



Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
Новошахтинский техникум промышленных технологий -
филиал ГБПОУ РО «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики
им. ак. Степанова П.И.»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
к выполнению практических занятий
по 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента.
для обучающихся
профессии
43.01.09 Повар, кондитер

Разработал преподаватель
преподаватель НТПТ - ф ГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Л.В. Слепченко

Рецензент преподаватель
преподаватель НТПТ - ф ГБПОУ РО
«ШРКТЭ»
 Н.Г. Михайличенко

Новошахтинск -2021

Рецензия

на методические указания к выполнению практических занятий по ПМ 05 **Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер составленные преподавателем Новошахтинского филиала государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования Ростовской области «Шахтинский региональный колледж топлива и энергетики им. ак. Степанова П.И.» Слепченко Л.В.

Методические указания изложены чётко, понятно и сопровождаются необходимыми рисунками, схемами, таблицами. Методические указания содержат тематику лабораторных работ и практических занятий, рекомендуемую литературу.

Методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ 05 **«Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** рекомендованы для использования в образовательном процессе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рецензент



Михайличенко Н.Г.

Содержание

- | | |
|---|------|
| 1. Пояснительная записка | стр. |
| 2. Перечень практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 3. Содержание практических занятий и лабораторных работ | стр. |
| 4. Литература для обучающихся | стр. |

Пояснительная записка

Практические занятия и лабораторные работы – одна из форм учебного занятия, направленная на развитие самостоятельности обучающегося и приобретение умений и навыков. Выполнение обучающимися, практических и лабораторных заданий ориентировано на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарного курса по ПМ 05;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных и конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Методические рекомендации к выполнению практических и лабораторных заданий, реализуемых на практических занятиях и лабораторных работах междисциплинарного курса является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих ГБПОУ РО ШРКТЭ по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и разработаны в соответствии с письмом Минобразования РФ от 5 апреля 1999 г № 16-52-58ин/16-13 «О рекомендациях по планированию организации и проведению лабораторных работ и практических занятий образовательных учреждений среднего профессионального образования».

Согласно рабочей учебной программе междисциплинарного курса МДК. ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента отведено 2 часа.

Практические занятия и лабораторные работы проводятся в течение изучения соответствующих тем междисциплинарного курса.

Задания, включенные в практические занятия и лабораторные работы, направлены на достижения соответствующих результатов освоения междисциплинарного курса (умений, знаний), предусмотренных ФГОС СПО.

В результате освоения междисциплинарного курса ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента:

Профессиональными компетенциями:

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Уметь:

У1.выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У2.соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У3.выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У4.хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знать:

31. требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

32. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

33. ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

34. методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

35. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при
приготовлении

Этапы подготовки к практическому занятию:

- освежить в памяти теоретические сведения, полученные на лекции и в процессе самостоятельной работы;

-подберите необходимую учебную и справочную литературу (сборники, содержащие описание и методику выполнения заданий);

- отберите те сведения, которые позволят в полной мере реализовать цели и задачи предстоящей практической работы.

По результатам выполнения заданий каждый обучающийся сдает отчет о проделанной работе с краткой записью хода работы, необходимых элементов действий, а также вывода. Оценки за выполнение заданий на практических занятиях и лабораторных работах могут выставляться по пятибалльной системе и учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Структура и содержание практических занятий и лабораторных работ включают в себя следующие элементы:

- тема занятия;
- цели занятия;
- теоретические вопросы для повторения, необходимые для выполнения практического задания;
- порядок выполнения задания;
- выводы.

Критериями оценки выполнения заданий практического занятия или лабораторной работы являются:

- обобщать, систематизировать, углублять, закреплять полученные теоретические знания по конкретным темам междисциплинарного курса;
- формировать умения, применять полученные знания на практике, реализовать единство интеллектуальной и практической деятельности;
- развивать умения и навыки во время практического занятия и лабораторной работы, необходимые будущему специалисту;
- вырабатывать при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Оценка «5» ставится при правильном выполнении 90-100% предложенных заданий;

Оценка «4» ставится при правильном выполнении 80-90% предложенных заданий;

Оценка «3» ставится при правильном выполнении 70-80% предложенных заданий;

Оценка «2» ставится при выполнении ниже 70% предложенных заданий.

Данные методические рекомендации предназначены для обучающихся 1-го курса, осваивающих междисциплинарный курс ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на практических и лабораторных занятиях

Перечень практических занятий и лабораторных работ

№п/п	Тематика работ	Количество часов
1	Лабораторная работа №1 Приготовление сиропов кофейного, инвертного, жженки: для промочки и глазирования.	6
2	Лабораторная работа №2 Приготовление разновидностей желе	6
3	Лабораторная работа №3 Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой, заварной и шоколадной глазури для украшения изделий.	4
4	Лабораторная работа №4 Приготовление сливочных кремов на основе масла и белковых кремов	4
5	Лабораторная работа №5 Приготовление заварных кремов	4
6	Лабораторная работа №6 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4
7	Лабораторная работа №7 Приготовление сахарной мастики	4
8	Лабораторная работа №8 Приготовление фаршей : мясных и рыбных в ассортименте	4
9	Лабораторная работа №9. Приготовление фаршей: из крупяных продуктов, овощей и фруктов в ассортименте	6
10	Лабораторная работа №10 Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика шоколадом	6
итого		48
МДК.05.02.Процессы приготовления ,подготовки к реализации хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.		
1	Практическое занятие № 1 Приготовление отделочных полуфабрикатов	6
2	Лабораторная работа №1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	6
3	Лабораторная работа № 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	6
4	Лабораторное занятие № 3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста	6
5	Лабораторное занятие № 4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста	6
6	Лабораторная занятие № 5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста, пряничного теста.	6
7	Лабораторная занятие № 6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	6
8	Лабораторная занятие №7 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	6
9	Лабораторная занятие № 8 Приготовление и оформление	6

	мучных кондитерских изделий из бисквитного теста	
10	<i>Лабораторная занятие №9</i> Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	6
11	<i>Лабораторная работа №10</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных кремовых пирожных	6
12	<i>Лабораторная работа № 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных</i>	6
13	<i>Лабораторная работа № 12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных</i>	6
14	<i>Лабораторная работа № 13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных</i>	6
15	<i>Лабораторная работа № 14. Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных</i>	6
16	<i>Лабораторная работа № 15. Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных пирожных</i>	6
17	<i>Лабораторная работа № 16. Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных</i>	6
18	<i>Лабораторная работа 17.</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных (кремовые с посыпками) тортов	6
19	<i>Лабораторная работа 18</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных (фруктово-желейные, глазированные) тортов	6
20	<i>Лабораторная работа 19</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных(кремовые с посыпками) тортов	6
21	<i>Лабораторная работа 20</i> Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных тортов	6
	итого	126

Лабораторная работа №1.

(время выполнения работы 6 ч)

Приготовление сиропов кофейного, инвертного, жженки: для промочки и глазирования.

Приобретение навыков в приготовлении инвертного сиропа; расчет рецептуры карамели на инвертном сиропе и выход карамели; изготовление карамели на инвертном сиропе; оценка качества продукции по физико-химическим и органолептическим показателям.

Материальное обеспечение: - сырье: сахар-песок, сода, растительное масло, лимонная кислота, эссенция, краситель; - оборудование, материалы, реактивы: ковш алюминиевый, мраморная доска, шпатель, формочки, термометр от 0 до 150 °С, термометр 0–100 °С, весы электронные MW-300T, рефрактометр УРЛ, рН-метр, ступка фарфоровая с пестиком, фильтры бумажные, вода дистиллированная, стеклянная палочка, баня водяная, фенолфталеин, колбы конические, колбы мерные отливные, цилиндры мерные, лист белой бумаги 20×20 мм, линейка, плита электрическая ЭПЧШ, эксикатор, титровальная установка, бюретки на 25 и 50 см³, калий железосинеродистый, глюкоза (безводная), метиленовый голубой, цинк серноокислый, 0,1 н. раствор КОН или NaOH.

Жженка

Сахар-песок 868, вода 300. Выход 1000.

Жженка - это пережженный сахар, растворенный в кипятке. Ее применяют для подкрашивания теста, кремов, помады и других полуфабрикатов. Готовят жженку в нелуженой посуде (при высокой температуре 200*С посуда может расплавиться) в хорошо вентилируемом помещении. В посуду кладут сахар-песок, добавляют немного воды - одну часть на пять частей сахара. Нагревают, помешивая лопаткой с длинной ручкой (веселкой) до тех пор, пока сахар не приобретет темно-коричневый цвет. Для определения цвета делают мазок лопаткой с жженкой на белой бумаге.

В процессе варки добавляют только кипятков в очень небольшом количестве (в 6-8 приемов). Во избежание вспенивания можно добавить жир — 0,8-1% массы сахара. Готовую жженку процеживают через частое сито с ячейками размером 0,5—0,6 мм. При нарушении технологии приготовления может получиться кусок пережженного сахара. Его надо растворить в горячей воде, нагревая и помешивая. При изготовлении жженки необходимо соблюдать правила безопасности. Требования к качеству: жженка должна иметь вид густого темно-коричневого сиропа с горьким вкусом; влажность 23-25%.

Сироп инвертный

Сахар-песок 700, вода 310, кислота пищевая 21. Выход 1000.

Инверсия — это разложение сахарозы на простые сахара: глюкозу и фруктозу.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, добавляют кислоту и уваривают до 107°С. За это время под действием температуры и кислоты происходит инверсия, в результате которой сироп приобретает новые свойства. Инвертный сироп на 10% слаще обыкновенного сахарного сиропа. Он очень гигроскопичен, поэтому изделия, приготовленные на инвертном сиропе, долго не черствеют. Его используют вместо патоки, так как он обладает антикристаллизационными свойствами, т.е., введенный в сахарные растворы и карамели, препятствует образованию в них кристаллов сахара (засахариванию). Если тесто приготовлено на питьевой соде, то в присутствии инвертного сиропа усиливается разрыхление.

Можно использовать любую пищевую кислоту. Нельзя готовить инвертный сироп в железной нелуженой посуде, так как сироп темнеет при варке.

Требования к качеству: сироп должен быть прозрачным, желтого цвета; влажность 25%.

Кофейный сироп

Сахар-песок 500, кофе натуральный, жареный, молотый 13, коньяк 28,5, эссенция ромовая 1, вода 500. Выход 1000.

Кофейным сиропом промачивают бисквит, используемый для тортов и пирожных с кофейными кремами. Вначале готовят вытяжку из кофе. Для этого часть воды по рецептуре доводят до кипения и делят на три части. В первую добавляют натуральный молотый кофе,

волу кипятят несколько минут, процеживают. В гущу наливают вторую часть воды, кипятят несколько минут и еще раз повторяют эту операцию с третьей частью воды. Затем гущу выбрасывают, а вытяжки соединяют. Оставшуюся воду и сахар-песок доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин, охлаждают до 20*С.

Добавляют охлажденную вытяжку из кофе, коньяк, ромовую эссенцию.

При приготовлении всех сиропов для промочки ромовую эссенцию можно заменить только коньячной.

Требования к качеству: сироп вязкий, кофейного цвета, с ярко выраженным запахом кофе, влажность 50%.

Задание 1.Составить схему сиропа



Сироп для промочки

Сахар-песок 513, коньяк или вино десертное 48, эссенция ромовая 2, вода 500. Выход 1000.

Сиропом пропитывают изделия для придания им более нежных вкуса и аромата.

Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20*С. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию. Использовать сироп нужно при температуре не выше 20*С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой их нужно обязательно выдержать 6—8 ч для укрепления структуры теста.

Требования к качеству: сироп должен быть вязким, прозрачным, с запахом эссенции и вина; влажность 50%.

СИРОПЫ

Сырье	Масса, г					
	Сироп для промочки	Сироп для промочки крепленый	Сироп кофейный	Сироп для глазирования (тиражный)	Сироп инвертный	Жженка
Сахар	513	613	500	800	700	868
Вода	500	500	500	300	310	300
Коньяк, вино	48	48	28,5	-	-	-
Коньяк	-	56	-	-	-	-
Эссенция	2	19	1	1	-	-
Кофе	-	-	13	-	-	-
Кислота лимонная	-	-	-	-	21	-
ВЫХОД	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Оформить отчет




Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Сиропаы	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №2
(время выполнения работы 6 ч)
Приготовление разновидностей желе

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, ложка разливательная, ложка столовая, миска, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
1. Рецепт	Продукты	Брутто	Нетто
	Клюква	147	140
	или смородина черная	16	143
	Вода	840	850
	Сахар	140	140
	Желатин	30	30
	Выход		1000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления желе. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		
3. Подготовить продукты: а) желатин б) ягоду	<p>Замочить желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8...10 раз больше, чем желатина) в течение 1..1,5 ч. Воду взять из указанной в рецептуре (1/2).</p>  	<p>Ягоду перебрать, промыть, протереть через сито, отжать сок. Отжатый сок хранить в холодильнике в неокисляющей посуде</p> 	
4. Приготовить отвар, сироп	Мезгу залить водой (1:6), варить в течение 5...6 мин. Полученный отвар процедить. В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.		

