28.05 .2020г

 Задание. Приготовление песочного теста для изделия «Печенье песочное –прямоугольное»

 Цель занятия : Научиться приготовлять песочное тесто.

 для изделия : «Печенье песочное- прямоугольное»

Сырье:

Масло растительное -120гр.

 мука пшеничная высший сорт –200гр,

 сахар-песок – 100гр ,

 яйцо -1шт. в тесто

 разрыхлитель теста- 0.5 чайной ложки( купить в магазине)

 Внимательно посмотреть видео по приготовлению

Песочного теста и формованию изделия « Печенье песочное – прямоугольное »

 Инструкционная карта

 **1.**Составить схему приготовления песочного теста

 2. Написать рецептуру теста.

3..Подготовить сырье для приготовления песочного теста.

1. Технологию приготовления теста используем из видео.
2. Произвести замес теста .
3. Определить готовность теста.
4. Раскатать песочное тесто ( не тонко 8мм).
5. Сформовать изделие « Печенье песочное - прямоугольное»
6. Подготовить их к выпеканию( не забывайте посыпать сахаром)
7. Выпекать при температуре 200-210 градусов. 8-10 мин

 ( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

1. Требование к качеству изделия: «Печенье песочное - прямоугольное»
2. .Органолептические показатели:

 Внешний вид –форма правильная .

 Цвет – светло желтый

 Мякиш – светло желтый , пропеченный.

 Запах – свойственный тесту ,без посторонних признаков и запахов

 На разрезе печенье рассыпчатое

1. .Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

В Контакте.

Мастер производственного обучения Жданова Н.А.