**10.06.2020г. Задание по производственной практике.**

 **Тема занятия « Приготовление дрожжевого опарного теста для изделия: кекс « Здоровье»**

**Цель занятия : Приобрести практический опыт приготовления дрожжевого опарного теста для изделия :**

**кекс «Здоровье»**

**Сырье: молоко - 250гр.**

 **мука пшеничная высший сорт –600 гр,**

 **сахар-песок – четыре столовые ложки,**

**соль-3гр,**

 **яйцо -3шт, (тесто)**

**Маргарин - 250гр(тесто)**

**дрожжи сухие – 10гр или прессованные- 50 г**

**сахарная пудра -11гр( посыпка)**

**ванильный сахар -10гр Выход : 15 шт по 100гр**

**Инструкционная карта**

1.Составить схему приготовления дрожжевого теста

2. Написать рецептуру теста.

3.Подготовить сырье для приготовления дрожжевого теста.

4.Технологию теста вы знаете – **дрожжевое** **тесто**.

5.Произвести замес теста .

6. Определить готовность теста.

7.Сформовать изделие . **Не торопитесь, старайтесь**.

Наполнить любую форму тестом, которую предварительно смазать маслом. Оставить изделие на расстойке до увеличения обьема.

8.Подготовить их к выпеканию .

9.Выпекать при температуре до 185-200градусов, готовность проверить проколом деревянной палочки .Она должна быть сухой.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

10.Изделия после выпечки не забываем смазать маслом.

11.Требование к качеству изделия: кекс «Здоровье»

Органолептические показатели:

Внешний вид – форма правильная,

Цвет – от светло- желтого, до светло- коричневого

Мякиш – светло желтый, пропеченный.

Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов

Дать изделию остыть и посыпать сахарной пудрой.

12.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

Итоги выполненной работы. В Контакте.

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