<p>5. Ведение в сироп желатина</p>	<p>Набухший желатин ввести в горячий сироп, растворить, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.</p> 
<p>6. Добавление ягодного сока</p>	<p>В подготовленный сироп с желатином добавить ягодный сок.</p>
<p>7. Заливание желе в формы</p> 	<p>Желе охладить до t окружающего воздуха, налить в охлажденную форму и охладить в холодильнике при температуре $8 - 2^{\circ} \text{C}$ на 1,5 – 2 часа до застывания.</p>
<p>8. Отпуск</p> 	<p>Перед подачей форму с желе на $\frac{2}{3}$ объема погрузить на несколько секунд в горячую воду с температурой не ниже 80°C, форму вытереть снаружи, слегка встряхнуть и выложить желе на десертную тарелку или креманку.</p> 
<p>9. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – форма желе соответствует формочке, в которой его приготовили; Цвет- желе непрозрачное; Консистенция – желе студнеобразное,слегка упругое; Вкус, запах – сладкий с ярко выраженным вкусом клюквы.</p>

Технологическая карточка

Наименование блюда: Желе из свежих лимонов, апельсинов, мандаринов:58/1/2010

Организация рабочего места: производственный стол, электроплита, холодильный шкаф, кастрюли, сито, весёлка, столовая посуда, формочки.

Технология приготовления: Из перебранных и промытых цитрусовых отжать сок и хранить в холодильнике. Оставшуюся мякоть и цедру залить горячей водой и варить 5-8 минут. Отвар процедить, добавить сахар, нагреть до кипения, снять пену, затем добавить подготовленный желатин, размешивают до полного растворения, процедить.

В подготовленный сироп с желатином ввести отжатый сок, разлить в порционные формы и оставить на холоде от 0 до 8 градусов в течение 1,5-2 часов для застывания.

Подготовка желатина: Гранулированный желатин заливают холодной кипячёной водой (1:8) и оставляют для набухания на 1-1,5 часа. При набухании желатин увеличивается в объёме и массе в 6-8 раз.

Подача: Перед отпуском формочку с желе ($\frac{2}{3}$ объёма) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают в крем

При подаче посыпают кокосовой стружкой(1-3г на порцию), толчёнными орехами(3-5г на порцию), тёртым шоколадом(5-140г на порцию)

Внешний вид: соответствует формочке или виде квадрата или треугольника.

Консистенция: однородная, слегка упругая

Вкус, цвет: сладкий, с привкусом цитрусов; в лимонном желе недопустим горьковатый привкус

Запах: цитрусовых, из которых приготовлено желе

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Желе	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка



Лабораторная работа №4 (время выполнения работы 6 ч)

Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой, заварной и шоколадной глазури для украшения изделий.

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению отделочных полуфабрикат и украшений из них, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления отделочных полуфабрикат.

Приготовление глазури

А) Глазурь сырцовая для глазирования поверхности

Во взбивальную машину наливают яичные белки, воду температурой 35-40 0С, добавляют 1/3 сахарной пудры и, взбивая на медленном ходу, добавляют еще 1/3 сахарной пудры по рецептуре. Смесь подогревают до 40-45 0С. Вновь взбивают на тихом ходу, постепенно добавляя остальную сахарную пудру. Глазурь напоминает по консистенции густую сметану. Этой глазурью покрывают поверхность изделий. После застывания на поверхности образуется гладкая блестящая тонкая сахарная корочка.

Б) Глазурь заварная для украшения изделий

Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 114—115°C (проба на «шарик слабый»). Одновременно взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз. Не прекращая взбивания, постепенно вливают горячий сахарный сироп тонкой струей, частями добавляют сахарную пудру и разведенную лимонную кислоту. Общая продолжительность взбивания 35 мин. Готовность глазури определяют по рисунку на поверхности: рисунок не должен заплывать.

Украшения из заварной глазури менее блестящие, чем из сырцовой, но более устойчивы при хранении изделий.

В) Шоколадная глазурь (кувертюр).

Шоколадную глазурь используют для глазирования поверхности тортов. Для этого шоколад измельчают, соединяют с какао-маслом в соотношении 4:1, разогревают на водяной бане до 33-34°C и глазируют поверхность изделий.

Дать оценку качеству приготовленных изделий, сравнив их с требованиями к качеству;

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Наименование продукта	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Ответьте на вопросы

- перечислите способы изготовления украшений из мастики;
- назовите достоинства мастики молочной;
- назовите достоинства и недостатки заварной мастики

- достоинства - _____

- недостатки - _____

- Дайте определение термину

Темперирование - _____

Лабораторная работа №5

(время выполнения работы 6 ч)

Приготовление сливочных кремов на основе масла и белковых кремов в ассортименте.

1. Приготовить сливочный крем.
2. Приготовить белковый крем.
3. Приготовить заварной ванильный крем.
4. Составить технологические схемы сливочного крема, белкового крема, заварного ванильного крема.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование

Весы электронные, стол производственный, стеллаж производственный, шкаф холодильный среднетемпературный, планетарный миксер, кастрюли из нержавеющей стали, миски, лопатка, ложки, нож, тарелки и.

Приготовление кремов

Все кремы по основному сырью и способу приготовления можно классифицировать на:

1. Сливочные (на основе сливочного масла).
2. Белковые (на основе яичного белка).

Приготовление сливочных кремов

Сливочные кремы используются для прослаивания, наполнения и отделки мучных кондитерских изделий.

Для приготовления сливочных кремов используют масло сливочное несоленое (82% жира) и масло сливочное «Любительское» (78% жира). Масло должно иметь температуру 18-20°C. Масло зачищают для удаления желтого налета (прогорклого жира), который образуется в результате окисления жира под действием кислорода воздуха, света, повышенной влажности и температуры. Затем масло нарезают на куски и взбивают сначала на медленном ходу до однородной консистенции, а потом на быстром до пышного устойчивого состояния и побеления.

К сливочным кремам относятся: Сливочный основной, сливочный «Новый», «Новый», «Шарлотт», «Гляссе».

Крем «Сливочный» основной. Молоко сгущенное перемешивают с сахарной пудрой и добавляют во взбитое сливочное масло. Взбивают до пышной однородной консистенции, хорошо сохраняющей форму с добавлением ванильной пудры, коньяк или десертного вина. В таблице 2.3. приведены рецептуры для приготовления кремов «Сливочного» основного и его производных:

1. Крем «Сливочный» основной
2. «Сливочный» шоколадный
3. «Сливочный» кофейный
4. «Сливочный» ореховый

Масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,7. Выход '1000.

№ п/п	Наименование продуктов, входящих	брутто	нетто	Технология приготовления
1.	Масло сливочное			Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5—7 мин. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7-10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино. Крем можно приготовить с какао-порошком и орехами.
2.	Сахарная пудра			
3.	Молоко сгущенное с сахаром			
4.	Ванильная пудра			
5.	Коньяк (или вино десерт.)	1,7	1,7	
	Выход			

Крем сливочный основной:

Внешний вид – однородная пышная масса с глянцевой поверхностью, сохраняет форму;

Цвет – белый с кремовым оттенком;

Вкус – сладкий;

Запах – ванилина;

Консистенция – однородная, пышная;

Влажность – 14%

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%.

Возможные недостатки при изготовлении кремов:

1. Масляный крем слабый, расплывчатый; рисунок при отделке нечеткий. Причины брака: использование масла с плохой кремообразующей способностью; нарушение рецептуры.
2. Масляный крем с крупинками, творожистый. Причины брака: использование для взбивания крема холодного масла или масла с плохой кремообразующей способностью; сильное охлаждение сиропа «Шарлотт» или «Гляссе» перед взбиванием; применение переваренного до кашеобразного состояния молочного или сахарного сиропа.
3. Масляный крем с отделившимся от масла сиропом. Причины брака: нарушение рецептуры – увеличение дозы сиропа (молочного или сахарного); использование масла с плохой кремообразующей способностью (полученного поточным способом производства) или сиропа с повышенной влажностью.

Белковые кремы

Основой белковых кремов служит яичный белок, который взбивают с сахаром. Эти кремы называют также «сбивными», что не совсем правильно, так как большинство кремов (а не только белковые) приготавливают взбиванием. Иногда эти кремы называют «безе».

Белковые кремы используют для грунтования поверхности тортов и пирожных, их украшения, а также для наполнения изделий. Вследствие нежной и пышной структуры белковые кремы мало пригодны для склеивания пластов. Приготовленный крем подлежит немедленному использованию, так как при хранении он быстро теряет пышность. Белковые кремы в бактериальном отношении более стойки при хранении, чем сливочные, в связи с содержанием значительного количества сахара, являющегося консервантом, и отсутствием желтков.

По виду и структуре белковый крем отличается от сливочного белизной, большей легкостью и пышностью.

По технологии приготовления он может быть сырцовым и заварным.

Крем белковый сырцовый. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают сначала на медленном ходу до образования пористой пены, а затем на быстром ходу до плотной белой и устойчивой пены. Для большей устойчивости при взбивании добавляют лимонную кислоту. Не прекращая взбивания, тонкой струйкой вводят сахарную и ванильную пудру. Взбивают до образования глянцевого массы.

Во избежание оседания крема его следует использовать сразу же после приготовления.

Изделия, отделанные сырцовым кремом, для улучшения вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется заколеровать в жарочном шкафу (или при помощи пистолета для карамелизации) при t 220-240°C в течение 1-3 минут. При колеровке фиксируются украшения из крема, на поверхности его образуется тоненькая корочка буровато-желтого цвета.

Оборудование, инвентарь.

Кастрюли, миски, скалки, весы, мерный стакан, электроплита, веселки, сито, кондитерские листы, ложки, нож, кондитерские мешки с набором трубочек, кондитерский шкаф, десертные тарелки, бумажные салфетки.

Выполнение работы.

1. Рассчитать рецептуру изделия «Ушки слоеные» на массу готового изделия 300 гр и заполнить приведенную ниже таблицу.

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 гр.	Расход сырья на 300 гр.
Мука	658 гр.	
Масло сливочное	438 гр.	
Меланж	33 гр.	
Соль	5 гр.	

Кислота лимонная	0,8 гр.	
Вода	237 гр.	
Выход	1000 гр.	

Лабораторная работа №5

(время выполнения работы 6 ч)

Приготовление заварных кремов.

Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, оборудование

Весы электронные, стол производственный, стеллаж производственный, шкаф холодильный среднетемпературный, планетарный миксер, кастрюли из нержавеющей стали, миски, лопатка, ложки, нож, тарелки и.

Приготовление кремов

Все кремы по основному сырью и способу приготовления можно классифицировать на:

1. Из молочных продуктов: кремы из сливок, сыра, творога
2. Заварные (способ приготовления: заваривание муки).

Крем белковый заварной. Во взбитые яичные белки добавляют 15-20% сахара-песка, предусмотренного рецептурой. Остальной сахар с водой уваривают до пробы на средний шарик ($t 118-121^{\circ}\text{C}$) и тонкой струйкой вводят во взбитые яичные белки. Добавляют ванильную пудру и взбивают до образования глянца.

Заварной крем удобен для украшения тортов пышными цветами и фигурами, которые стойко сохраняют свою форму без колерования. Используют крем в теплом состоянии.

В таблице приведены рецепты для приготовления белковых кремов

1. Крем сырцовый 4. Крем на агаре
2. Крем заварной 5. Крем на агаре с вареньем
3. Крем со свекольным соком 6. Крем «Зефир»

Сырье					
Яичные белки					
Сахарная пудра					
Лимонная кислота	0,7	5,4	0,2		
Ванильная пудра					
Сахар					
Вода					
Агар					
Варенье					
Повидло					
Свекольный сок					
Выход:					

Требования к качеству: воздушная устойчивая снежно-белая масса. Влажность 27%.

Заварные кремы

Заварные кремы представляют собой непышную, слегка студенистую, мажущуюся массу, не сохраняющую приданную ей форму. Поэтому заварные кремы применяют не для украшения изделий, а для прослойки выпеченных пластов, их обмазки, наполнения трубочек и корзиночек.

Эти кремы подвержены быстрой порче вследствие развития в них при хранении различных микроорганизмов. Изготовленный крем используется на производстве немедленно. Имеются различные варианты рецептов и технологии приготовления заварного крема. Рецептуры приготовления некоторых заварных кремов приведены в таблице

1. Крем заварной
2. Крем патиссьер французский
3. Крем патиссьер немецкий
4. Крем заварной ванильный

Сырье				
Молоко				
Яйца	3 шт.			
Яичные желтки				
Сахар				
Мука				
Крахмал кукурузный				
Ваниль			0,4	
Масло сливочное				
Сахарная пудра				
Выход:				

Требования к качеству: слегка студенистая мажущаяся масса желтого цвета, без комков; влажность 40%.

