**15.05.2020 г.**

**Задание по учебной практике**

Тема занятия **«Приготовление пресно – сдобного теста для изделия: Пирожки печеные фарш из капусты и моркови.**

**Цель занятия: Научиться приготовлять пресно-сдобное тесто для изделия: Пирожки печеные с фаршем из капусты и моркови.**

**Сырье: сметана - 180гр,**

**Масло растительное – 2 столовые ложки**

 **мука пшеничная высший сорт –320-350 гр,**

 **сахар-песок - 1 чайная ложка,**

**соль-2/3чайной ложки**

 **яйцо -1шт.**

 **разрыхлитель теста - 1 чайная ложка с горкой. (купить в магазине), можно использовать соду, как на видео, но лучше разрыхлитель.**

**Внимательно посмотреть видео: По приготовлению**

 **Пресно- сдобного теста и формированию пирожков с капустой и морковью**

**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. Приготовить фарш**. (** капустный с добавлением моркови**)**
6. **Когда будете готовить фарш, капусту и морковь лучше пожарить отдельно и потом все соединить, посолить.**
7. Сформировать изделия пирожки.
8. Подготовить их к выпеканию .
9. Смазать до выпечки сметаной или яйцом и после **выпечки смазывать не нужно**.
10. Выпекать при температуре 200-210 градусов.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

1. Требование к качеству изделия: Пирожки печеные с фаршем из капусты и моркови.
2. .Органолептические показатели:
	1. Внешний вид – форма правильная, укладываем швом вниз и делаем надрез.
	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 и сверху изделия виден фарш.

15.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

В Контакте.

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