

Министерство образования и науки Пермского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им.
Б.Г. Изгагина»

**Методические указания
для выполнения практических работ**

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

По профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Пермь, 2021

ОДОБРЕНА
предметно (цикловой) комиссией

УТВЕРЖДЕНА
на заседании методического совета

Протокол № 7
«30» августа 2021г.

Председатель ЦМК
 /Е.И.Попова/

Протокол № 8

«27» июня 2021г.
Зам. директора по учебной
работе  /М.С.Плотникова/

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Разработчик: Матвеева Е.Ю.



преподаватель ГБПОУ «ЛТПИТ»

Тематика лабораторных занятий

№ п/ п	Наименование работы	Кол- во часов
<p>Раздел модуля 2. Приготовление кондитерских изделий и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		
1	Лабораторная работа №1. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	4
2	Лабораторная работа №2. Приготовление отделочных полуфабрикатов.	4
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>		
3	Практическое занятие №1. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	2
4	Лабораторная работа №3. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.	6
5	Лабораторная работа №4. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6
<p>Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>		
6	Лабораторная работа №5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	4
7	Лабораторная работа №6. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста.	4
8	Лабораторная работа №7. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	4
9	Лабораторная работа №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	4
10	Лабораторная работа №9. Приготовление и оформление мучных кондитерских	4

	изделий из песочного теста.	
11	Лабораторная работа №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	4
12	Лабораторная работа №11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	4
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
13	Лабораторная работа №12. Приготовление, оформление и подготовка к реализации пирожных	4
14	Лабораторная работа №13. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов.	6
	Всего	60

Критерии оценивания

«5» - отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда;

- соответствие его требованиям к качеству и рецептуре;
- соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- отличное составление и оформление отчета по практической работе.

«4» - хорошие теоретические знания по приготовлению блюда и незначительные ошибки в технологии, исправленные самим обучающимся;

- исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры;
- соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности;
- хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

«3» - удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительная помощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;

- неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества;
- полное соблюдения правил санитарии и гигиены, требования техники безопасности;
- удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

«2» - грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее к несоответствию требований к качеству;

- нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

Техника безопасности при выполнении лабораторных работ Перед началом работы:

1. Внимательно прослушайте инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения лабораторной работы;
2. Внимательно изучите методические рекомендации к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим рекомендациям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Лабораторная работа № 1 (4 ч)

Наименование работы: 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 с отверстием диаметром от 2 до 6 мм:

«Змейка»

«Веревочка»

«Ветка

ландыша»

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

«Звездочка»

«Розанчик»

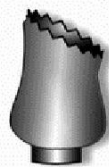
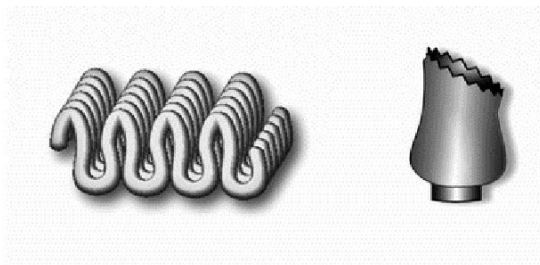
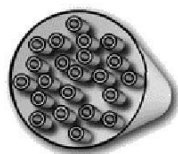
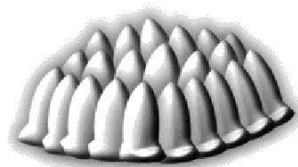
Украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом:

«Листик»

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

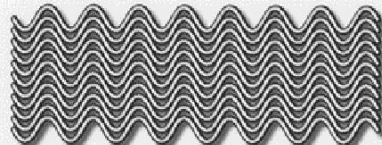
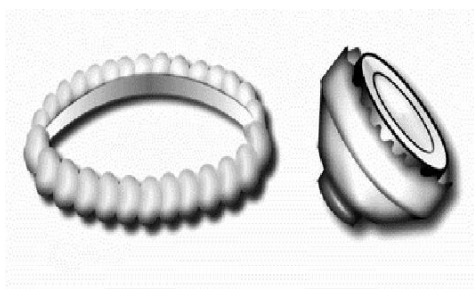
1. Насадка многоточечная.