Составить тех карту

Потребуется:

- творог жирностью 9% — 300 гр
- пудра сахарная — 440 гр
- ванилин — 2 гр
- масло сливочное — 70 гр

Приготовление:

1. Творог соединить с маслом и ванилином и перемешать
2. Взбить все миксером до образования пышной массы
3. Постепенно добавлять сахарную пудру и взбивать, пока не получится однородная и воздушная масса.

Полученный вкусный творожный крем можно применять для всех видов тортов, включая бисквитные. Если консистенция получилась очень густая, не стоит огорчаться. Пропитанные сиропом коржи хорошо с ним сочетаются, а прослойки будут более высокими, и торт станет еще вкуснее.

Лабораторная работа №6 (время выполнения работы 6 ч)

Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Цель: Приобрести практический опыт украшать корнетиком, применять отсадочные мешки для изготовления украшения.

Оборудование: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы, взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, лопатки, формы силиконовые, коврики силиконовые, мешки кондитерские с насадками, венчики для

взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, кофе, орехи, вино десертное.

Последовательность технологических операций:

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.

2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.

3. Приготовление кремов.

4. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.

5. Уборка рабочего места.

6. Оформление отчета.

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом
соответствием диаметром от 2 до 6 мм:

«Змейка»

«Веревочка»

«Ветка ландыша»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом:

«Звездочка»

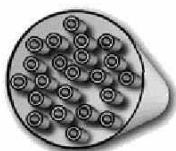
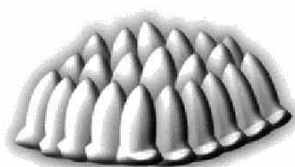
«Розанчик»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом:

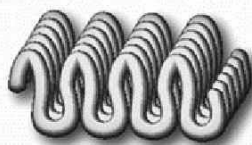
«Листик»

Украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм.

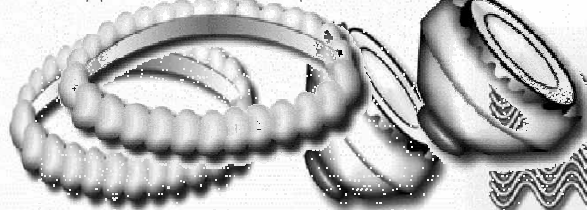
1. Насадка многоточечная.



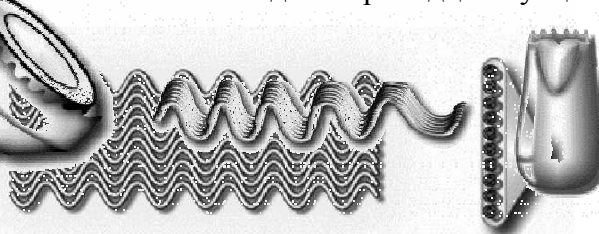
2. Насадка Бордюрная



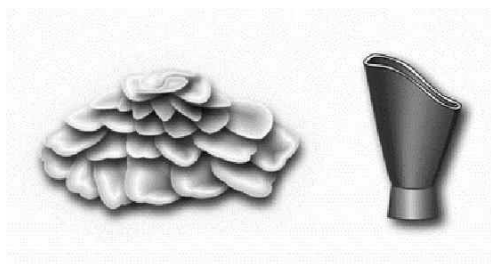
3. Насадка мелкокольцевая



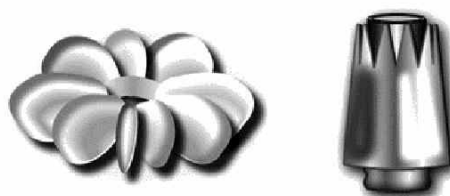
4. Насадка тринадцатизубцовая



5. Насадка лепестковая



6. Насадка цветочная



7. Насадка крупнокольцевая

8. Насадка ленточная



Приготовить крема и украсить корнетском различными насадками:

1. Крем сливочный основной
2. Крем белковый
3. Крем сливочный кофейный
4. Крем сливочный фруктовый
5. Крем сливочный ореховый

Режим хранения отделочных полуфабрикатов. Данные занесите в таблицу.

Наименование отделочных полуфабрикатов	Температура, влажность хранения	Сроки хранения

Крем сливочный основной

Крем белковый

Крем сливочный кофейный

Крем сливочный фруктовый

Крем сливочный ореховый

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Крем	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №7 (время выполнения работы 6 ч) Приготовление сахарной мастики

Цель работы: 1. Приготовить цветы из сахарной пасты;
2. Провести оценку качеству приготовленного изделия

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, весы, емкости, доски из стекла, пластиковая скалка, набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей.

Теоретические основы:

Сахарная сырцовая мастика Сахарная пудра 930, патока 50, желатин 10, эссенция 0,5, вода 100. Выход 1000.

Желатин заливают водой температурой 25°C и оставляют для набухания на 1-2 ч, затем подогревают до 60°C и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20-25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, если нужно, краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту - 0,3% сахарной пудры.

Принадлежности для изготовления сахарных цветов

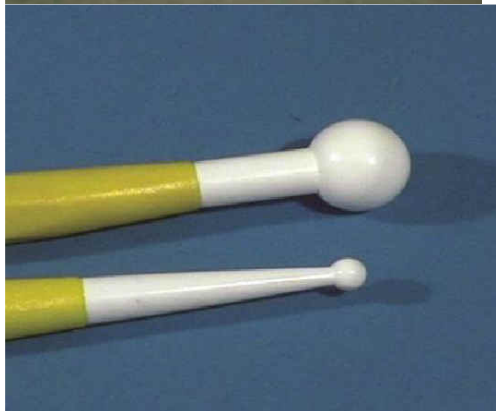


Инструменты для лепки:

Применяются для придания формы, создания оборочек или проделывания отверстий в сахарной пасте, пасте для лепки, цветочной пасте или марципане. Слева направо: заостренная палочка, палочка с костяным концом, дрезденская палочка или скальпель



Палочка для нанесения прожилок. Может использоваться зубочистка. Ею наносят прожилки на листьях из мягкой пасты и последние штрихи на мягкую глазурь.



Шариковая палочка. Используется для лепки или изготовления сахарных цветов, для разравнивания краев лепестков или закругления сердцевин.



Колесико закройщика. Необходимо для создания "стежков" на мягкой глазури.



Гладилка для глазирования. Применяется для выравнивания глазури из сахарной пасты или марципана.



Мини-скалка. Используется для раскатывания небольших порций глазури или пасты при изготовлении сахарных цветов.



Шпатели. Нужны для глазирования, приподнимания кусочков глазури, засохших подтеков или сахарных кружев.



Пенопластовая подставка.

Обеспечивает мягкую поверхность при изготовлении сахарных цветов.



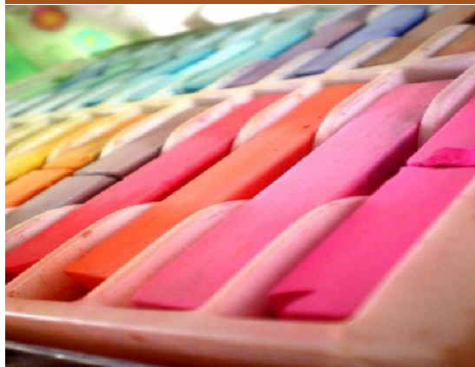
Резбистая скалка. Используется для создания буфов на мягкой пасте.



Стек Дрезден. Применяется при изготовлении сахарных цветов



Кисти. Тонкие, из натуральной щетины кисти используются для нанесения пищевого красителя или цветной пудры на узор.



Мелки из сахарной пудры.

Нетоксичные мелки для окрашивания высохшей глазури. Соскребите с поверхности мелка немного пудры и нанесите ее кисточкой на поверхность



Щипцы. Необходимы для плотного соединения краев мягкой глазури.

Тычинки. Используются для сердцевин цветов. Продаются в упаковках, различаются по цвету и размеру.



Поршневой резец. Используется для вырезания и одновременного присоединения крошечных цветочков одним движением.



Форма для прожилок. Пластиковая форма с прожилками для получения отпечатка на поверхности мягкой глазури.



Выемки для цветов. Для вырезания цельных небольших цветочков. Различаются по форме, размеру



Выемки для лепестков. Одной стороной можно вырезать листья, другой - лепестки

Порядок проведения работы:

1. Выполнить листья из сахарной пасты



1. Раскатайте пасту в пласт.
2. Пластмассовой формочкой вырежьте несколько листьев.
3. Ножом нанесите прожилки на листья.
4. Для изготовления листьев можно воспользоваться поршневой формочкой. В этом случае вырезается лист и одновременно наносятся прожилки.

2. Выполнить розу из сахарной пасты



Ингредиенты

- сахарная паста выбранного вами цвета
- проволока для изготовления искусственных цветов
- каплевидные формочки в виде капли нескольких размеров
- бумажная лента для обертывания стебля розы
- скалка
- подложка для сахарной пасты

1. На одном конце проволоки сделайте небольшую петлю, насадите на нее шарик из сахарной пасты, придав ему форму капли. Дайте просохнуть в течение 24 ч. Оберните проволочный стебель специальной бумажной лентой.
2. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте лепестки маленькой формочкой в виде капли.
3. Раскатайте вырезанные лепестки на подложке для сахарной пасты
4. Увлажните небольшим количеством воды основание первого лепестка и оберните его вокруг шарика, прикрепленного к проволоке. Точно так же прикрепите второй и третий лепестки.
5. Раскатайте сахарную пасту в пласт и вырежьте 3—4 лепестка большего размера. Точно так же еще раз раскатайте их (чтобы они стали тоньше) и продолжайте прикреплять лепестки к бутону, немного отгибая верхнюю часть лепестка. Продолжайте, пока не достигните желаемого размера цветка.
6. Прежде чем украсить торт цветком, просушите его в течение 12 ч.

3. Оценить качество украшений по следующим показателям:

	Листья	Роза
Форма		
Цвет		
Запах		

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Крем	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №8 (время выполнения работы 6ч)

Приготовление фаршей : мясных и рыбных в ассортименте

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению фаршей мясных, рыбных, закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления фаршей мясных, рыбных.

Задание: 1. Приготовить фарши мясные, для пирогов: пирог «Московский» (полуоткрытый) в количестве 0,5кг выходом в соответствии с рецептурой.

Задание: 3. Приготовить фарши рыбные, для пирогов: пирог из сдобного дрожжевого теста в количестве 0,5кг выходом в соответствии с рецептурой.

Используемый инвентарь, посуда, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая, пароконвекционная печь.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место;
 - подобрать посуду и инвентарь;
 - подготовить к производству сырье;
 - организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда кондитера;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карту;
3. Приготовить начинки: фарши мясные, рыбные.
4. Сформовать изделия;
5. Прodeгустировать и дать оценку качеству приготовленных фаршей, сравнить их с требованиями к качеству;
6. Составте отчет.

1. Заполнить таблицу №1; №2.

Таблица № 1 Расчет рецептуры на фарш мясной

Ингредиенты	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порций	Нетто на 10 порций	Брутто на 20 порций	Нетто на 20 порций

Название изделия:

Внешний вид -

Цвет -

Вкус -

Запах -

Консистенция (состояние мякиша) –

Таблица № 2 Расчет рецептуры на фарш рыбный

Ингредиенты	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порций	Нетто на 10 порций	Брутто на 20 порций	Нетто на 20 порций

Название изделия:

Внешний вид -

Цвет –

2. Ответить на вопросы:

- Каким способом готовят фарш рыбный?
- Какие вы знаете мясной фарши?

3. Выполните задания:

Опешите технологический процесс приготовления фарша мясного.

4. Решите проблемную ситуацию.

1) Овощной фарш получился жидким по консистенции, ваши действия.

Ответ:

2) Вы забыли добавить в фарш один из ингредиентов, ваши действия?

Ответ:

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Вывод:

Лабораторная работа №9

(время выполнения работы 4ч)

Приготовление фаршей: из крупяных продуктов, овощей и фруктов в ассортименте.

Цель работы: отработать практические навыки по приготовлению фаршей яблочных, овощных; закрепить теоретические знания на практике, научиться организовывать процесс приготовления фаршей яблочных, овощных.

Задание: 1. Приготовить фарши яблочные овощные в количестве на 30 шт. пирожков, выходом в соответствии с рецептурой.

Задание: 2. Приготовить фарши овощные, для кулебяк из сдобного дрожжевого теста в количестве 0,3кг выходом в соответствии с рецептурой.

Используемый инвентарь, посуда, инструменты, оборудование: Кастрюли, миски, сито, листы кондитерские, кисточка, ножи, скребок, ложка, блюда для подачи, весы настольные, плита электрическая, пароконвекционная печь.

Алгоритм действий:

1. Организовать рабочее место;
 - подобрать посуду и инвентарь;
 - подготовить к производству сырье;
 - организовать рабочее пространство согласно требованиям по организации труда кондитера;
2. Ознакомиться с рецептурой по сборнику рецептов, составить технологическую карту;
3. Приготовить начинки: фарши яблочные, овощные;
4. Сформовать изделия;
5. Прodeгустировать и дать оценку качеству приготовленных фаршей, сравнив их с требованиями к качеству;
6. Составте отчет.

