Отчёт по практической работе и фотографиями с процессом работы

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

Практическая работа №4

Тема. Двойные кольца с творогом

Цель: Сформировать умения и навыки приготовления двойного кольца с творогом

Задание: Вам необходимо произвести замес заварного теста, отсадку изделий , выпечку , глазирование.

**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** Двойные кольца с творогом

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Технология приготовления |
| Мука пшеничная | 125 | 125 | Вскипятить воду с маслом и солью.Добавить муку и варить, помешивая, пока тесто не станет отходить от стенок кастрюли. Яйца взбить и постепенно ввести в тесто. Тесто должно получиться гладким и блестящим..  На смазанный маслом противень отсадить кольца диаметром примерно 8 см. Выпекать при температуре 220 градусов 20-25 минут.  Творог смешать с половиной персикового джема.  Кольца соединить по два, смазав их творогом с джемом. Для сахарной глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Покрыть кольца сверху джемом и сахарной глазурью. |
| Вода | 125 | 125 |
| Яйца | 3 шт | 120 |
| Сахарная пудра | 200 | 200 |
| Соль | 5 | 5 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Джем | 200 | 200 |
| Творог | 200 | 200 |
| Сок лимонный | 25 | 25 |
| **Выход** | - | 500 |

1порция – 250 гр

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций 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 | Вода |  |  |  |  |
| 3 | Яйца |  |  |  |  |
| 4 | Сахарная пудра |  |  |  |  |
| 5 | Соль |  |  |  |  |
| 6 | Масло сливочное |  |  |  |  |
| 7 | Джем |  |  |  |  |
| 8 | Творог |  |  |  |  |
| 9 | Сок лимонный |  |  |  |  |

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 | Вода |  |  |  |  |  |
| 3 | Яйца |  |  |  |  |  |
| 4 | Сахарная пудра |  |  |  |  |  |
| 5 | Соль |  |  |  |  |  |
| 6 | Масло сливочное |  |  |  |  |  |
| 7 | Джем |  |  |  |  |  |
| 8 | Творог |  |  |  |  |  |
| 9 | Сок лимонный |  |  |  |  |  |
| 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 приготовленных изделий и заполнить таблицу. Образец

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

**Написать вывод к работе.**