2. Насадка Бордюрная



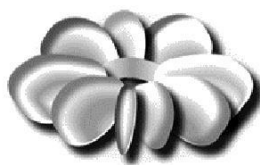
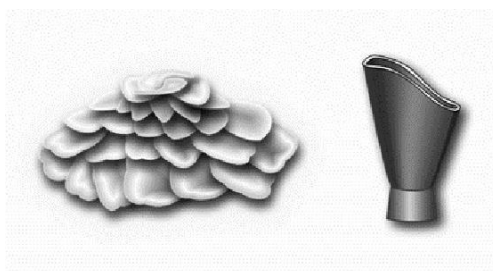
3. Насадка мелкокольцевая

4. Насадка тринадцатизубцовая



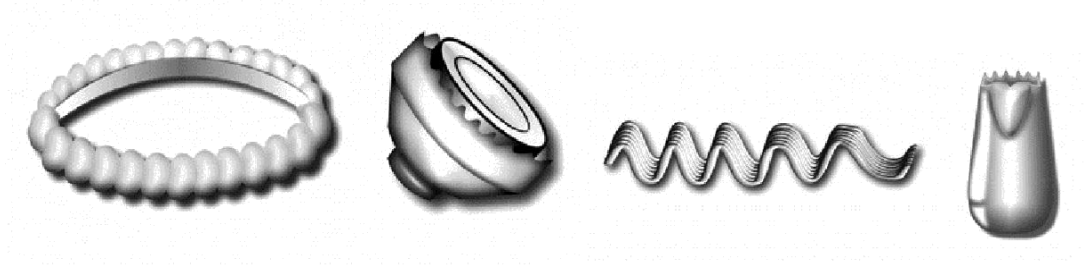
5. Насадка лепестковая

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	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 № 2 (4 ч)

Наименование работы: 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.

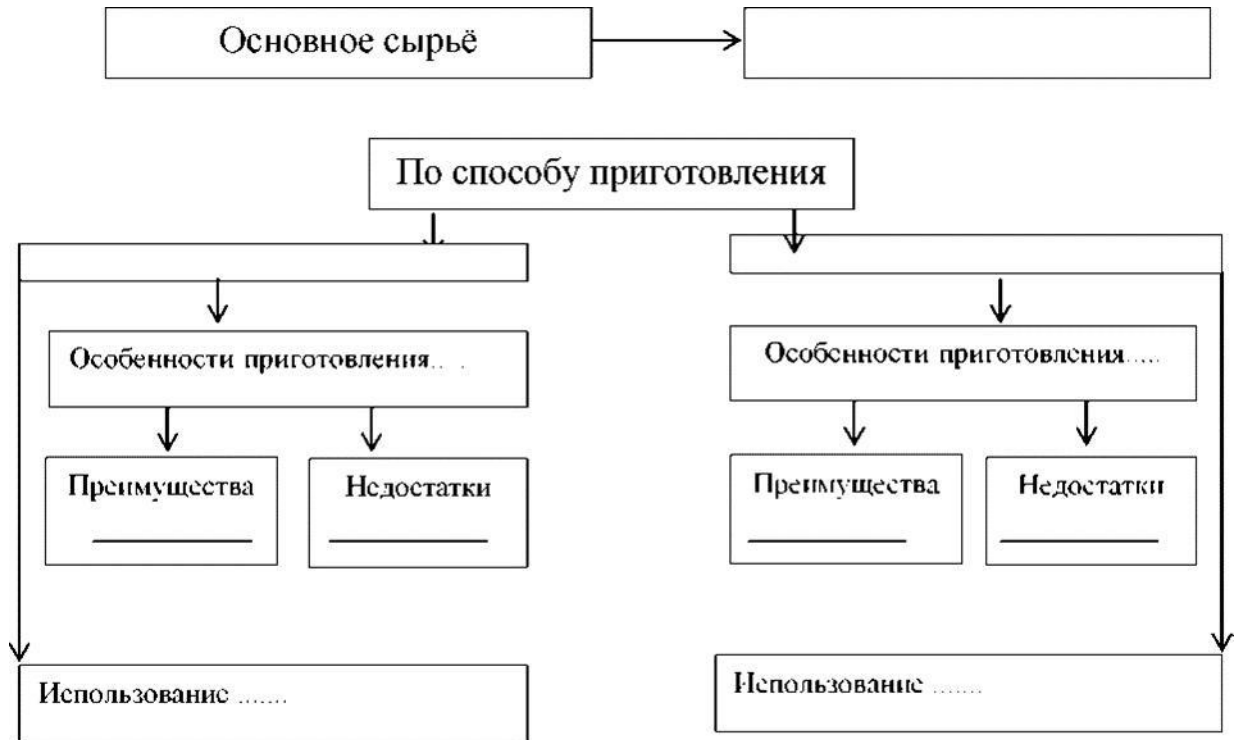
Сырье: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, молоко сгущенное, пудра рафинадная, вино десертное, желатин листовой, сок натуральный (фрукты), какао – порошок, кислота лимонная, ванилин кондитерский, красители пищевые, изомальт, шоколад «Каллибаут», мастика сахарная.

