**21.05 .2020г. Задание по учебной практике.**

**Тема занятия « Приготовление песочного теста для изделия :**

**Пирог полуоткрытый с вареньем.**

**Цель занятия : Научиться приготовлять песочное тесто.**

**для изделия : Пирог полуоткрытый с вареньем.**

**Сырье:**

**Масло сливочное -100гр.**

**мука пшеничная высший сорт –300гр,**

**сахарная пудра - 100грамм ,**

**яйцо -1шт. в тесто**

**молоко- 150 гр.**

**Ванильный сахар- 8 гр**

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

**Начинка:**

**Варенье – 300 гр или повидло**

**Крахмал кукурузный – 1 столовая ложка**

**Внимательно посмотреть видео по приготовлению**

**Песочного теста и изделия « Пирог полуоткрытый с вареньем»**

**Инструкционная карта**

**1**Составить схему приготовления песочного теста

1. Написать рецептуру теста.

3 Подготовить сырье для приготовления песочного теста.

4 Технологию приготовления теста используем из видео.

1. Произвести замес теста .

6.Определить готовность теста**.**

7.Раскатать песочное тесто ( не тонко 6-7 мм)

8.Сформовать изделие .

9.Подготовить их к выпеканию.

10.Выпекать при температуре 200-210 градусов.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

11.Требование к качеству изделия: Пирог с вареньем

13.Органолептические показатели:

1.Внешний вид –форма правильная .

2.Цвет – светло желтый

3.Мякиш – светло желтый , пропеченный.

4.Запах – свойственный тесту ,без посторонних признаков и запахов

5.На разрезе пирога тесто рассыпчатое

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

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