**Группа 30**

**Задание за 23.04 две пары**

***Первая пара***

1.Составить опорный конспект по теме «Дрожжевое тесто: безопарный и опарный способ приготовления» учебник стр.299-300

2.Составить схемы приготовления:

А) Безопарного способа приготовления дрожжевого теста

Б) Опарного способа приготовления дрожжевого теста

3. Ответить на вопрос: Чем приготовление дрожжевого теста безопарным способом отличается от опарного?

4. Добавить следующий материал в конспект:

*В опарный способ.*

Интенсивный процесс брожения опары начинается через 30-40 мин, когда на поверхности появляются равномерные трещины, поверхность делается выпуклой, и опара начинает отходить от стенок посуды. Спустя 2-3 часа опара увеличивается в объеме в 2-2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузыри.

*Готовность опары определяется следующим способом*:

Брожение начинает стихать, пузырьков на поверхности появляется все меньше, опара немного опадает.

*Внешние признаки окончания брожения теста*:

- *выбродившее тесто* увеличивается в объеме в 2-2,5 раза, при надавливании пальцем медленно выравнивается, поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус.

- *недобродившее тесто* при надавливании пальцем быстро выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта темными пятнами (налетом)

- *перебродившее тесто* при надавливании пальцем не выравнивается; поверхность такого теста плохая, запах неприятный, кислый; при разделке тесто рвется и плохо формуется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим вкусом.

***Вторая пара***

Изучить материал по теме «Разделка теста и процессы, происходящие при выпечке» учебник стр.300-301 и ответить на вопросы:

1.Разделка теста

2.Выпечка теста

3.Процессы, происходящие при выпечке изделий