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 Температура, влажность Сроки хранения
полуфабрикатов**

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?

Практическое занятие №1 (2 ч)

Наименование работы: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

Цель: Изучить процедуру расчёта рецептур на изделия из дрожжевого теста. Расчет упека и припека в изделиях. Расчет выхода изделий.

Литература Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. СПб.: Профи, 2014.

Задачи: (сформулируйте самостоятельно).

Ход работы.

Задание:

1. Определите необходимое количество ингредиентов для производства 45кг. хлеба «домашнего».
2. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если дрожжевое тест имеет влажность 37%.
3. Определите необходимое количество ингредиентов для производства 80кг. хлеба «Бородинского».
4. Определите необходимое количество ингредиентов для производства 40кг. хлеба «Пшеничного» в\с.
5. Определите необходимое количество ингредиентов для производств 200шт. булочка «Веснушка».

Задание №2

1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпекании следующих изделий (занесите в таблицу):

Количество изделий	Масса теста на 1 изделие(г)	Масса готового изделия (1шт,г)	Потери в массе (кг)	Упек (%)

100	58	50		
160	75	60		
140	65	55		
80	85	70		

2. Определите (%) припека при выпекании следующих изделий (занесите в таблицу):

Количество изделий	Масса муки на 1 шт,; г.	Масса готового изделия (1шт,г)	Припек (%)
90	40	50	
120	30	40	
150	50	65	
200	55	75	

Задание №3

Пример расчета упека в изделиях.

Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г.

На 100 шт. булочек расходуется 5.8 кг теста. Масса вымеченных булочек 5 кг.

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Определим упек:

$$(5,8 - 5) \times 100 : 5,8 = 14\%$$

Пример расчета припека в изделиях.

Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 100 шт. булочек массой по 50 г. На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 шт. булочек 5 кг. Определим припек:

$$(5 - 4) \times 100 : 4 = 25\%$$

Рассчитать % выхода у следующих изделий:

1. Булочка «Бриош» - 45 шт. по 65г.
2. Сдоба обыкновенная - 130шт по 100г.
3. Крендель сдобный «Юбилейный» - 40шт по 650г.
4. Детская фигурная сдоба - 120шт по 100г

Пример расчета выхода изделий.

Рассчитать выход при выпекании 100шт. булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8кг. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Потери в массе составили при выпекании 0,8кг. Выход в % составит:

составляем пропорцию 5.8 кг - 100%

$$5,0\text{кг} - x\%$$

$$(5 \times 100) : 5,8 = 86\%$$

Составить отчет по практической работе.

Лабораторная работа №3 (6 ч)

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

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из дрожжевого теста безопарным 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 безопарного 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 1см 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 формируют 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°С 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 формируют 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 таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №4 (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^oC (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°C в течение 10 мин.

