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.