Отчёт по практической работе и фотографиями с процессом работы

присылать на электронную почту larisa\_nesterova\_758@mail.ru

Практическая работа №6

Тема. Фруктовый торт

Цель: Сформировать умения и навыки приготовления фруктового торта

Задание: Вам необходимо произвести замес теста, выпечку, оформление изделия.

**Вам необходимо оформить отчёт по практической работе:**

Тема :

Цель:

Оборудование:

Инвентарь, посуда:

Ингредиенты:

Оформить технологические карты

технологию приготовления блюда по заданию.

Рассчитать норму продуктов

Проведите органолептическую оценку приготовленных изделий и заполнить таблицу.

**Технологическая карта**

**Наименование блюда** Фруктовый торт

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Технология приготовления |
| Мука пшеничная | 350 | 350 | Взбить и однородную массу муку, сахар, яйца, разрыхлитель, масло растительное. Форму смазать маслом и тесто для бисквита вылить в неё. Выпекать 15 минут при температуре 200 градусов. Бисквит разрезать на два коржа. Оба коржа густо намазать сгущённым молоком – какао. На один корж можно разложить цукаты, и абрикосы. Соединить бисквиты намазанными сторонами. Смазать взбитым белком. Украсить абрикосами и яркими красными цукатами папайи. |
| Яйца | 5 шт. | 200 |
| Сахар | 250 | 250 |
| Разрыхлитель | 10 | 10 |
| Молоко | 100 | 100 |
| Вода | 100 | 100 |
| Масло растительное | 30 | 30 |
| Цукаты | 100 | 100 |
| Абрикосы консерв. | 200 | 200 |
| Какао сгущенное | 150 | 150 |
| **Выход** | - | 700 |

Абрикосы замените любыми консервированными фруктами или ягодами(выход можете рассчитать меньше)

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 шт. кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование сырья** | **Расход сырья,** | | | |
| **Брутто 1 пор.** | **Нетто**  **1 пор.** | **Брутто 5 пор.** | **Нетто**  **5 пор.** |
| 1 | Мука пшеничная |  |  |  |  |
| 2 | Яйца |  |  |  |  |
| 3 | Сахар |  |  |  |  |
| 4 | Разрыхлитель |  |  |  |  |
| 5 | Молоко |  |  |  |  |
| 6 | Вода |  |  |  |  |
| 7 | Масло растительное |  |  |  |  |
| 8 | Цукаты |  |  |  |  |
| 9 | Абрикосы консерв. |  |  |  |  |
| 10 | Какао сгущенное |  |  |  |  |

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование сырья** | **Количество сырья** | **Белки, гр.** | **Жиры, гр.** | **Углеводы, гр.** | **Энергети-ческая ценность** |
| 1 | Мука пшеничная |  |  |  |  |  |
| 2 | Яйца |  |  |  |  |  |
| 3 | Сахар |  |  |  |  |  |
| 4 | Разрыхлитель |  |  |  |  |  |
| 5 | Молоко |  |  |  |  |  |
| 6 | Вода |  |  |  |  |  |
| 7 | Масло растительное |  |  |  |  |  |
| 8 | Цукаты |  |  |  |  |  |
| 9 | Абрикосы консерв. |  |  |  |  |  |
| 10 | Какао сгущенное |  |  |  |  |  |
| Итого | | |  |  |  |  |
| В 100 г продукта | | |  |  |  |  |
| Потери при тепловой обработке, г | | |  |  |  |  |
| Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке | | |  |  |  |  |

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия.

7.Проведите органолептическую оценку приготовленного изделия и заполнить таблицу. Образец

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Внешний вид | Цвет | Вкус и запах | Оценка за приготовление | Замечание |
|  |  |  |  |  |

**Написать вывод к работе.**