Операция №5. Из теста приготовленным опарным способом с добавлением ванилина, формируют 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°C 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	Органолептическая оценка

изделия	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, формируют 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°C 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 №5 (4 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 и продуктов		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	-
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 блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №6 (4 ч)

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

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из дрожжевого слоеного 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 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. Размягнуть 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 смести 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 нарезают 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, нарезают на полоски длиной 20см, полоску 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 №7 (4 ч)

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°С.

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 блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №8 (4 ч)

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

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении изделий из пряничного 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 пряничного теста: коржик молочный, коржик сахарный,

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 18-20°C, 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 формуют изделия круглой формы диаметром 9,5 см, укладывают на смазанные жиром листы и выпекают при температуре 190...200°C.

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 18-20⁰С, 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 190-200⁰С.

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 №9 (4 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 190-200⁰С.

Посыпают сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Мука в т.ч.на подпыл	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 трубкой диаметром 6...7 мм мелкое печенье в виде буквы «г». Выпекают при температуре 230...240°C.

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 трубкой (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

(указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Изделие	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №10 (4 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 формирования 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 200⁰С.

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

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	Выход 10 шт по	30 шт
Для бисквита	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	Органолептическая оценка

изделия	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 180-200⁰С 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 20⁰С

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 блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №11 (4 ч)

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

Цель: Приобрести практический опыт в приготовлении 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 трубочкой и отсадить на подготовленные листы.
10. Выпекание и охлаждение готовых изделий.
11. Подготовить необходимую столовую посуду и столовые приборы для отпуски 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 работ.

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. Не 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...220⁰С. 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 60-70⁰С 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 190-210⁰С.

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 блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа №12 (4 ч)

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

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

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 трубочки с белковым кремом, пирожное со сливочным кремом, пирожное бисквитное с белковым кремом.

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия «Пирожное трубочки с белковым кремом»

1. В воду добавляют меланж, соль, кислоту и муку и замешивают тесто в течении 15-20 минут.
2. Масло нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции.
3. Затем масло формуют на прямоугольные куски и охлаждают до температуры 12-14 С.
4. Тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм.
5. На середину пласта кладут масло и заворачивают тесто конвертом, раскатывают тесто в пласт толщиной 10 мм.
6. Складывают в четыре слоя и вновь раскатывают до толщины 10 мм.
7. Тесто помещают в холодильник на 30-40 минут. После охлаждения тесто еще дважды раскатывают и складывают в четыре слоя. Завернутое тесто охлаждают.
8. Слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2...3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм.
9. Для приготовления пирожных пользуются металлическими конусными трубочками длиной

125 мм, диаметром широкой части 30 мм, узкой 5мм.

10. Полоски из слоеного теста наворачивают на трубочку винтообразно так, чтобы четверть ширины полоски легла на предыдущий виток.

11. Полученную заготовку кладут на смоченный водой кондитерский лист, смазывают меланжем и выпекают при температуре 240...250 °С в течении 20...25 мин.

12. После выпекания и охлаждения металлические трубочки удаляют и заполняют кремом. Приготовление крема.

1. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122 °С (до среднего шарика).

2. 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.

3. После добавления сиропа крем взбивают еще в течении 10 мин. Открытую часть обсыпают сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
	10 шт по 150 гр	30 шт
Мука	658	
Масло сливочное	438	
Яйцо	33	
Соль	5	
Кислота лимонная	0,8	
Вода	237	
Сахарная пудра для посыпки	130	
Крем белковый(заварной)		
Сахар	216	
Яичный белок	108	
Вода	66	
Ванильная пудра	8	
Выход	1500	

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 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 °С 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 °С.

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	
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

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	
	20 шт. по 50 гр.	10 шт.
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 №13 (6 ч)

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

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

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: торт «Бисквитно - кремовый», торт «Бисквитный к чаю», торт песочный «Пешт», торт «Яблочный».

