27.05 .2020г. Задание по учебной практике.

Тема занятия :Закрепление умений по приготовлению песочного теста для изделия : Печенье песочное – круглое»

Цель занятия : Научиться приготовлять песочное тесто.

для изделия : Печенье песочное – круглое»

Сырье:

Масло сливочное-120гр.

мука пшеничная высший сорт –230гр,

сахар-песок - 1 столовые ложки ,

яйцо -1шт. в тесто

соль - 1/4 чайной ложки.

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

сметана – 150гр

ванильный сахар – 8 гр.

Внимательно посмотреть видео по приготовлению

Песочного теста и изделия « Печенье песочное - круглое»

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 8мм).

8.Сформовать изделие « Печенье песочное - круглое»

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 песочное – круглое»

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.