1. Заполнить таблицу №1; №2.

Таблица № 1 Расчет рецептуры на фарш яблочный

Ингредиенты	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порций	Нетто на 10 порций	Брутто на 20 порций	Нетто на 20 порций

Название изделия:

Внешний вид -

Цвет -

Вкус -

Запах -

Консистенция -

Таблица № 2 Расчет рецептуры на фарш овощной

Ингредиенты	Брутто на 1 порцию	Нетто на 1 порцию	Брутто на 10 порций	Нетто на 10 порций	Брутто на 20 порций	Нетто на 20 порций

Название изделия:

Внешний вид -

Цвет -

Вкус -

Запах -

Консистенция -

2. Ответить на вопросы:

- Каким способом готовят фарш яблочный?

- Какие вы знаете овощные фарши?

3. Выполните задания:

Опишите технологический процесс приготовления фарша мясного.

4. Решите проблемную ситуацию.

1) Овощной фарш получился жидким по консистенции, ваши действия.

Ответ:

2) Вы забыли добавить в фарш один из ингредиентов, ваши действия?

Ответ:

5. Сделать вывод о проделанной работе.

Вывод:

Лабораторная работа №11

(время выполнения работы 6ч)

Приготовление отделочных полуфабрикатов

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении отделочных полуфабрикатов.

Оборудование: весоизмерительное оборудование, свч, электрическая плита, жарочные шкафы с кондитерскими листами и противнями, холодильные шкафы взбивальная машина миксер, блендер, чайник электрический производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: ножи поварской тройки, шумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, ситечки, сита, дуршлаки, выемки для теста, формы металлические, формы силиконовые, коврики силиконовые, молды, кисти для смазки

изделий, мешки кондитерские с насадками, скалки, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Сырье: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, пудра рафинадная, виномесертное, желатин листовой, сок натуральный (фрукты), какао – порошок, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, изомальт, шоколад «Каллибаут», мастика сахарная.

Технологическая последовательности приготовления отделочных полуфабрикатов.

1. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
2. Приготовление отделочных полуфабрикатов
3. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий
4. Уборка рабочего места.
5. Оформление отчета.

Дать характеристику глазури по признакам:



Режим хранения отделочных полуфабрикатов. Данные занесите в таблицу.

Наименование отделочных полуфабрикатов	Температура, влажность	Сроки хранения
Крем сливочный		
Крем заварной		
Крем белковый		
Глазурь		
Мастика		

Помада основная		
-----------------	--	--

Марципан
Кандир
Карамель

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Отделочные п/ф	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Контрольные вопросы:

1. Дефекты помады, причины их возникновения и способы устранения.
2. В приготовлении какого крема используют яично-молочный сироп?
3. В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?

4. Что такое нонпарель?
5. Что такое ганаш?

6. Какие полуфабрикаты производят из смесей и продуктов промышленного производства?

7. Какие виды шоколада производит промышленность для приготовления глазурей?

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №1 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста.

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из дрожжевого теста безопасным способом.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий для приготовления из дрожжевого безопасного теста: пирог «Московский», булочка дорожная, ватрушка с повидлом, булочка школьная.

Последовательность операций при выполнении работы из дрожжевого теста безопасным способом:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты.
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды.
4. Воду подогреть до 35-45 °С. Растворить в ней сахар и соль и процедить через сито с ячейками 0,5-1,5 мм.
5. Яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм.
6. Муку просеять через сито.
7. В кастрюлю с раствором сахара и соли добавить раствор дрожжей и яйца, все перемешать.
8. Добавить просеянную муку. Замесить тесто.
9. Маргарин растопить до консистенции густой сметаны и добавить в тесто.
10. Месить тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли.
11. Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения на 1 ч.
12. Первую обминку сделать через 40 мин, затем — еще одну.
13. Определить готовность теста нажатием пальца на поверхность теста. Готовое тесто поднимается медленно и имеет приятный спиртовой запах.
14. Разделка теста, формование изделий.
15. Расстойка изделий, смазка.
16. Выпечка, охлаждение.

17. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд.

18. Оформить и подать блюдо.
19. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
20. Оформить отчет о проделанной работе.
21. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
пирог «Московский»**

- Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.
Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
- Операция №2. Дрожжевое тесто готовят безопасным способом. Фарш используют сладкий.
- Операция №3. Выпекают пироги в гладких или гофрированных формах, или на противнях.
- Операция №4. Для пирога кусок теста подкатывают в виде шара, оставляют на 5 мин для расстойки, затем раскатывают в пласт толщиной 1 см по размерам формы или противня.
- Операция №5. Раскатанное тесто переносят при помощи скалки на смазанную жиром форму и укладывают, разравнивая края.
- Операция №6. На поверхность пласта наносят слой повидла.
- Операция №7. Края лепешки делают немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.
- Операция №8. Поверхность пирога смазывают яйцом и украшают.
- Операция №9. Для украшения обрезки теста вновь раскатывают и при помощи ножа и выемок формуют звезды, ветки, гребешки.
- Операция №10. Порог растаивают, за 5-10 мин до выпечки смазывают яйцом и выпекают в течение 30 мин при 220-230°C.
- Оформление и подача: При отпуске нарезают на порции.

Рецептура изделия

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 1 шт	10 шт
Мука	546	
Сахар песок	33	
Маргарин	27	
Меланж	27	
Соль	5	
Дрожжи	16	
Вода	230	
Повидло	33	
Меланж для смазки	3	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Булочка дорожная»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.

Операция №3. Готовое тесто разделяют на куски, придавая им овальную форму, делают на поверхности 3-4 поперечных надреза, расстаивают 30-40 мин.

Операция №4. Перед выпечкой булочки смазывают жиром и посыпают крошкой.

Операция №5. Выпекают изделия на смазанных жиром листах в течение 10-12 мин при 230-240°C.

Рецептура изделия

Наименование	Норма закладки в граммах
--------------	--------------------------

продуктов	На 10 шт	20 шт
Мука	546	
Сахар-песок	33	
Маргарин	27	
Соль	27	
Дрожжи	5	
Вода	16	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Ватрушка с повидлом»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Дрожжевое тесто для ватрушек готовят безопасным способом.

Операция №3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута диаметром 3см, делят на куски массой 58г и подкатывают в шарики.

Операция №4. Их укладывают на кондитерский лист на расстоянии 6-8см друг от друга и слегка прижимают рукой.

Операция №5. После 15-минутной расстойки деревянным пестиком или торцом скалки диаметром 5см в булочках делают углубление; утолщенные края смазывают яйцом, а в углубление выпускают из кондитерского мешка фарш или повидло.

Операция №6. Ватрушки с творожным фаршем нужно смазывать яйцом после заполнения фаршем и расстойки. Ватрушки выпекают при 230-240°C в течение 6-8 мин. Операция №7.

При подаче выкладывают на блюдо.

Рецептура изделия

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	30 шт.
Мука	380	
Маргарин столовый	20	
Меланж	35	

Соль	4	
Дрожжи	10	
Вода	150	
Повидло	300	
Жир для листов	2,5	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Булочка школьная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тесто готовят безопасным способом.

Операция №3. На подпыленный мукой столе готовое тесто делят на куски массой 47г и формуют шарики, которые укладывают на кондитерские листы швом вниз на расстоянии 3-4 см друг от друга.

Операция №4. Продолжительность расстойки изделий в теплом месте, влажном месте 25-30 мин.

Операция №5. За 5-10 мин до выпечки булочки смазывают меланжем и выпекают при 250-270С° в течение 8-10 мин.

Рецептура изделия

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	40 шт.
Мука	3121,1	
Масло сливочное	9,4	
Масло растительное	1,6	
Соль	4,7	
Дрожжи	3,1	
Вода	160,7	
Жир для листов	2,5	
Меланж для изделий	3,1	
Выход	400	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблиц

Лабораторная работа №2 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из дрожжевого теста опарным способом.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий для приготовления из дрожжевого опарного теста: булочка «Ванильная», крендель «Юбилейный», булочка «Российская», булочка «Домашняя».

Последовательность операций при выполнении работы из дрожжевого теста опарным способом:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. Дрожжи развести в небольшом количестве теплой воды
4. Воду подогреть до 35-45 °С. Растворить в ней сахар и соль и процедить через сито с ячейками 0,5-1,5 мм.
5. Яйца или меланж процедить через сито с ячейками 2-3 мм

- 6.Муку просеять через сито.
- 7.Замесить опару: вода 30-35°С (60-70% нормы) + р-р дрожжей + мука (3560% нормы)
- 8.Брожение опары 1,5 - 2 часа.

- 9.В кастрюлю с раствором сахара и соли добавить яйца, все перемешать.
- 10.Раствор добавляют в опару.
- 11.Добавить просеянную муку. Замесить тесто.
- 12.Маргарин растопить до консистенции густой сметаны и добавить в тесто.
- 13.Месить тесто до тех пор, пока оно не станет отставать от рук и стенок кастрюли.
- 14.Кастрюлю накрыть крышкой и поставить в теплое место для брожения на 1ч.
- 15.Первую обминку сделать через 40 мин, затем — еще одну.

- 16.Определить готовность теста нажатием пальца на поверхность теста. Готовое тесто поднимается медленно и имеет приятный спиртовой запах.

- 17.Разделка теста, формование изделий.
- 18.Расстойка изделий, смазка.
- 19.Выпечка, охлаждение.

- 20.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд

- 21.Оформить и подать блюдо
- 22.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
- 23.Оформить отчет о проделанной работе
- 24.Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия булочка «Ванильная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из теста приготовленным опарным способом с добавлением ванилина, формуют шарики массой 107г.

Операция №3. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8-10см. после этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

Операция №4. За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°С в течение 10 мин.

Операция №5. Из теста приготовленным опарным способом с добавлением ванилина, формуют шарики массой 107г. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8-10см. после этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

Операция №6. За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°С в течение 10 мин. При отпуске выкладываем на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	15 шт.
Мука	675,5	

Сахар-песок	115	
Маргарин	85,5	
Меланж	80	
Соль	9,5	
Дрожжи	13,5	
Вода	300	
Ванилин	0,5	
выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

Крендель «Юбилейный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
Операция №2. Тесто готовят опарным способом. Опару ставят на молоке, подогретом до 30°C, на 15-20 мин, затем кладут остальные продукты.

Операция №3. Консистенция теста должна быть более густой, чем для булочек, чтобы при выпечке форма кренделя сохранилась. Во время брожения делают две обминки.

Операция №4. При разделке тесто закатывают в жгуты с утолщенной серединой, а затем, уложив на листы, формуют из них крендель.

Операция №5. После расстойки крендель дважды смазывают яйцом и выпекают при температуре 180-200 С 30 мин. Поверхность после выпечки кренделя посыпают сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 1 шт.	5 шт.
Мука	394,9	
Сахар-песок	67	
Маргарин	92,5	
Меланж	80	
Дрожжи	15,8	
Соль	3	
Молоко	134	
Масло растительное	2	
Сахарная пудра	4	
выход	650	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия булочка «Российская»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Дрожжевое тесто для булок готовят опарным способом, на воде с добавлением молока.

Операция №3. Готовое тесто развешивают по 65-66г, подкатывают в шарики и укладывают на смазанный жиром лист.

Операция №4. После расстойки в течение 30-40 мин на булочках делают крестообразный надрез, смазывают яйцом, посыпают сахарным песком и выпекают при 250°C в течение 10-12 мин.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	30 шт.
Мука	350	
Сахар-песок	120	
Маргарин	50	
Молоко	50	

Меланж	40	
Дрожжи	10	
Соль	3,5	
Ванилин	0,2	
Вода	115	
Выход	600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

булочка «Домашняя»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
 Операция №2. Из теста приготовленным опарным способом, формуют шарики массой 107г.
 Операция №3. При укладывании на противень расстояние между шариками теста должно быть 8-10см. после этого противень ставят в теплое влажное место для расстойки.

Операция №4. За 5-10 мин до выпечки булочки равномерно смазывают яйцом при помощи кисточки, посыпают сахарным песком и выпекают при 230°С в течение 10 мин.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	40 шт.
Мука	675,5	
Сахар-песок	142,0	
Маргарин	148,5	
Меланж	19	
Соль	6	
Дрожжи	17	
Вода	285,0	
Выход	600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 3 (6 ч.)

Наименование работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из пресного теста.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из пресного теста: пельмени, позы.

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из пресного теста:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду.
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию).
5. Жидкость воду, смешивают с солью, яйцом, процеживают.
6. Быстро перемешивают, до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.
10. Тесто охладить и согласно заданию, приготовить полуфабрикаты.
11. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
12. Завершить технологию приготовления изделия.
13. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации изделия.
14. Оформить и подать изделие.
15. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий.
16. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным.
17. Оформить отчет о проделанной работе.
18. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

Технологическая последовательности приготовления блюда Пельмени

Тесто для пельменей

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30-35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.

