## Группа № 28, профессия «Пекарь» 1 курс 27.05.20

**Лабораторно – практическое занятие № 2**

**Тема: Приготовление изделий из творожного теста: калачи творожные (6 часов)**

***Цель*: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска калачей творожных**

***Задание:***

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

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

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления калачей творожных (на 1 кг, 2,5 кг, 3 кг) используя рецептуру и/или ТК на изделие **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и подать изделие:

- Калачи творожные

5. Правильно произвести отпуск изделия (фотофиксация)

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества

7. Оформить отчет (заполнить форму)

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

Масса готовых изделий 1кг

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](mailto:poa@apt29.ru) или личным сообщением в контакте

**в срок до «28» мая 2020 г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы

**Отчет**

1. Указать название изделия
2. Составить схемы приготовления творожного теста и калачей творожных
3. Произвести расчет сырья для калачей творожных.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 0,5 кг готовой продукции | На 1 кг готовой продукции | На 2,5 кг готовой продукции | На 3 кг готовой продукции |
| Творог |  | 400,0 |  |  |
| Соль |  | 2,0 |  |  |
| Сода |  | 5,0 |  |  |
| Сахар |  | 100,0 |  |  |
| Яйцо |  | 80,0 |  |  |
| Мука |  | 320,0 |  |  |
| Растительное масло для полуфритюра |  | 200,0 |  |  |
| Сахарная пудра |  | 20,0 |  |  |
| Выход |  | 1000,0 |  |  |

1. Заполнить таблицу «Органолептический бракераж изделия»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели качества | Эталон | Самооценка |
| Цвет | От золотистого до светло-коричневого |  |
| Вкус | Творожный, слегка сладковатый |  |
| Запах | Без посторонних привкусов |  |
| Консистенция | Мягкая, однородная |  |
| Форма | В виде калача |  |
| Выход | 0,5 кг |  |

**Последовательность технологических операций**

1. Подготовьте продукты.  
2. Творог протереть.

3. Соединить с сахаром, солью и яйцом.  
4. Просеянную муку смешайте с разрыхлителем и введите в творожную массу.  
5. Замесите тесто, раскатайте его толщиной в 1 см, с помощью вырубок разных диаметров вырезайте калачи.  
6. Разогрейте растительное масло на сковороде, выкладывайте калачи и жарьте в полуфритюре до образования румяной корочки.  
7. Переверните, обжарьте с другой стороны.  
8. Готовые калачи снимайте на бумажное полотенце, чтобы убрать остатки жира.  
9. Подавайте калачи теплыми, слегка присыпав сахарной пудрой.  

