***МДК 07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер»***

***Раздел 2 Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№*** | ***Дата по расписанию*** | ***Тема*** | ***Форма деятельности*** | ***Рекомендуемая***  ***литература*** | ***Дата сдачи заданий*** |
| ***1*** | 19.03.2020 | Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста | конспект | Учебник Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»,  Учебник Бурчакова И.Ю. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | 20.03.2020 |
| ***2*** | 19.03.2020 | Технология приготовления праздничного хлеба | конспект |
| ***3*** | 19.03.2020 | Разделка, режимы выпекания хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | конспект |
| ***4*** | 20.03.2020 | **Практическое занятие**: Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого безопарного теста. Составление ТК, ТТК. | Задание № 1 | 21.03.2020 |
| ***5*** | 20.03.2020 | **Практическое занятие**: Приготовление пирогов открытых и полуоткрытых | Задание № 2 |
| ***6*** | 21.03.2020 | **Практическое занятие**: Приготовление пирогов закрытых | Задание № 3 | 23.03.2020 |
| ***7*** | 21.03.2020 | **Практическое занятие**: Приготовление сдобы обыкновенной | Задание № 4 |
| ***8*** | 21.03.2020 | **Практическое занятие**: Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности | Задание № 5 |

***Задание № 1***

Составить технологические схемы приготовления мучных изделий; произвести расчет сырья для приготовления мучных изделий из дрожжевого безопарного теста

1. Составить технологические схемы приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий:

**№ 798 Пирожки жареные с ливером**

**№ 799 Пончики**

**№ 802 Ватрушки**

Указать температурные режимы подготовки сырья, расстойки, выпечки, сроки хранения и реализации.

2. Произвести расчет расхода сырья для приготовления 10 штук каждого вида мучных изделий. Результаты представить в табличном виде.

**Таблица Расчет расхода сырья**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | наименование блюда | | | | наименование блюда | | | | **Всего масса брутто** |
| бр 1 пор | нет 1 пор | бр 10 пор | нет 10  пор | бр  1 пор | нет 1 пор | бр  10 пор | нет 10 пор |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **798. Пирожки жареные   из дрожжевого теста** | Расход сырья и полуфабрикатов, г | | |
| Пирожки простые с фаршем  массой 75 г | Пирожки простые с повидлом  или джемом  массой 75 г | Пирожки сдобные массой 60 г |
| Тесто дрожжевое [№ 796](#N796_Тесто_дрожжевое_и_сдобное) | 5100 | 5600 | 3600 |
| Фарш № [835](#N835_Фарш_мясной_с_луком)—[853](#N853_Фарш_рисовый_с_грибами), [856](#N856_Фарш_вишневый) | 2500 | — | 2500 |
| или [повидло, джем](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Повидло_джем_замена)  [\*](#Примечание_798_1) | — | [2020/2000\*\*](#Примечание_798_2) | [2525/2500\*\*](#Примечание_798_2) |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) для смазывания инвентаря и оборудования | 25 | 25 | 20 |
| Жир для жаренья | 600 | 600 | 450 |
| Выход (шт.) | 100 | 100 | 100 |

**799. Пончики**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и полуфабрикатов, г |
| Мука пшеничная 1-го сорта | 2650 |
| [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 300 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 150 |
| Меланж | 100 |
|  |  |
| Наименование сырья и полуфабрикатов | Расход сырья и полуфабрикатов, г |
| Соль | 25 |
| [Дрожжи](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Дрожжи_замена) (прессованные) | 80 |
| Вода | 1550 |
| **Масса теста** | 4500 |
| Рафинадная пудра | 300 |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) для смазки инвентаря  и оборудования | 25 |
| [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Масло_подсолнечное_замена) для жаренья | 500 |
| Выход | 100 шт. по 45 г + 3 г пудры |

**802. Ватрушки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Расход сырья и полуфабрикатов, г | |
| из дрожжевого теста [(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) | из пресного слоеного теста [(\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) |
| Тесто дрожжевое [№ 796](#N796_Тесто_дрожжевое_и_сдобное) | 5800 | — |
| Тесто слоеное | — | 5800 |
| Мука на подпыл | 174 | 157 |
| Фарш [№ 854](#N854_Фарш_творожный) | 3000 | 3000 |
| Или [повидло](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Повидло_джем_замена) | [3030/3000\*](#Примечание_802) | [3030/3000\*](#Примечание_802) |
| Меланж для смазки ватрушек | 150 | 150 |
| [Жир для смазки](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Кулинарные_жиры_замена) листов | 25 | — |
| Выход | 100 шт. по 75 г | 100 шт. по 75 г |
| Или | 200 шт. по 36 г | 200 шт. по 36 г |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* В числителе указана масса брутто, в знаменателе — масса нетто с учетом потерь при порци­онировании.