Операция №3. Подготовленное тесто выдерживают 30-40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.

Рецептура:

Наименование сырья	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука	70	70
Яйцо куриное	2.5	2.5
Соль	1.5	1.5
Вода	26	26
ВЫХОД:	—	100

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тесто для пельменей	-	112.5
Говядина и свинина (котлетное мясо)	146	107.5
Лук репчатый	12.5	10.5
Соль	2,25	2,25
Перец молотый	0,05	0,05
Вода	17,2	17,2
Выход	-	250

Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для сырья.

Для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.

Раскатывают тесто в пласт толщиной 1,5 – 2мм, выемкой вырезают заготовки теста для пельменей, раскладывают фарш, заклеивают края, формируя изделия в виде пельменей. Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторной раскатке. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на обсыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0 °С.

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления блюда Позы

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. Операция №2 Для приготовления поз: для фарша котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, перец и немного холодной воды, затем все тщательно перемешивают.

Операция №3. Готовое тесто раскатывают в пласт 0,5- 0,7 мм и вырезают кружочки так чтобы края были тоньше кружка, в середину кружка выкладывают фарш и защипывают по кругу оставляя по середине дырочку.

Операция №4. Позы варят в позницах или пароварках предварительно смазав круги маслом что бы позы не прилипли 25-30 мин.

Рецептура

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 кг	
	Брутто, гр,	Нетто, гр,
Тесто готовое на позы	25	25
Фарш мясной	50	40
Лук репчатый	15	10
соль	-	0,3
перец	-	0,2
ВЫХОД:	-	75

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №4 (6 ч)

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, крученик слоеный.

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты.
3. Замесить дрожжевое тесто безопасным способом.
4. Размягчить масло или маргарин до консистенции густой сметаны.
5. Подготовить кондитерские листы для выпечки изделий, т.е. почистить их и смазать жиром.
6. Включить пекарный шкаф.
7. Готовое дрожжевое тесто охладить в холодильнике до 20—22 °С. Стол подпылить мукой.
8. Охлажденное тесто раскатать скалкой в пласт толщиной 1—2 см.
9. 2/3 части пласта теста покрыть размягченным маслом или маргарином. Пласт сложить втрое, так чтобы получилось два слоя масла и три слоя теста. Края тщательно защипнуть, чтобы масло не вытекло.
10. Повернуть пласт на 90°, подпылить мукой стол и тесто, снова раскатать в прямоугольный пласт толщиной 1 см. Сметкой снести муку с поверхности пласта.
11. Раскатанный пласт сложить вчетверо: соединить два противоположных конца, но не посередине, а ближе к одному краю. Затем наложить один пласт на другой. Таким образом, в тесте образовалось 8 слоев масла.
12. Раскатать пласт еще раз и сложить можно:
 - вдвое — образуется 16 слоев масла,
 - втрое — 24 слоя,
 - вчетверо — 32 слоя масла.
13. Тесто оставить для расстойки на 10—15 мин и можно формировать из него различные изделия.
14. Выпечка и охлаждение готовых изделий.
15. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд.

16. Оформить и подать блюдо.
17. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий.
18. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным.
19. Оформить отчет о проделанной работе.
20. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Слойка с повидлом»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Дрожжевое тесто, приготовленное безопасным способом, прослаивают маргарином, и после охлаждения раскатывают в пласт толщиной 1см, нарезают по длине на полосы шириной 10см, середину отрезанных полос теста заполняют повидлом из кондитерского мешка.

Операция №3. Один край полосы смазывают яйцом и завертывают в жгут, который нарезают на отдельные булочки.

Операция №4. Булочки укладывают на кондитерские листы, растаивают, смазывают яйцом и выпекают при 250°С до готовности.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт	20 шт
Мука	395	
Сахар-песок	79	
Меланж	40	
Маргарин	98	
Соль	5	
Вода	140	
Дрожжи	12	
Повидло	98,5	
Жир для листов	2,5	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Булочка слоеная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из приготовленного слоеного дрожжевого теста формуют булочки разной формы.

Операция №3. Булочка-конверт. Раскатывают тесто в ровный прямоугольный пласт толщиной 5-8мм на столе, подпыленном мукой.

Операция №4. Пласт теста разрезают ножом на квадраты размером 8*8см, массой 55г, углы кусочков теста загибают к центру и слегка прижимают пальцем.

Операция №4. На противень, смазанный маслом, помещают булочки, смазывают их маслом в месте соприкосновения одной булочки с другой, иначе при расстойки и выпечки изделия слипаются, выпекают при 250°С до готовности.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт	20 шт
Мука	300	
Сахар-песок	47	
Меланж	40	
Молоко	40	
Дрожжи	7,8	
Соль	2,3	
Ванилин	0,15	
Вода	100	
Маргарин сливочный для слоения	45	
Сахар-песок для слоения	46,8	
Масло, растопленное для смазки листов	1,9	
Меланж для смазки булочек	10	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Крученик слоеный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Дрожжевое опарное тесто прослаивают сливочным маслом, перемешанным с мукой и сахарным песком.

Операция №3. Прокатывают тесто 2 раза с интервалом 15-20 мин для охлаждения. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1см, разрезают на полосы длиной 20см, полосу скручивают в виде веревки, затем завертывают в спираль, конец которой закладывают под булочку.

Операция №4. После полной расстойки булочки смазывают меланжем и выпекают изделия при 240-250°C до готовности.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт	40 шт
Мука	600	
Масло сливочное	97,5	
Сахар-песок	100	
Вода	250	
Дрожжи	10	
Меланж	80	
Соль	4	
Жир для листов	2,5	
Выход	900	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 5 (6ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из сдобного пресного теста.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из сдобного пресного теста: печенье листики, печенье звездочка.

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить необходимый инвентарь, посуду.

3. Получить продукты.
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию).
5. Жидкость (сметану или воду, молоко) смешивают с сахаром, солью, яйцом, процеживают.
6. Вливают в размягченное масло (маргарин), быстро перемешивают.
7. Муку смешивают с содой и соединяют с размягченным маслом.
8. Тесто замешивают 1 мин. чтобы не произошло разложение соды.
9. Готовое тесто хорошо отстает от рук.
10. Тесто охладить и согласно заданию, приготовить полуфабрикаты.
11. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов.
12. Завершить технологию приготовления изделия.
13. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации изделия.
14. Оформить и подать изделие.
15. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий.
16. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным.
17. Оформить отчет о проделанной работе.
18. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Печенье листики»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Масло сливочное растирают добела с сахаром-песком, добавляют постепенно, не переставая мешать, меланж (яйца), ванилин, затем муку с аммонием, и замешивают тесто.

Операция №3. Из теста формуют овальные заостренные лепешки, на которые концом ножа наносит контуры жилок листика, кладут на сухой лист, смазывают взбитым яйцом и выпекают

при температуре

230... 240 °С.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука в т.ч. на подпыл	540	
Сахар-песок	220	
Масло сливочное	328	
Яйца	100	
Ваниль	2	
Сода	10	
Меланж для смазки	20	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Печенье звездочка»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахаром и ванилином, содой, взбивают в течение 6...8 мин.

Операция №3. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешенное с меланжем, и взбивают еще 5...8 мин, после чего перемешивают с мукой.

Операция №4. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см).

Операция №5. На сухой противень отсаживают мелкое печенье в виде звездочек на расстоянии 3...4 см друг от друга. Посредине печенья кладут изюмину. Изделия выпекают при температуре 230...240°C.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука	481	
Сахар-песок	280	
Яйцо	160	
Масло сливочное	193	
Молоко	96	
Ваниль	2	
Изюм	106	
Сода пищевая	10	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №6 (6 ч)

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски

разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.
Ассортимент изделий приготовления из пряничного теста: коржик молочный, коржиксахарный,

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из пряничного теста сырцовым способом:

- 1.Подготовить рабочее место.
- 2.Получить необходимый инвентарь, посуду.
- 3.Получить продукты.
- 4.Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию).
- 5.В дежу тестомесильной машины закладывают в следующем порядке: сахар, вода, жженка, мед, патока, яйцо или меланж и все хорошо перемешивают в течении 6...10 мин
- 6.После перемешивания сырья в дежу добавляют мелкорастертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку.
- 7.Тесто замешивают в течении 10...15 мин. Тесто замешивают 1 мин. чтобы не произошло разложение соды.
- 8.Готовое тесто представляет собой однородную массу.
- 9.Тесто охладить и согласно заданию, приготовить полуфабрикаты.
- 10.Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов.
- 11.Завершить технологию приготовления изделия.
- 12.Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации изделия.
- 13.Оформить и подать изделие.
- 14.Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий.
- 15.Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным.
- 16.Оформить отчет о проделанной работе.
- 17.Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Коржик молочный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тесто готовят сырцовым способом. Сахар растворяют в горячей воде и охлаждают до температуры 18-20оС, смешивают с маргарином, патокой, хорошо перемешивают, добавляют просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

Операция №3. Куски теста толщиной 6... 7 мм. Пласт посыпают сахаром-песком и прокатывают зубчатой или вафельной скалкой.

Операция №4. Из раскатанного теста с помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190...200°С.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	20 шт.
Мука в т.ч. на подпыл	423 (20)	
Сахар-песок	275	
Маргарин	96	
Яйца	21	
Молоко цельное	76	
Сода	2	
Сахар ванильный	4	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Коржик сахарный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тесто готовят сырцовым способом: сахар растворяют в горячем молоке и охлаждают до температуры 18-20°С, смешивают с маргарином, яйцами, хорошо перемешивают, добавляют просеянную муку, смешанную с разрыхлителем.

Операция №3. Тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7мм. С помощью выемки формируют изделия круглой формы диаметром 9,5мм. Укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190-200°С.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	На 10 шт.	40 шт.
Мука	438	
Сахар-песок	170	
Маргарин	32	
Сода пищевая	5	
Ваниль	0,5	
Патока	48	
Вода	98	
Сахар для посыпки	48	
Масло растительное для смазывания	10	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 7 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста.

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из песочного теста.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из песочного теста.: коржик молочный, коржик сахарный,

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из песочного теста: кекс молочный, печенье глаголик, печенье звездочка.

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду.
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию).
5. Размягченное масло (маргарин) с сахаром растирают до однородного состояния
6. В меланже растворяют соду, соль, эссенцию, соединяют с маслом, взбивают. Масса должна быть однородной, пышной, кремообразной.
7. Муку смешивают с содой и соединяют с размягченным маслом.
8. Тесто замешивают быстро, иначе получится затянутым.
9. Готовое тесто хорошо отстает от рук.
10. Тесто охладить и согласно заданию, приготовить полуфабрикаты.
11. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
12. Завершить технологию приготовления изделия.
13. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации изделия.
14. Оформить и подать изделие.
15. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных изделий
16. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
17. Оформить отчет о проделанной работе
18. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Кекс молочный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яичные желтки растереть. Взбитое масло соединить с желтками, ванилином, взбитыми белками, не прекращая взбивания добавляют крахмал.

Операция №3. Тесто раскладывают по формам и выпекают при температуре 190-200°C.

Посыпают сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука в т.ч.наподпыл	238	
Масло сливочное	255	
Яйца	343	
Сахар	379	
Крахмал картофельный	79	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Печенье глаголик»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахаром и ванилью, содой, взбивают в течение 6...8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешенное с меланжем, и взбивают еще 5...8 мин, вводят инвертный сироп, после чего перемешивают с мукой.

Операция №3. На противень отсаживают с помощью кондитерского мешка с зубчатой трубочкой диаметром 6...7 мм мелкое печенье в виде буквы «Г». Выпекают при температуре 230...240°С.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука	513	
Сахар-песок	305	
Масло сливочное	205	
Молоко	102	
Яйцо	160	
Ваниль	3	
Сода пищевая	10	
Инвертный сироп	5	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Печенье звездочка»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Зачищенное сливочное масло тщательно растирают, смешивают с сахаром и ванилином, содой, взбивают в течение 6...8 мин. В эту массу понемногу добавляют молоко, смешенное с меланжем, и взбивают еще 5...8 мин, после чего перемешивают с мукой.

Операция №3. Готовое тесто кладут в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой (диаметр отверстия 1,5 см). На сухой противень отсаживают мелкое печенье в виде звездочек на расстоянии 3...4 см друг от друга.

Операция №4. Посредине печенья кладут изюмину. Изделия выпекают при температуре 230...240°C.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука	481	
Сахар-песок	280	
Яйцо	160	
Масло сливочное	193	
Молоко	96	
Ваниль	2	
Изюм	106	
Сода пищевая	10	
Выход	1000	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий

Лабораторная работа №8 (6 ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из бисквитного теста.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из бисквитного теста: кекс столичный, рулет фруктовый, пирожное с повидлом.

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из бисквитного теста: кекс столичный, рулет фруктовый, пирожное с повидлом.

