**27.06.216.06.2020г.**

**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.

Технологию приготовления теста используем из видео.

Произвести замес теста .

Определить готовность теста.

Раскатать песочное тесто ( не тонко 8мм).

Сформовать изделие « Печенье песочное - круглое»

Подготовить их к выпеканию( не забывайте посыпать сахаром)

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.***