**16.06.2020г.**

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

**(3корпус)**

Тема занятия **«Приготовление песочного теста для изделия: Печенье песочное»**

**Цель занятия: Приобрести практический опыт приготовления песочного теста для изделия: Печенье песочное.**

**Сырье:**

Масло сливочное -120гр.

мука пшеничная высший сорт –230гр,

сахар-песок - 1 столовые ложки,

яйцо -1шт. в тесто

соль – ¼ чайной ложки

ванильный сахар – 8 гр.

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

сметана – 150гр

Внимательно посмотреть видео по приготовлению Песочного теста и формованию 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 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).

**Требование к качеству изделия: «Печенье песочное - круглое»**

**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.

Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения В Контакте.

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