1. В кастрюлю, вбить яйца, добавить сахар и перемешать.
2. Полученную массу подогреть на водяной бане до 45 °С, при этом растворяется жир желтка, и масса взбивается легче и быстрее.
3. Подогретую яично-сахарную массу влить в колбу взбивальной машины без следов жира. Включить машину и взбивать яично-сахарную массу 20—25 мин до увеличения ее в объеме в 2,5—3 раза.
4. Кондитерский лист застелить бумагой, на нее установить тортовую форму круглую или овальную.
5. Определить готовность взбитой массы. Для этого нужно выключить машину и провести ложкой по поверхности, если след не затекает, то бисквит готов. Готовая масса не будет стекать с ложки.
6. Снять с корпуса взбивальной машины венчик и колбу. Венчик аккуратно освободить от остатков массы. В колбу всыпать в два приема смесь муки и крахмала и перемешать до однородной массы быстро, но не резко, чтобы тесто не осело и не затянулось.
7. Готовое бисквитное тесто выложить в подготовленную тортовую форму на 2/3 высоты, чтобы оно не перевалилось за борта, так как при выпечке масса увеличивается в объеме.
8. После формования бисквитное тесто сразу поставить в пекарную камеру во избежание оседания. Камера должна быть хорошо прогрета до температуры 200-220 °С.
9. Выпекать бисквит нужно 35 мин. Первые 10— 15 мин выпечки нельзя трогать полуфабрикат, так как при сотрясении он оседает. Готовность бисквита определяют по светло-коричневой корочке и упругости. Слегка надавить пальцами на поверхность, если ямка быстро восстанавливается бисквит готов.
10. Выпеченный бисквит достать из пекарной камеры и охладить 20—30 мин. затем освободить от формы.
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд.
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества изделий. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Кекс столичный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Сливочное масло соединить с сахаром и взбить в течении 5 – минут до пышного состояния.

Операция №3. В яйца добавить соду, кислоту и все перемешать.

Операция №4. Полученную смесь ввести во взбитое масло с сахаром, добавить изюм.

Операция №5. Всыпать муку и быстро замесить тесто.

Операция №6. Выпечь кекс «Столичный»: формочки смазать маслом, заполнить приготовленным тестом.

Операция №7. Выпекать в течении 15- 20 минут при температуре 200 °С.

Готовые кексы вынуть из формочек, охладить, посыпать сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Для бисквита	Выход 10 шт по
	75гр	
Мука пшеничная	200	

Яйца	3шт	
Сахар	170	
Масло сливочное	175	
Сода пищевая	2	
Кислота лимонная	1	
Изюм	150	
Сахарная пудра	30	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Рулет фруктовый»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Бисквитное тесто готовят основным способом (с подогревом): яйцо соединить с сахаром, подогреть на водяной бане при помешивании до температуры 40 – 45 °С, затем взбить до получения пышной массы с устойчивым рисунком; в массу, увеличенную в объеме в 2,5 – 3 раза, ввести муку, эссенцию и аккуратно перемешать в течении 15 сек.

Операция №3. Приготовленное тесто выложить слоем 0,5 – 1 см на кондитерский лист, выстланный бумагой, поверхность разровнять и выпекать в течении 10 – 15 мин при температуре 200 °С.

Операция №4. С выпеченного бисквита снять бумагу, поверхность смазать повидлом, завернуть изделие в рулет, положить швом вниз, после укрепления структуры посыпать рафинадной пудрой.

Операция №5. При подаче нарезают на порции и выкладывают на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука	260	
Сахар-песок	260	
Яйцо	400	
Эссенция	2	
Пудра рафинадная	300	
Повидло фруктовое	300	
Выход	1000	5000

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Пирожное с повидлом»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. Операция №2.

Приготовление бисквита: Яйца взбиваем с сахаром до получения пышной массы. Быстро перемешиваем с мукой до однородной массы.

Операция №3. Противни или формы выстилают бумагой и заполняют тестом.

Выпекают при температуре 180-200 °С 20- 30 минут.

Операция №4. После выпекания снять с пласта бумагу и разрезать на 2 части. Охлажденный пласт пропитывают сиропом и смазывают повидлом.

Операция №5. Выкладывают второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом обильнее. На поверхность наносится слой повидла.

Операция №6. Разрезать на пирожные тонким, горячим ножом.

Операция №7. Приготовление сиропа для промочки:

Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минуты и охлаждают до 20 °С

Операция №8. При отпуске выкладывают на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Для бисквита	10 шт по 75 гр
Мука пшеничная	200	
Яйца	1шт	
Сахар	70	
Сода пищевая	2	
Кислота лимонная	1	
Сироп для промочки		
Сахар	35	
Вода	20	
Повидло	200	
Выход	750	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №9(6 ч)

Наименование работы: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент изделий приготовления из заварного теста: булочка заварная, кольцо воздушное, профитроли.

Последовательность операций при выполнении работы мучных кондитерских изделий из заварного теста:

1. Подготовить рабочее место.
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты.
3. В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.
4. Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.
5. Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.
6. Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласта толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.
7. Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины. Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырые яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.
8. Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков.
9. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубкой и отсадить на подготовленные листы.
10. Выпекание и охлаждение готовых изделий.
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу.
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь.
14. Оформить отчет о проделанной работе.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Булочка заварная»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. Операция №2. В емкость наливают воду, добавляют сливочное масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая всыпают муку и прогревают массу в течении 5-10 минут. Масса должна быть однородной, без комков.

Операция №3. Прекращая перемешивания, массу охлаждают до температуры 65-70 С.

Постепенно вливают меланж. Тесто должно стекать с лопатки в виде треугольника. Операция №4. В кондитерский мешок кладут заварное тесто и через гладкую трубочку диаметром 15 см отсаживают на противень, слегка смазанный маслом, небольшие булочки массой по 50 г.

Операция №5. Выпекают при температуре 200...220⁰ С. Готовые булочки посыпают сахарной пудрой.

Операция №6. При отпуске выкладывают на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Для теста	10 шт. по 50 гр.

Мука пшеничная	153	
Яйца	5 шт.	
Масло сливочное	77	
Соль	30	
Вода	150	
Сахарная пудра	30	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
«Кольцо воздушное»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Воду довести до кипения, добавить сливочное масло, соль.

Операция №3. В кипящую массу при перемешивании веселкой постепенно всыпать муку.

Проварить в течении 5 мин до получения однородной массы.

Операция №4 Полученную массу охладить до 60-70 °С и в несколько приемов яйца. Взбивать в течении 15 – 20 минут.

Операция №5. Заварное тесто положить в кондитерский мешок с резной трубочкой диаметром 1,5 см.

Операция №6. Отсадить заготовки заварного теста в виде колец и выпекать их при температуре 190-210 °С.

Операция №7. При отпуске выкладывают на блюдо. Готовые изделия остудить, посыпать сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Мука пшеничная	260
Вода	250	
Яйца	5шт	
Сахар	10	
Сливочное масло	120	
Сода пищевая	3	
Соль	5	

Сахарная пудра	10	
Выход	500	3000

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Профитроли»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кастрюлю налить воду, добавить масло, соль и довести до кипения.

Постепенно помешивая, всыпать муку. Массу прогреть 5-10 минут при постоянном помешивании.

Операция №3. Массу помешивая охладить до 65-70⁰С. Вымешивая, постепенно добавлять яйца не большими порциями (тесто стекает с лопатки в виде треугольника). Тесто выложить в кондитерский мешок.

Операция №4 Отсаживать на кондитерские листы, слегка смазанные маслом, в виде мелких шариков диаметром 1 см на расстоянии 2 – 2,5 см друг от друга.

Операция №5. Полуфабрикат выпекают при температуре 180-200⁰С 25-30 минут

Операция №6. При подаче выкладывают на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука	230	
Масло сливочное	115	
Яйца	390	
Соль	3	
Вода	220	
Выход	500	5000

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 10 (6ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных бисквитных кремовых

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении, подготовки и реализации пирожных бисквитных кремовых

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент приготовления изделий: пирожное сливочным кремом, пирожное бисквитное с белковым кремом.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Пирожное со сливочным кремом»

1. Яйца взбиваем с сахаром до получения пышной массы. Быстро перемешиваем с мукой до однородной массы.
2. Противни или формы выстилают бумагой и заполняют тестом. Выпекают при температуре $180-200^{\circ}\text{C}$ 20- 30 минут.
3. После выпекания снять с пласта бумагу и разрезать на 2 части, охлажденный пласт пропитывают сиропом и смазывают кремом.
4. Выкладывают второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом обильнее.
5. На поверхность наносится слой крема. Разрезать на пирожные тонким, горячим ножом.

Приготовление сливочного крема:

1. Сливочное масло нарезают на куски и взбивают в течении 5...7 мин.
2. Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбитое масло.
3. Смесь взбивают в течении 7...10 мин, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

Приготовление сиропа для промочки:

1. Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минуты и охлаждают до 20°C .

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	20 шт. по 50 гр.	10 шт.
Для бисквитного п/ф		
Мука	390	
Сахар	342	
Яйцо	855	
Кислота лимонная	1,5	
Сироп для промочки:		
Сахар	67	
Кофе натуральный	44	
Вода	40	
Для крема сливочного:		
Масло сливочное	261	
Сахарная пудра	140	
Молоко сгущенное	104	
Ванильная пудра	2,5	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия

«Пирожное бисквитное с белковым кремом»

- 1.Яйца взбиваем с сахаром до получения пышной массы. Быстро перемешиваем с мукой до однородной массы.
- 2.Противни или формы выстилают бумагой и заполняют тестом. Выпекают при температуре 180-200 °С 20- 30 минут.
- 3.После выпекания снять с пласта бумагу и разрезать на 2 части. 4.Охлажденный пласт пропитывают сиропом и смазывают кремом. Выкладывают второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом обильнее. На поверхность наносится слой крема. Разрезать на пирожные тонким, горячим ножом.

Приготовление белкового заварного крема:

1.Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122 °С (до среднего шарика). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения их объема в 5...6 раз и до образования стойкой пены. Не прекращая взбивания, постепенно вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ваниль.

2.После добавления сиропа крем взбивают еще в течении 10 мин.

Приготовление сиропа для промочки:

1.Сахар соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят в течении 1-2 минуты и охлаждают до 20 °С.

Оформление и подача:

2.При подаче выкладывают на блюдо.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Для бисквитного п/ф	20 шт. по 50 гр.
Мука	390	
Сахар	342	
Яйцо	855	
Кислота лимонная	1,5	

Сироп для промочки:		
Сахар	67	
Кофе натуральный	44	
Вода	40	
Крем белковый(заварной)		

Сахар	216	
Яичный белок	108	
Вода	66	
Ванильная пудра	8	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых изделий (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 11 (6ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных песочных.

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении, подготовки и реализации пирожных песочных.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, сковороды, противни, листы кондитерские, ножи, ложки столовые, вёселки, сито, скалка, мерная кружка, доски разделочные, тарелки мелкие, лопатки, кисточки для смазки, весы, производственный стол, тестомесильная машина, электрическая плита, жарочный шкаф, электрическая сковорода.

Ассортимент приготовления изделий: песочные корзиночки с белковым кремом, Пирожное «Корзиночка любительская»,

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия пирожные песочные корзиночки с белковым кремом

Масса 50 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на 100 шт готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем из сливок	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	1023,0		1023,0	874,7
Сахар-песок	99,85	349,0		349,0	348,5
Масло сливочное	84,00	697,0		697,0	585,5
Меланж	27,00	93,0		93,0	25,1
Желтки яичные	46,00	93,0		93,0	42,8
Эссенция	0,00	3,8		3,8	0,0
Пудра ванильная	99,85	3,8	15,9	19,7	19,7
Соль	96,50	3,8		3,8	3,7
Сливки 20 %-ной жирности	30,00		1274,0	1274,0	382,2
Сметана	37,00		638,0	638,0	236,1
Пудра рафинадная	99,85		383,0	383,0	382,4
Итого сырья на полуфабрикаты	-	2266,4	2310,9	-	-
Выход полуфабрикатов	-	1955,0	2264,0	-	-
Варенье	72,00	-	-	514,0	370,1
Глазурь шоколадная	99,10	-	-	411,0	407,3
Итого сырья	-	-	-	5502,3	3678,1
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	1900,0	2200,0	-	-
Выход готовой продукции	70,40	-	-	5000,0	3520,0
Влажность		5,50 ± 1,5 %	56,00 ± 3 %		

Технология приготовления:

Яйца соединить с сахаром, ванильным сахаром и взбить. В миску просеять муку и охлажденное сливочное масло натереть на крупную терку. Хорошенько перемешать и влить яичную смесь. Замесить мягкое тесто. Тесто разделить на небольшие шарики. Затем каждый шарик теста раскатать и выложить в формочки. Выпекать корзинки в разогретой до 220 градусов духовке до румяности. Затем достать корзинки из духовки, остудить и выложить на блюдо. Пока наши корзинки остывают займемся кремом. сначала варим сироп из воды и сахара. Готовый сироп должен скатываться в шарик. Взбиваем белки до крепких пиков, вливаем понемногу горячий сироп добавляем лимонную кислоту и все хорошо взбиваем

минут 10. В остывшие корзинки кладем по 1 ч.л. любого варенья и высаживаем через кондитерский рукав наш крем, немножко украшаем и вуаля! наши пирожное готово!

