 40,0 |  |  |
| Соль | 10,0 |  |  |
| Выход | 1000,0 |  |  |

 В) Фарш рисовый с яйцом на 2,5 кг, 3кг.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 кг готовой продукции | На 2,5 кг готовой продукции | На 3 кг готовой продукции |
| Рисовая крупа | 300,0 |  |  |
| Яйца  | 3шт. |  |  |
| Маргарин  | 40,0 |  |  |
| Соль | 10,0 |  |  |
| Выход | 1000,0 |  |  |

1. Заполнить таблицу «Органолептический бракераж изделия»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели качества | Эталон | Самооценка |
| Цвет | От золотистого до светло-коричневого |  |
| Вкус | Полуфабриката и фарша, в меру соленый |  |
| Запах | Без посторонних привкусов |  |
| Консистенция | МягкаяФарш - однородная |  |
| Форма | В виде лодочки, треугольника |  |
| Выход | 10 штук |  |

**Последовательность технологических операций**

1. Организация рабочего места
2. Подготовка сырья
3. Приготовление фарша (на выбор)
4. Приготовление теста:

- В емкость всыпаем просеянную муку, добавляем соль, растительное масло.

- **АККУРАТНО** вливаем воду ( кипяток).

- Замешиваем до однородной консистенции, сначала лопаткой или ложкой, а потом рукой.

- Затем тесто кладем пакет и убираем на 30 минут в холодильник.

1. Формование пирожков: тесто по 58 гр, фарш по 25 гр.
2. На сковородку наливаем растительное масло, разогреваем
3. Укладываем пирожки. Пирожки должны быть примерно на половину в масле.
4. Обжариваем с двух сторон до золотистой корочки.