Отчёт по практической работе и фотографиями с процессом работы

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

Практическая работа №4

Тема. Шоколадные пряники с глазурью

Цель: Сформировать умения и навыки приготовления шоколадных пряников с глазурью.

Задание: Вам необходимо произвести замес пряничного теста, разделку и выпечку пряников, 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. Образец

**Технологическая карта №2**

**Наименование блюда** Шоколадные пряники с глазурью

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Масса брутто, г | Масса нетто, г | Технология приготовления |
| Мука пшеничная | 400 | 400 | Растопить масло и мед, добавить 1-2 ст. ложки муки и быстро размешать. Отдельно слегка взбить сметану с яйцом, сахаром, солью, ванилью, корицей и какао, добавить масляно-мучную смесь, перемешать, добавить муку и разрыхлитель, замесить тесто, оно должно быть немного липкое. Противень смазать сливочным маслом и поспать немного мукой, от теста отрывать небольшие кусочки, формовать шарики, укладывать на противень. Выпекать пряники 15 минут при температуре 200 0С,.  Отдельно смешать воду, сахар и какао, варить минут 5 на слабом огне. Готовые пряники смазать глазурью пока они горячие. Охладить. |
| Яйца | 1 шт | 40 |
| Сахар | 170 | 170 |
| Соль | 4 | 4 |
| Вода | 100 | 100 |
| Разрыхлитель | 10 | 10 |
| Масло сливочное | 50 | 50 |
| Мед | 50 | 50 |
| Сахар ванильный | 15 | 15 |
| Сметана | 200 | 200 |
| Какао-порошок | 75 | 75 |
| Корица | 5 | 5 |
| **Выход** | - | 10 шт.  по 100 г |

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 |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |

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 | Соль |  |  |  |  |  |
| 5 | Вода |  |  |  |  |  |
| 6 | Разрыхлитель |  |  |  |  |  |
| 7 | Масло сливочное |  |  |  |  |  |
| 8 | Мед |  |  |  |  |  |
| 9 | Сахар ванильный |  |  |  |  |  |
| 10 | Сметана |  |  |  |  |  |
| 11 | Какао-порошок |  |  |  |  |  |
| 12 | Корица |  |  |  |  |  |
| 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.**