**18.05.2020 г.**

**Задание по учебной практике.**

Тема занятия: **«Закрепление умений по приготовлению « Сдобно-пресного теста»**

**Цель занятия: Приготовление сдобно-пресного теста и изделий из него: пирожки с различным фаршем.**

**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.**

**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**.**
6. Сформивать изделия пирожки.
7. Подготовить их к выпеканию.
8. Смазать до выпечки сметаной или 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 с фаршем.
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.

14.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения. В Контакте

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