**18.06.2020г.**

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

**( 3корпус)**

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

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

**булочка «Школьная»**

**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 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 «Школьная»

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.***