29.05 .2020г. Задание по учебной практике.

Тема занятия :Закрепление умений по приготовлению песочного теста для изделия : Печенье песочное – прямоугольное»

Цель занятия : Научиться приготовлять песочное тесто.

для изделия : Печенье песочное – прямоугольное»

Сырье: Масло растительное -120гр.

мука пшеничная высший сорт –200гр,

сахар-песок – 100гр ,

яйцо -1шт. в тесто

разрыхлитель теста- 0.5 чайной ложки( купить в магазине)

Внимательно посмотреть видео по приготовлению

Песочного теста и изделия «Печенье песочное - прямоугольное»

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 в технологической последовательности песочного теста .

6.Определить готовность теста**.**

7.Раскатать песочное тесто (толщина 8мм).

8.Сформовать изделие « Печенье песочное - прямоугольное»

9.Подготовить их к выпеканию (не забывайте посыпать сахаром)

10.Выпекать при температуре 200-210 градусов.8-10 мин

( работа выпечки выполняется под контролем взрослых).

11.Требование к качеству изделия: Печенье песочное –прямоугольное»

12.Органолептические показатели:

13.Внешний вид – форма правильная .

Цвет – светло желтый

Мякиш – светло желтый , пропеченный.

Запах – свойственный тесту ,без посторонних признаков и запахов

На разрезе печенье рассыпчатое

14.Сделать на телефон видео и скинуть в личные сообщения

В Контакте.

Мастер производственного обучения Жданова Н.А.