**практическая РАБОТА № 1**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста.**

 (время выполнения работы 8 часов)

**Цель работы:** приобретение навыков приготовления и оформления хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.

**Задание: (***готовите только одно изделие, смотрите всё***):**

1. Приготовить хлебобулочные изделия

* кулебяка с фаршем из свежей капусты;
* булочки
* пирожки сдобные с фаршем из кураги

2. Провести бракераж готовых хлебобулочных изделий.

3. Составить отчёт.

 https://www.youtube.com/watch?v=yZ1qTSk42zI Способы формирования булочек из дрожжевого теста

***Материально-техническое оснащение***

**Оборудование**: ПЭСМ-3, 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, щумовки, лопатки, емкости для хранения сухих продуктов, сотейники, 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**: мука пшеничная в/с, дрожжи сухие ,молоко цельное, сахар –песок, ванилин, соль поваренная, мука в/с, масло сливочное, маргарин сливочный, яйцо куриное, корица молотая, кардамон молотый, изюм б/к, цукаты, ядра орехов.

**Последовательность выполнения работы:**

 1. Подбор и оценка качества сырья, необходимого для приготовления хлебобулочных изделий.

 2. Организовать рабочее место (подобрать инвентарь, инструменты, оборудование).

 **3. Подготовить продукты**:

* муку просеять;
* воду(молоко) подогреть до 30º-40º С;
* развести дрожжи в теплой воде, процедить;
* яйца промыть;
* сахарный песок, соль растворить в воде, процедить .
* репчатый лук очистить, нарезать мелким кубиком и пассеровать до золотистого цвета;
* произвести первичную обработку зелени и мелко нарезать.
* произвести первичную обработку капусты, нашинковать
* перебрать курагу и замочить в теплой воде;
* перебрать и промыть изюм;
* подготовить орехи

**4. Приготовить дрожжевое тесто ( безопарным способом):**

**Рецепт дрожжевого теста:**

1 пачка сухих дрожжей Саф – момент (11 г)

500 г теплого молока или воды

1, 5 чайные ложки соли

2 – 2, 5 стол ложки сахара – песка

2 яйца (можно не добавлять)

60 г масла растительного

800 – 900 г муки (муку засыпайте не всю сразу)

**Операция №1. Подготовка дрожжей.** Дрожжи развести в теплой воде.

**Операция №2. Подготовка жидкой основы.** Подготовленные дрожжи ввести в подогретую жидкость (29-30градусов), добавить соль, сахар, меланж, перемешать.

**Операция № 3. Замес теста.** Добавить муку, вымешать тесто 12-15 минут(чтобы тесто отставало от стенок посуды).

**Операция №4. Брожение теста.** Тесто поставить для брожения в теплое место на 1,5-2 часа. Через 40 минут сделать обминку.

**5. Приготовить дрожжевое тесто (опарным способом) :**

**Операция № 1. Приготовление опары**. В котел налить 60% жидкости (температура 29-30градусов), добавить 100% дрожжей, 60 % муки, перемешать до консистенции густой сметаны.

**Операция № 2.Брожение опары**. Поверхность опары посыпать мукой, закрыть крышкой и поставить в теплое место на 2-3 часа.

**Операция №3.Замес теста**. К выбродившей опаре добавить оставшуюся жидкость, с растворенными в ней солью, сахаром, меланжем и ароматическими веществами, муку.

**Операция № 4.Брожение теста.** Тесто поставить для брожения в теплое место на 1,5-2 часа. Через 40 минут сделать обминку.

**Операция № 5*.*Контроль готовности теста** .Определить готовность теста по внешним признакам( запах теста кислый, при нажатии рукой на поверхность теста углубление медленно восстанавливается).

**6. Приготовить кулебяку с фаршем из свежей капусты**

**готовим фарш из свежей капусты:**

* Свежую капусту, очищенную от загрязненных листьев, шинку­ют на машине или вручную и тушат на противнях с растопленным маргарином при температуре 180-200\*С.
* Укладывают капусту сло­ем 3-4 см, периодически помешивая, не допуская изменения цве- га и полного размягчения.
* После охлаждения капусту солят и перемешивают с мелко руб­ленными крутыми яйцами, перцем и зеленью петрушки.

**готовим дрожжевое опарное тесто.**

* Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600 г;
* подкатывают в виде небольшого жгута;
* расстаивают 8....10 мин и раскатывают в пласт толщиной 1 см, шириной 18-20 см, длиной по размеру кон­дитерского листа;
* Посередине полосы теста (по всей длине) равно­мерно распределяют фарш (по 530 г) и защипывают края. Кулебя­ку перекладывают на смазанный жиром лист и выравнивают.
* Укла­дывают кулебяки на расстоянии 8-10 см друг от друга;
* Сформованные кулебяки украшают вырезанными кусочками из того же теста, приклеивая их яйцом. Для получения более рельеф­ного рисунка украшения лучше делать из более крутого теста.
* Кулебяки расстаивают 25....30 мин при температуре 30...350С;
* сма­зывают яйцом, прокалывают в 3-4 местах для выхода пара во вре­мя выпечки.
* Выпекают при 220-240\*С.



**7. Приготовить пирожки печеные с фаршем из свежей капусты.**

**Операция № 1. Приготовить фарш.** Свежую капусту, очищенную от загрязненных листьев, шинку­ют на машине или вручную и тушат в кастрюле с растопленным маргарином при температуре 180-200\*С, не допуская изменения цвета. При более низкой температуре тушения, капуста приобретает бурый цвет, при более высокой темпе­ратуре пригорает.

После охлаждения капусту солят и перемешивают с мелко руб­ленными крутыми яйцами, перцем и зеленью петрушки.

**Операция №2**. **Разделка теста**. Готовое дрожжевое безопарное тесто разделать на шарики массой по 58г. Разложить шарики на подготовленный стол для предварительнойрасстойки на расстоянии 4-5 см друг от друга на 15мин.

**Операция №3.** Формовка изделия. Раскатать шарики на лепешки толщиной 0,5-1см. на середину каждой лепешки уложить фарш. Защипать края, придавая форму «лодочки».

**Операция № 4.** Уложить швом вниз на подготовленный листна расстоянии 3-4 см друг от друга. Произвести окончательную расстойку – 20-30мин.

**Операция №3. Отделка изделия**. За 5-10мин. до выпечки смазать меланжем.

**Операция № 4.**Выпечка. Установить температурный режим в пекарском шкафу - 230 -250 градусов и выпекать 10-12 минут до золотистого цвета.

**8. Приготовить булочки**

**9. Бракераж и органолептическая оценка качества***(оценку ставите сами со слов тех, кто попробовал)*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | цвет | вкус, запах | Консистенция | Оценка за приготовление | замечания |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**10. Уборка рабочего места**

**11. Оформить отчет о проделанной работе** *и принесете в ТТТ, когда придете.*

**12. Прислать фото с изделием на руках в контакте** [**https://vk.com/id145858946**](https://vk.com/id145858946) **Расима Исанбердина**

Или на эл.почту rasima.korobova@mail.ru