22.05.2020 г.

Задание по учебной практике

Тема занятия: **Закрепление умений по приготовлению песочного теста для изделия: Печенье сахарное.**

**Цель занятия**: Научиться приготовлять песочное тесто для изделия: Печенье сахарное.

**Сырье:**

Маргарин сливочный-200гр.

мука пшеничная высший сорт –400гр,

сахар-песок - 2 столовые ложки ,

яйцо -2шт. в тесто и 1шт на смазку перед выпечкой

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

**Внимательно посмотреть видео по приготовлению**

**Песочного теста и изделия «Печенье сахарное»**

**Инструкционная карта**

1.Составить схему приготовления песочного теста

2. Написать рецептуру теста.

3.Подготовить сырье для приготовления песочного теста.

4.Технологию приготовления теста используем из видео.

5.Произвести замес в технологической последовательности песочного теста .

6.Определить готовность теста**.**

7.Раскатать песочное тесто ( не тонко 5-7 мм).

8.Сформовать изделие « Печенье сахарное»

9.Подготовить их к выпеканию( не забывайте посыпать сахаром)

10.Выпекать при температуре 200-210 градусов.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

11.Требование к качеству изделия: Печенье сахарное

12.Органолептические показатели:

13.Внешний вид –форма правильная .

Цвет – светло желтый

Мякиш – светло желтый , пропеченный.

Запах – свойственный тесту ,без посторонних признаков и запахов

На разрезе печенье рассыпчатое

14.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

В Контакте.

Мастер производственного обучения Жданова Н.А.