**Группа 28**

**Задание за 22.05.20**

***Первая пара***

1.Изучить материал и составить опорный конспект по теме «Способы разрыхления теста» учебник стр. 65 – , стр. 68, согласно плана:

1. Биологический способ

2. Химический способ

3. Механический способ

2. Изучить материал по теме «Классификация теста» учебник стр. 63, выполнить задания:

1. Как классифицируют тесто по способу разрыхления?

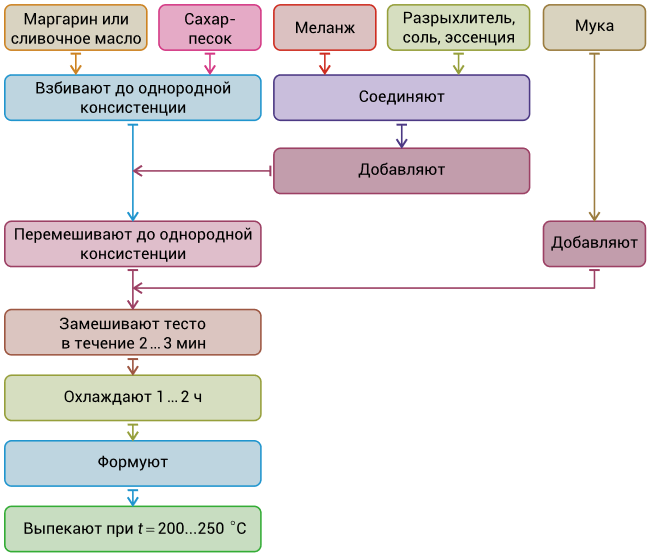
2. В таблице укажите название теста и способы их разрыхления

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид теста | Название теста | Способ разрыхления |
| Дрожжевое |  |  |
| Бездрожжевое |  |  |

***Вторая пара***

Используя презентацию и материал учебника составить конспект по теме «Приготовление песочного теста. Виды брака песочного теста», учебник стр.139 - 142, согласно плана:

1. Характеристика песочного теста
2. Приготовление песочного теста.
3. Схема приготовления песочного теста.



1. Дефекты при приготовлении теста и их причины. Выполнить в виде таблицы

|  |  |
| --- | --- |
| Вид брака | Причины возникновения |
| Песочный п/ф нерассыпчатый, плотный, жесткий |  |
| Тесто непластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые |  |
| Песочный п/ф очень рассыпчатый |  |
| Песочный п/ф сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый |  |
| Песочный п/ф бледный |  |

1. Требования к качеству