**07.05.2020г.**

**Задание по учебной практике.**

Тема занятия **«Приготовление дрожжевого теста для изделия: пирог «Московский» (полуоткрытый)**

**Цель занятия: Научиться приготовлять дрожжевое тесто. Для изделия: пирог «Московский» (полуоткрытый)**

**Сырье: вода -250гр,**

**мука пшеничная высший сорт – 550-600гр,**

**сахар-песок - 3 полные столовые ложки,**

**соль-6гр., (1/2.чайной ложки))**

**яйцо -1шт, (тесто)**

**масло растительное -70гр. (тесто)**

**дрожжи сухие – 10 гр. или прессованные 20 гр.**

**повидло или варенье - начинка**

**Инструкционная карта**

**1** Составить схему приготовления дрожжевого теста.

2 Написать рецептуру теста.

1. Подготовить сырье для приготовления теста.
2. Технологию приготовления теста (должны помнить.)
3. Произвести замес теста.
4. Во время брожения сделать обминки
5. Определить готовность теста**.**
6. Сформовать изделия. (формовали должны знать)
7. Подготовить их к выпеканию.
8. Смазать до выпечки яйцом и после выпечки маслом.
9. Выпекать при температуре 240-250 градусов.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

1. Требование к качеству изделия: пирог «Московский» (полуоткрытый)
2. .Органолептические показатели:
   1. Внешний вид – форма круглая или овальная.
   2. Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого
   3. Мякиш – светло желтый, пористый, пропеченный.
   4. Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов.
3. Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения Вконтакте.

**Мастер производственного обучения Жданова Н.А.**