**839. Фарш ливерный (1-й вариант)**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | I | | II | | III | |
|  | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Легкие | 800 | 736 | 1000 | 920 | 1400 | 1288 |
| Сердце | 321 | 273 | 428 | 364 | — | — |
| Печень (говяжья) | 281 | 233 | — | — | — | — |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 80 | 80 | 60 | 60 | 40 | 40 |
| [Лук репчатый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 100 | 84 | 100 | 84 | 100 | 84 |
| **Масса пассерованного лука** | — | 42 | — | 42 | — | 42 |
| Мука пшеничная | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |
| Выход | — | 1000 | — | 1000 | — | 1000 |

**796. Тесто** [дрожжевое (\*)](#Рецептура_в_соответствии_с_ОСТ28_5_78) **и тесто дрожжевое сдобное**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов  и изделий | Расход сырья на 1 кг в г | | | | |
| для пирожков жареных | | для пирожков печеных | | для ватрушек, пирогов, кулебяк и др. |
| простых | сдобных | простых | сдобных |
| [Мука пшеничная выс­шего или 1-го сортов\*](#Примечание_796) | 605 | 576 | 633 | 640 | 641 |
| [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 39 | 55 | 44 | 46 | 34 |
| [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 20 | 70 | 19 | 69 | 29 |
| Меланж | — | 96 | — | 69 | 34 |
| Соль | 10 | 10 | 10 | 8 | 10 |
| [Дрожжи](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Дрожжи_замена) (прессован­ные) | 19 | 28 | 19 | 23 | 19 |
| Вода | 332 | 190 | 300 | 170 | 258 |
| Выход | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 | 1000 |
| Влажность, % | 42 | 37 | 40 | 33 | 38 |

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\* Тесто для ватрушек, кулебяк и других изделий рекомендуется готовить из муки высшего сорта.

***Задание № 2***

1.Составить технологические схемы приготовления пирогов открытых:

Пирог с яблоками и корицей;

Пирог с джемом.

2.Составить технологические схемы приготовления пирогов полуоткрытых:

Пирог с яйцом и луком

Пирог с вишней

***Задание № 3***

1. Составить технологические схемы приготовления пирогов закрытых:

Пирог с горбушей;

Пирог с капустой и грибами.

***Теория для Заданий 2, 3***

Технология приготовления открытых, полузакрытых и закрытых пирогов.

Для приготовления пирогов используют дрожжевое безопарное и опарное тесто, также песочное бездрожжевое слоёное, иногда – бездрожжевое сдобное, реже –дрожжевое. В некоторых случаях вместо теста берут бисквитную крошку, смешанную со сливочным маслом. В зависимости от оформления пироги могут быть открытыми, закрытыми, полуоткрытыми. Для открытых и полуоткрытых используют сладкие начинки для закрытых фарш и начинки с мясом, рыбой, яйцами, кашей, луком, картофелем, ягодами, грибами.

Приготовление дрожжевого сдобного.

Продукты для приготовления: 4стакана муки, 2 столовые ложки сахара, 8 столовых ложек растительного масла или 100г сливочного молока, 4 яйца, 20г. дрожжей, 1/2 чайной ложки соли, 1 стакан молока (воды).

Опарный способ приготовления теста:

Опару готовят из муки (1/2 нормы), молока и дрожжей. В воду или молоко, подогретые до 30?С, положить дрожжи, предварительно размешанные с небольшим количеством воды, всыпать часть муки (примерно 1/3 полагающегося по рецептуре количества) и размешать до образования однородного теста.