Отпуск: корзиночки наполнить кремом перед подачей на стол можно добавить ложку какого-нибудь варенья или свежих ягод можно украсить посыпав рублеными орехами.

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия
пирожные пирожное «Корзиночка любительская»**

Масса 45 г

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г				Расход сырья на 100 шт готовых изделий, г	
		Песочный № 8	Крем «Шарлотт» № 39	Сироп «Шарлотт» № 40	Крошка бисквитного полуфабриката № 2	в натуре	в сухих веществах
Мука пшеничная высшего сорта	85,50	856,0			309,0	1165,0	996,1
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	85,50	69,0				69,0	59,0
Крахмал картофельный	80,00				76,0	76,0	60,8
Сахар-песок	99,85	343,0		582,0	381,0	1306,0	1304,0
Меланж	27,00	120,0			636,0	756,0	204,1
Масло сливочное	84,00	514,0	655,0			1169,0	982,0
Яйца	27,00			104,0		104,0	28,1
Пудра ванильная	99,85		6,4			6,4	6,4
Коньяк или вино десертное	0,00		2,5			2,5	0,0
Молоко	12,00			388,0		388,0	46,6
Эссенция	0,00	3,4			3,8	7,2	0,0
Натрий двууглекислый	50,00	0,9				0,9	0,5
Аммоний	0,00	0,9				0,9	0,0

углекислый							
Соль	96,50	3.4				3.4	3,3
Итого сырья на полуфабрикаты	-	1910,6	668,9	1074,0	1405,8	-	-
Сироп «Шарлотт» № 40	68,56	-	922,0	-	-	-	-
Итого сырья и полуфабриката	-	-	1585.9	-	-	-	-
Выход полуфабрикатов	-	1663,0	1552.0	922,0	1087,0	-	-
Эссенция ромовая	0,00	-	-	-	-	1,4	0,0
Коньяк	0,00	-	-	-	-	22,6	0,0
Фрукты	70,00	-	-	-	-	204,0	142.8
Итого сырья	-	-	-	-	-	5282,3	3833,7
Выход полуфабрикатов в готовой продукции	-	1652,0	1542,0	-	1080,0	-	-
Выход готовой продукции	81.54	-	-	-	-	4500,0	3669,3
Влажность		5,50±1,5%	25.00 ± 2 %	31,44 ±1,5%	25,00 ± 8 %		

Технология приготовления

1. Подготовка сырья к производству кондитерского изделия пирожное песочное «Корзиночка» с белковым кремом производится в соответствии со сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

2. Песочные корзиночки, являющиеся корпусом пирожного, выпекают в специальных металлических круглых формочках с гофрированными стенками. Для формирования корзиночек вручную песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-7 мм. На подготовленный пласт ровно рядами укладывают формочки доньшком вверх. Затем скалкой прокатывают по формочкам, края которых вырезают порции теста. Формочки переворачивают и вручную обрабатывают каждую из них, прижимая тесто к ее внутренней стенке. Толщина теста везде должна быть одинаковой, с прогорелыми сторонами.

3. После формирования корзиночки устанавливают на металлические листы и выпекают при температуре 220°C -240°C в течение 15 мин. Освобождают от форм и охлажденные корзиночки поступают на отделку.

4. Для отделки пирожного «Корзиночка» с белковым кремом вначале приготавливают белковый крем. Заполняют корзиночку подготовленной фруктовой начинкой, а поверхность отделывают кремом и цукатами.

Оформление и отпуск

Готовые пирожные песочные «Корзиночка» оформляют и отпускают в пергаментных розеточках. Срок хранения и реализации - 36 часов.

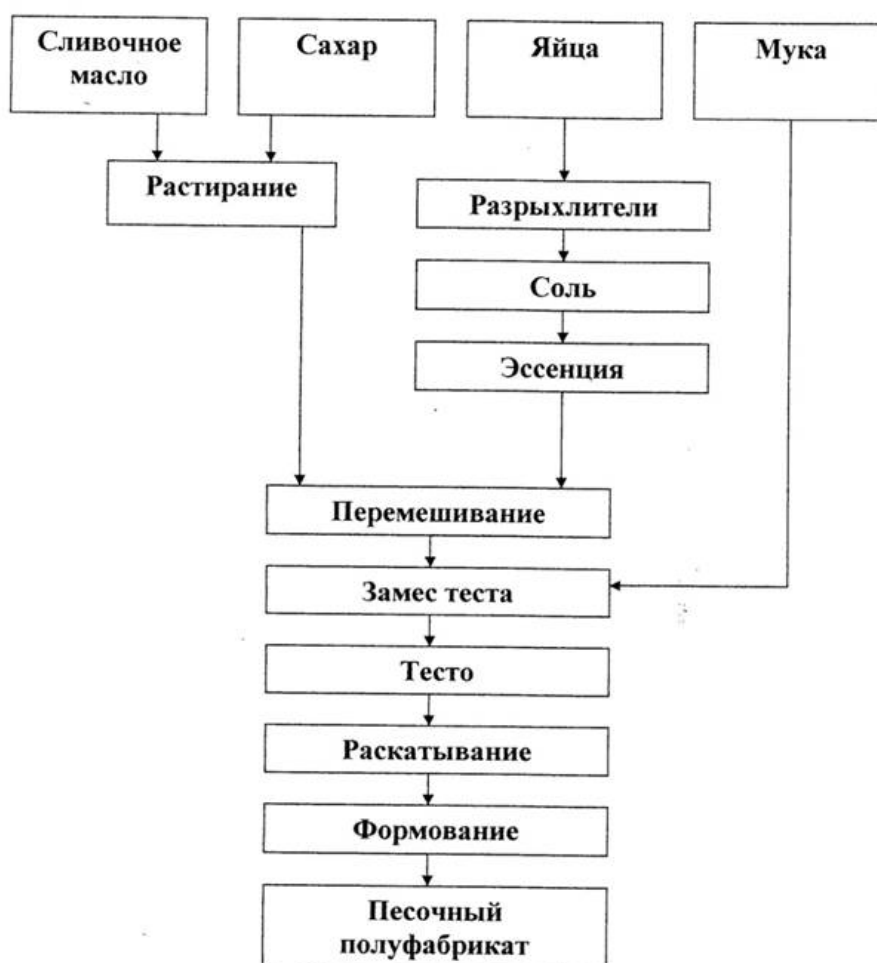
Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Приготовление песочного полуфабриката.



Лабораторная работа № 12

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные, Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить полуфабрикаты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологию приготовления блюд
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
12. Оформить отчет о проделанной работе
13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления слоеного теста.
2. Приготовить слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака
4. Составить технологические карты приготовления изделий из слоеного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из слоеного теста.

Лабораторная работа № 13

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации заварных пирожных

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления заварного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду, продукты
3. В кастрюлю влить воду, добавить соль. Масло сливочное или маргарин нарезать на куски и добавить в воду с солью. Кастрюлю поставить на огонь и нагреть до кипения.
4. Муку просеять и постепенно всыпать в кипящую массу. Тщательно перемешать деревянной лопаткой до получения однородной массы. Проварить заварку 5 мин, постоянно помешивая ее лопаткой, чтобы не пригорела.
5. Включить пекарный шкаф. Установить ручку терморегулятора на температуру 190 °С.
6. Заварку охладить до 65 °С, чтобы яйца не свернулись при дальнейшем соединении их с заваркой. Заварку можно охладить в кастрюле или выложить ее на стол в виде пласта толщиной 3—4 см. Периодически перемешивать заварку лопаткой, чтобы не образовалось корочки.
7. Охлажденную заварку снова поместить в кастрюлю или колбу взбивальной машины. Включить машину на медленный ход и постепенно небольшими порциями добавить сырые яйца или меланж. Если тесто готовят вручную, то яйца следует добавлять по одному при непрерывном перемешивании массы до однородной консистенции.
8. Определить готовность теста: оно должно стекать с лопатки в виде треугольника. Готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, без комочков.
9. Тесто выложить в кондитерский мешок с металлической трубочкой и отсадить на подготовленные листы
10. Выпекание и охлаждение готовых изделий
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд. Результаты бракеража блюд занести в таблицу
12. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
13. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь
14. Оформить отчет о проделанной работе

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления заварного теста.
2. Приготовить заварное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака
4. Составить технологические карты приготовления изделий из заварного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из заварного теста.

Лабораторная работа № 14

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления воздушного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Отделить белок от желтка. Белки взбить венчиком, совершая круговые движения вверх-вниз. Когда белки увеличатся в объеме и образуют устойчивую пену, не прекращая взбивать венчиком правой рукой, левой постепенно с промежутками 20—30 с добавить в массу сахар по 1 чайной ложке.
5. В конце взбивания ароматизировать массу ванильной пудрой. После добавления всего сахара взбивать массу нужно не более 1—2 мин, так как она может осесть.
6. Определить готовность массы по устойчивому рисунку на поверхности. Белковое тесто хорошо сохраняет форму и держится на венчике.
7. Включить пекарную камеру. Кондитерский лист застелить пергаментной бумагой. Сверху можно слегка подпылить мукой.
8. Готовое тесто выложить в кондитерский мешок с зубчатой трубочкой и отсадить на лист круглые заготовки на расстоянии 0,5—0,7 см друг от друга.
9. Выпекать на самом слабом нагреве 60 минут.
10. Готовые заготовки охладить и выложить в тарелку.
11. Изделия украсить кремом, помадой и другими отделочными полуфабрикатами.
12. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
13. Оформить и подать блюдо
14. Произвести дегустацию с определением оценки качества приготовленных блюд
15. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным
16. Оформить отчет о проделанной работе
17. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления воздушного теста.
2. Приготовить воздушное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)
3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака
4. Составить технологические карты приготовления изделий из воздушного теста.
5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из воздушного теста.

Лабораторная работа № 15

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации миндальных пирожных

Лабораторная работа № 16

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных

Цель и задачи работы:

1. Отработать основные операции приготовления пирожных:
 - а) приготовление бисквитного и песочного полуфабриката;
 - б) приготовление крема; в) приготовление сиропа мочки.
2. Отработать режим выпечки.
3. Отработать приемы формования пирожных.
4. Оформить отчёт.

Отчет

1. Определить время выпекания бисквитного и песочного полуфабриката.
2. Определить изменения массы бисквитного и песочного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).

Задание

1. Приготовить и оформить пирожные «Бисквитно-кремовые»
2. Приготовить и оформить пирожное «Корзиночка с белковым кремом».
3. Составить технологическую схему приготовления пирожного «Бисквитно-кремового»
4. Составить отчет.
5. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Индивидуальные задания

1. Приготовить бисквитное тесто.
2. Приготовить песочное тесто.
3. Приготовить сливочно-шоколадный крем.
4. Приготовить сироп для промочки.
5. Сформовать корзиночки.
6. Выпечь корзиночки.

Необходимые посуда, инвентарь, инструмент

Кастрюли, миски, миксер, скалка, ножи, сито, доска, форма для бисквита, формочки для корзиночек, кондитерский лист, ложки, кондитерские мешки с набором трубочек, лейка для сиропа, кисточка, ваза, кондитерский гребешок, капсулы для пирожного, мелкие тарелки, салфетки бумажные.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место.
2. Подготовить продукты: муку, рафинадную пудру, какао-порошок, сахар-песок, пищевую соду — просеять; яйца — промыть, отделить белок от желтка; масло сливочное — зачистить; сгущенное молоко — нагреть и процедить; фруктовую начинку — протереть.
3. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца или меланж соединить с сахаром-песком и подогреть до 40 °С; взбить до увеличения объема массы в 2,5 — 3 раза и получения устойчивого рисунка; всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавить эссенцию и перемешивать в течение 15 с.
4. Выпечь бисквит, для чего тесто выложить в форму, смазанную жиром или выстланную бумагой, выпекать при температуре 195 — 200 °С, охладить, зачистить.

1025. Приготовить крем сливочный основной и сливочно-шоколадный.

6. Приготовить сироп для промочки пластов.

7. Приготовить бисквитную крошку, для чего обрезки, полученные при зачистке бисквита, подсушить и протереть.
8. Приготовить тесто для корзиночек: сливочное масло растереть с сахарным песком до однородного состояния; в яйца добавить углекислый аммоний, соль, пищевую соду, эссенцию и соединить с маслом; взбить до пышной массы, всыпать муку и быстро перемешать.
9. Сформовать корзиночки: тесто раскатать в пласт толщиной 6 — 7 мм; вырезать из теста заготовки формочкой; заготовки уложить в формочки и прижать ко дну и стенкам; формочки поставить на кондитерский лист и выпекать в течение 15 мин при температуре 240 °С; изделия охладить и вытащить из формочек.

