**17.06.2020г.**

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

**(3корпус)**

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

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

**Сырье:**

вода - 200гр,

мука пшеничная высший сорт – 450 гр.,

сахар-песок - две полные столовые ложки,

соль-3 гр.,

яйцо -1шт, (тесто)

масло растительное -50 гр. (тесто)

дрожжи сухие – 10 гр.

или прессованные- 20 гр.

**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 формуем в шарики, смазываем яйцом и посыпаем сахаром (вы должны помнить делали) **Не торопитесь, старайтесь**.

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 «Домашняя»

**Органолептические показатели:**

Внешний вид – форма правильная, круглая.

Поверхность посыпана сахаром,

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.***