**15.06.2020 г.**

**Задание по производственной практике.гр.38 «Пекарь»**

**( 3корпус)**

Тема занятия **«Приготовление дрожжевого опарного теста для изделия: булочка «Северная».**

**Цель занятия:** Приобрести практический опыт приготовления дрожжевого опарного теста для изделия: **булочка «Северная»**

**Сырье: вода - 200гр,**

**мука пшеничная высший сорт – 450гр,**

**сахар-песок - две полные столовые ложки,**

**соль-3гр,**

**яйцо - 1шт, (тесто)**

**масло растительное - 50гр (тесто)**

**дрожжи сухие – 10гр**

**или прессованные- 20 г**

**Выход: 15 шт**

**Инструкционная карта**

1.Составить схему приготовления дрожжевого теста

2. Написать рецептуру теста.

3.Подготовить сырье для приготовления дрожжевого теста.

4.Технологию теста вы знаете.

5.Произвести замес теста.

6. Определить готовность теста.

7.Сформовать изделие. Тесто раскатываем, делаем по бокам четыре надреза, укладываем начинку (лучше из наших северных ягод) и формуем булочку. (Вы должны помнить делали) **Не торопитесь, старайтесь**.

Подготовленные изделия смазать яйцом.

8.Подготовить их к выпеканию (не забывайте кондитерский лист смазать маслом тонким слоем или застелить пергаментом)

9.Выпекать при температуре до 230-240градусов.

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

10.Изделия после выпечки не забываем смазать маслом.

11.Требование к качеству изделия: булочка «Северная»

Органолептические показатели:

Внешний вид – форма правильная, фигурная

Поверхность посыпана сахарной пудрой.

Цвет – от светло-желтого, до светло- коричневого

Мякиш – светло желтый, пропеченный.

Запах – свойственный тесту, без посторонних признаков и запахов

12.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

Итоги выполненной работы, предоставить в Контакте.

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