10. Приготовить крем белковый заварной: сахарный сироп уварить до 122 °С (проба на средний шарик); одновременно взбить яичные белки до увеличения объема массы в 5 —6 раз и получения устойчивой пены; постепенно тонкой стружкой ввести горячий сахарный сироп, ванильную пудру.

11. Приготовить пирожные «Бисквитно-кремовый»: зачищенный бисквитный полуфабрикат разрезать по горизонтали на два пласта; один пласт слегка промочить сиропом с помощью кисточки или специальной лейки, равномерно нанести крем, накрыть вторым пластом корочкой вниз, слегка прижать; верхний пласт промочить сиропом более обильно, чем нижний; поверхность обмазать кремом; на поверхности кондитерским гребешком нанести волнистые или прямые линии, нарезать полоски пирожного, украсить кремом, фруктами или цукатами.

12. Приготовить пирожное «Корзиночка с белковым кремом»: в охлажденную корзиночку положить фруктовую начинку; из кондитерского мешка с резной трубочкой диаметром 1,5 —2 см отсадить белковый заварной крем; сверху украсить сливочным шоколадным кремом, цукатами или фруктами, посыпать рафинадной пудрой и уложить в капсулы.

13. Оформить изделия для подачи: пирожное «Бисквитно-кремовое» уложить на тарелку, блюдо или в вазу, покрытые бумажной салфеткой; пирожное «Корзиночка с белковым кремом» уложить в вазу или тарелку, покрытые бумажной салфеткой.

Лабораторная работа № 17

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов

Цель лабораторной работы: научить обучающихся технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

Материально -технические средства:

оборудование: производственный стол, моечная ванна, настольные весы, пекарский шкаф, миксер с чашей; инвентарь, посуда: кастрюли, миски, сито, лопатки, доски, ножи, бисквитные формы,

кондитерские листы, кондитерский мешок, наконечники, тарелки .

сырье: мука, сахар-песок, яйца, эссенция, кислота лимонная, сироп для промочки, пудра сахарная, масло сливочное, молоко цельное сгущенное с сахаром, пудра ванильная, коньяк или вино десертное, крошка жаренная бисквитная, фруктовая начинка, патока, желатин, краситель, консервированные фрукты .

Задания:

4. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия : бисквитно-кремовый торт, бисквитно-фруктовый торт.
5. Составить отчет (заполнить форму).
6. Дать оценку качества приготовленных изделий.

Последовательность выполнения работы:

Бисквитно-кремовый торт

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить бисквит согласно Лабораторная работа № 3 «бисквитное тесто (буше)».
3. Приготовить крем сливочный : подготовленное сливочное масло зачищают и нарезают на мелкие куски. Затем загружают во взбивальную машину, где взбивают при малых оборотах венчика в течение 5-7 мин, пока оно не побелеет и не увеличится в объеме в 2-3 раза. После этого частоту вращения венчика увеличивают и постепенно вводят смесь сахарной пудры со сгущенным молоком и взбивают в течение 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру и коньяк (десертное вино). Общая продолжительность взбивания 10-15 мин.
4. Бисквит после выдержки разрезают на 2 пласта.

5. Нижний пласт немного промачивают сиропом(40%) и смазывают кремом.
6. Кладут второй пласт корочкой вниз и промачивают сиропом более обильно (60%).
7. Поверхность и боковые стороны торта обмазывают кремом.
8. Боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.
Бисквитно-фруктовый торт.

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить бисквит согласно Лабораторная работа № 3 «бисквитное тесто (буше)».
3. Приготовить желе : сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и слегка охлаждают. Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. Добавляют краситель.
4. Бисквит после выдержки разрезают на 2 пласта.
5. Два бисквитных пласта промачивают сиропом и склеивают фруктовым начинкой.
6. Поверхность и боковые стороны смазывают фруктовой начинкой.
7. На поверхность торта укладывают консервированные фрукты ,украшают желе и заливают незастывшим желе в два приема .
8. Когда желе застынет, боковые стороны обсыпают жареной бисквитной крошкой.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Заполнить таблицу «Требования к качеству».
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных полуфабрикатов:

Бисквитно-кремовый торт:

Внешний вид: изделие правильной формы, сверху украшено кремом, с боков обсыпано крошкой.

Цвет и запах: теста-желтый, крема- соответствующий продуктам.

Консистенция : тесто- пористое, упругое, пропитанное сиропом, легко разламывается; крема- однородная пластичная, хорошо сохраняет форму. Вкус : сладкий, соответствующий продуктам.

Бисквитно-фруктовый торт:

Внешний вид: торт правильной формы, сверху украшен фруктами и желе, с боков обсыпан крошкой.

Цвет и запах: теста-желтый.

Консистенция: тесто- пористое, упругое, хорошо пропитано сиропом, легко разламывается.

Вкус: сладкий, соответствующий продуктам.

Лабораторная работа № 18

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных (фруктово-желейных, глазированных) тортов

Цель работы: 1. Познакомить обучающихся с технологией приготовления бисквитного теста;

2. Познакомить обучающихся с технологией приготовления отделочных полуфабрикатов (крема, сахарные полуфабрикаты);

3. Отработать температурный режим выпечки изделий из бисквитного теста. **Задание:** 1. Приготовить, оформить и подать пирожное «Бисквитное» с

белковым кремом (нарезное); пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное).

2. Оформить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: кастрюли, миски, противни, ложки столовые, ножи, сито, мерная кружка, тарелки мелкие, лопатки, весы, электромиксер, производственный стол, взбивальная машина, электроплита, электрический пекарский шкаф.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место.
2. Взвесить продукты и подготовить их для замеса теста.
3. Приготовление бисквитного полуфабриката:

- приготовление яично-сахарной массы и определение её готовности (объем увеличивается в 2,5-3 раза; цвет меняется от ярко-оранжевого до соломенно-желтого; готовая масса падает с лопатки крупными каплями, а не течет струей, сахар полностью растворился;
 - замес сбитой массы: в готовую яично-сахарную массу сразу же добавляют эссенцию и при сниженной частоте вращения венчика машины – муку, предварительно смешанную с крахмалом. Замес длится не более 15 сек (готовое тесто должно быть равномерно перемешанным, пышным, не содержать комков муки; влажность 36-38%, t^0 19-22 0 C);
 - формирование тестовых заготовок: листы, противни застилают бумагой или смазывают растопленным сливочным маслом; замешанное тесто немедленно разливают в противни; заготовки во время выпечки увеличиваются в объеме;
 - выпечка полуфабриката: заготовки с тестом немедленно и осторожно помещают в печь, при выпечке полуфабриката толщиной не менее 30мм продолжительность выпечки составляет 40-65 минут при $t^0 = 190-200^0$ C, или 65-75 минут, при $t^0 = 170-175^0$ C;
 - охлаждение выпеченных заготовок и выстойка: выпеченный бисквит вынимают из духовки и охлаждают в течение 20-30 минут, затем отделяют от противня, опрокидывают и вместе с бумагой отправляют на выстойку – 8-10 часов при $t^0 = 10-15^0$ C. Готовность бисквита определяют по следующим признакам: при прокалывании палочкой на ней не должно быть теста; цвет верхней корочки – золотисто-желтый с коричневым оттенком; бумага легко отстает от изделия.
4. Подготовка бисквитного полуфабриката к отделке: охлажденный бисквит освобождают от бумаги, зачищают подгорелые места, подрезают края и разрезают вдоль пласта.

5. Приготовление ароматизированного сиропа: сахар и воду (1:11) непрерывно помешивая доводят до кипения ($t^{\circ} = 101-102^{\circ}\text{C}$), охлаждают до $t^{\circ} = 40-50^{\circ}\text{C}$, процеживают и ароматизируют светлым вином, коньяком.
6. Промачивание бисквитного полуфабриката сиропом: поверхность нижнего пласта слегка смачивают сиропом, затем наносят слой крема или фруктовой начинки и покрывают вторым слоем бисквитного полуфабриката, слегка прижимают и снова промачивают и смазывают.
7. Приготовление крема белкового заварного (стр.116) (готовый крем представляет собой однородную, пышную, глянцевую, снежно-белую массу, слегка тягучую).
8. Для пирожного «Бисквитного» с белковым кремом – заготовку глазируют белковым кремом (толщина 8-10мм) и разрезают ножом на части (90х40мм). Каждую из них украшают кремом и посыпают сахарной пудрой.
9. Приготовление крема «Шарлотт».
10. Для пирожного «Бисквитного со сливочным кремом – поверхность глазируют кремом и отделывают подкрашенной фруктовой начинкой, и кремом.

11. Подготовить посуду для подачи
12. Выложить готовые изделия на подготовленную посуду.
13. Убрать рабочее место, сдать посуду и инвентарь дежурным.
14. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить время выпекания бисквитного полуфабриката.
2. Определить изменения массы бисквитного полуфабриката после выпекания и остывания (в граммах и в %).

Лабораторная работа № 19

Наименование работы: Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов

Цель работы: Познакомится с технологией приготовления песочного теста и изделий из него.

Задание: 1. Приготовить песочный полуфабрикат.

2. Приготовить и оформить для подачи мелкоштучные изделия из песочного теста

3. Оформить отчет.

Инвентарь, посуда, инструмент, оборудование: миски, кондитерские листы, ложки, ножи, сито, скалки, электромиксер, весы, производственный стол.

Последовательность выполнения работы:

1. Взвешать продукты.
2. Подготовить рабочее место, подобрать посуду и инвентарь.
3. Подготовить сырье для замеса теста.
4. Взбивание массы и определение ее готовности (масло с сахаром растирают во взбивальной машине до однородного состояния, добавляют меланж, соль, эссенцию); 13-18 минут взбиваем.
5. Определение готовности массы: кристаллы сахара полностью растворились, масса увеличилась в объеме в 1,5-2 раза, стала пышной, кремообразной.
6. Приготовление теста: в массу добавляют муку, химические разрыхлители и в течение 2-3 минут замешивают тесто. Оно должно быть однородным,

пластичным, без комков и иметь влажность 18-20%. Готовое тесто должно иметь t^0 не выше 20^0C .

7. Формирование тестовых заготовок (замешанное тесто разделяют, его делят на куски определенной массы и формируют в виде прямоугольников. На середину заготовки кладут скалку и легким нажатием раскатывают тесто поперек, а затем – вдоль. При этом тесто периодически наворачивают на скалку и подпыливают снизу и сверху. Толщина пласта в зависимости от изделий от 3 до 8мм. Обрезки используют при разделке следующей порции теста).
8. Подготовка кондитерских листов: листы для выпечки песочного полуфабриката не смазываются, так как в тесте содержится большое количество масла и жирное тесто не прилипает к листу.

9. Выпечка полуфабрикатов. Песочное тесто выпекают при $t^0 = 215-240^0\text{C}$ (толстые пласты – при пониженной, тонкие – при повышенной) в течение 10-20 минут в зависимости от формы и толщины заготовок.
10. Готовность полуфабриката определяют по цвету (светло-коричневая корочка с золотистым оттенком) и рассыпчатости. Затем его охлаждают и передают на отделку.
11. Подготовить изделия для подачи
12. Убрать рабочее место, посуду и инвентарь, сдать дежурным.
13. Оформить отчет.

Отчет

1. Определить время выпекания изделий: печенье круглое, печенье «Пуговица».
2. Определить потерю массы изделия после выпекания (в граммах и в %).

Лабораторная работа № 20

Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных и воздушных тортов

Цель занятия: Освоить навыки по использованию различных технологий приготовления слоеного теста и изделий из него, способов формовки, отделки; изучить рецептуры изделий, оптимальный температурный и временной режим приготовления и хранения изделий

Инвентарь и оборудование: Машина тестомесильная, весы настольные, сито, шкаф пекарский, шкаф расстоечный, стол производственный, плита электрическая, взбивальная машина, ножи, кастрюли 2 л, миски, ложки столовые, мерная кружка, выемки фигурные, скалки, доски разделочные,

Последовательность операций при выполнении работы:

1. Подготовить рабочее место
2. Получить необходимый инвентарь, посуду
3. Получить продукты
4. Произвести первичную обработку всех входящих в блюдо ингредиентов (согласно индивидуальному заданию)
5. Согласно заданию приготовить полуфабрикаты
6. Произвести необходимую тепловую обработку полуфабрикатов
7. Завершить технологию приготовления блюд
8. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуска и дегустации блюд
9. Оформить и подать блюдо
10. Произвести дегустацию с определением оценки качества

приготовленных блюд

11. Убрать рабочее место, за посуду и инвентарь отчитаться перед дежурным

12. Оформить отчет о проделанной работе

13. Результаты бракеража блюд занести в таблицу

Отчет

1. Составить технологическую схему приготовления слоеного теста.

2. Приготовить слоеное тесто и изделия из него (согласно заданию преподавателя)

3. Произвести органолептическую оценку качества с указанием возможных видов и причин брака

4. Составить технологические карты приготовления изделий из слоеного теста.

5. Составить пошаговую инструкцию по приготовлению мучного изделия из слоеного теста.