Опару сверху посыпать мукой и поставить для брожения в теплое место. Объем опары увеличивается в 2-3 раза. Продолжительность брожения опары составляет2-3 часа, а иногда и 4 часов зависимости от качества дрожжей и муки, температуры окружающей среды. Когда брожение опары закончится, она начнет «опадать».

Поэтому нельзя упустить момент, когда опара находится в своем «наивысшем состоянии».В готовую опару влить оставшееся молоко или воду. Затем добавить сахар, яйца, муку и месить тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, тягучим и будет легко отставать от рук и стенок кастрюли. В конце добавить растительное масло и снова месите, пока масло не соединится с тестом.

Замешанное тесто нужно опять поставить бродить еще на 2 часа. Вообще же время приготовления теста опарным способом составляет в среднем 5 часов.

Для приготовления открытого пирога тесто раскатывают довольно тонко. Вариантов начинки для открытого пирога множество, но их можно разделить на несколько категорий. Во-первых, это начинка, содержащая мало влаги и нанесенная довольно тонким слоем, например, джем, повидло или заварной крем. Другая категория - фруктовые и ягодные начинки, которые связаны только собственным пектином или его сочетанием с добавленным крахмалом. Третий тип начинки для открытых пирогов - яичный крем, который запекается в корзиночке из теста. Таковы печёные чизкейки, фланы и другие открытые пироги с начинкой, напоминающей запеченный крем. Ну и наконец – кусочки продуктов, связанные между собой смесью яиц и молочных продуктов. Всевозможные киши– яркий пример таких открытых пирогов. В последних двух случаях зачастую тестом выкладывают дно и бортики формы, выпекают эту тестяную основу до полуготовности, затем заливают в неё начинку и продолжают выпекать до готовности в глубокой круглой форме диаметром 20-25 см с вертикальными рифлёными бортиками.

Основу для него делают из рассыпчатого теста (бризе), а для «заливки» смешивают яйца и молочные продукты: молоко, сливки или смесь того и другого, причем чем жирнее, смесь, тем нежнее и вкуснее пирог. В яично-молочную смесь добавляют самые разные ингредиенты: сыр, бекон, приготовленные отдельно кусочки мяса или птицы, грибы, овощи. При этом грибы и любые овощи следует предварительно быстро обжарить или подготовить иным способом (отварить, бланшировать, в микроволновой печи), чтобы удалить из них лишнюю влагу. Во время выпечки «заливка» густеет благодаря яйцам, связывая ингредиенты начинки, и чем их больше, тем меньше яиц понадобится.

Количество яиц и молочных продуктов может различаться от рецепта к рецепту, но за основу можно взять такое соотношение: вес жидкости должен быть в два раза больше веса яиц. Тогда начинка наверняка загустеет! Выпекают при температуре 175-190 С, не выше! Пирог готов, когда хорошо зарумянится, а его поверхность станет упругой.

Пирог полуоткрытый формуют так же, как открытый, только для нижней лепёшки берут не всё тесто, а ¾ нормы. Из оставшегося теста раскатывают пласт толщиной 3-5 мм и нарезают тонкие полосы, которые кладут по верх начинки в виде решетки или любого орнамента. Края загибают на 15-20 мм. Пирог растаивают, смазывают яйцом и выпекают.

Для закрытого пирога -кусок теста делят пополам и раскатывают две лепёшки. Одну укладывают на смазанную жиром форму, наносят слой повидла или варенья и закрывают второй лепёшкой. Поверхность пирога смазывают яйцом и украшают. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формуют звёзды, ветки, гребешки. За 5 минут до выпечки пирог смазывают яйцом и выпекают в течение 30 минут при температуре 220-230 градусов.

Требования к качеству: поверхность пирога блестящая, светло-коричневого цвета; мякиш мягкий, пористый, хорошо пропечен, при надавливании пружинит.

**Задание № 4**

**1. Заполните таблицу: Недостатки теста, вызываемые неправильным процессом брожения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Недостатки теста** | **Причины возникновения** | **Способы исправления** |
|  |  |  |

**2. Перечислите способы формовки сдобы обыкновенной.**

**Задание № 5**

**1. Перечислите ассортимент хлебобулочных изделий пониженной калорийности.**

**2. Особенности приготовления хлебобулочных изделий пониженной калорийности.**