**12.05.2020 г.**

**Задание по учебной практике.**

Тема занятия **«Приготовление пресно – сдобного теста для изделия: Пирожки печеные с капустным фаршем**

**Цель занятия: Научиться приготовлять пресно-сдобное тесто для изделия: Пирожки печеные с капустным фаршем.**

**Сырье: сметана - 150гр,**

**Масло сливочное-50гр.,**

 **мука пшеничная высший сорт –200-250 гр,**

 **сахар-песок - 1 чайная ложка,**

**соль-2/3чайной ложки**

 **яйцо -1шт. на смазку перед выпечкой**

 **разрыхлитель теста - 1 чайная ложка с горкой.( купить в магазине)**

**Внимательно посмотреть видео по приготовлению**

 **« Пресно-сдобного теста»**

**Инструкционная карта**

**1** Составить схему приготовления пресно-сдобного теста.

2 Написать рецептуру теста.

1. Подготовить сырье для приготовления теста.
2. Технологию приготовления теста используем из видео.
3. Произвести замес теста.
4. Определить готовность теста**.**
5. Приготовитьфарш **(**капустный**)**
6. Сформовать изделия пирожки.
7. Подготовить их к выпеканию.
8. Смазать до выпечки яйцом и после **выпечки смазывать не нужно**.
9. Выпекать при температуре 200-210 градусов.

(работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

1. Требование к качеству изделия: Пирожки печеные
2. .Органолептические показатели:
	1. Внешний вид – форма правильная.
	2. Цвет – от светло-желтого до светло-коричневого
	3. Мякиш – светло желтый, пористый, пропеченный.
	4. Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов
	5. На разрезе пирожка расположен фарш, который распределен по всему пирожку равномерно.

14.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения Вконтакте.

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