**26.06.217.06.2020г. Задание по производственной практике.гр.38 «Пекарь» ( 3 корпус)**

 **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 – 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 «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.***