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия Торт «Бисквитно - кремовый»

1. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца соединить с сахаром и подогреть до 40 °С.
2. Взбить до увеличения объема массы в 2,5 – 3 раза и получения устойчивого рисунка.
3. Всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавит эссенцию и перемешать в течении 15 с.
4. Выпечь бисквит, тесто выложить в форму, смазанную и выстланную бумагой, при температуре 195-200 °С.
5. Охладить и зачистить.

Приготовление крема.

1. Сливочное масло нарезать на кусочки и взбивать 5 мин, сгущенное молоко соединить с пудрой, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2-3 приема).
2. Полученный крем взбивать 15 -20 мин, в конце процесса добавит ванилин, коньяк.
3. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку.

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.
- Приготовление торта.

1. Бисквит разрезают на два пласта. Нижний немного пропитывают сиропом (40%), смазывают кремом.

2. Кладут второй пласт корочкой вниз и пропитывают сиропом обильнее (60%).

3. Поверхность и боковые стороны торта смазывают кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

4. Поверхность украшают кремом и фруктами.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Бисквит	375	
Мука	108	
Сахар	133	
Крахмал	27	
Яйцо	5	
Сироп для промочки	200	
Сахар	105	
Вода	105	
Эссенция	5	
Крем сливочный	360	
Масло сливочное	188	
Пудра сахарная	100	
Молоко сгущенное	75	
Ваниль	0,2	
Коньяк	2	
Крошка бисквитная	20	
Фрукты для украшения	50	
Выход	1000 (1шт)	4 шт

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия Торт
«Бисквитный к чаю»**

1. Приготовить бисквитное тесто основным способом: яйца соединить с сахаром и подогреть до 40 °С.
2. Взбить до увеличения объема массы в 2,5 – 3 раза и получения устойчивого рисунка.
3. Всыпать муку, смешанную с картофельным крахмалом, добавит эссенцию и перемешать в течении 15 с.
4. Выпечь бисквит, тесто выложить в форму, смазанную и выстланную бумагой, при температуре 195-200 °С. Охладить и зачистить.

Приготовление крема.

1. Сливочное масло нарезать на кусочки и взбивать 5 мин, сгущенное молоко соединить с пудрой и какао, перемешать и частями ввести во взбитое масло (за 2-3 приема).
 2. Полученный крем взбивать 15 -20 мин, в конце процесса добавит ванилин, коньяк. Крем при изготовлении торта распределяют по 25% на прослойку, обмазку, грунтовку и отделку.
- 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.

Приготовление торта.

1. Бисквит нарезают на три пласта, каждый пропитывают сиропом и склеивают между собой шоколадным кремом.

2. Поверхность и боковые стороны торта смазывают этим же кремом. Боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой.

3. Поверхность украшают кремом и фруктами.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Бисквит	375	
Мука	108	
Сахар	133	
Крахмал	27	
Яйцо	5	
Сироп для промочки	200	
Сахар	105	
Вода	105	
Эссенция	5	
Крем сливочный с какао	360	
Масло сливочное	188	
Пудра сахарная	100	
Молоко сгущенное	75	
Ваниль	0,2	
Коньяк	2	
Какао порошок	20	
Крошка бисквитная	20	
Фрукты для украшения	50	
Выход	1000 (1шт)	3 шт

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

--	--	--	--	--	--

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия Торт песочный «Пешт»

1. Масло с сахаром растереть до однородного состояния. Добавить яйцо, соду питьевую, соль. Все взбить до пышной однородной массы, постепенно добавляя муку.
2. Тесто разделить на три части, раскатать круглой формы и выпекать при температуре 240⁰С. Приготовление крема.
 1. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122⁰С (до среднего шарика). Одновременно взбивают яичные белки до увеличения их объема в 5...6 раз и до образования стойкой пены.
 2. Не прекращая взбивания, постепенно вливают тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ваниль.
 3. После добавления сиропа крем взбивают еще в течении 10 мин.
 4. Для приготовления торта выпеченные пласты склеивают фруктовой начинкой.
 5. Поверхность и боковые стороны смазывают белковым кремом, украшают поверхность этим же кремом.
 6. Ставят в кондитерский шкаф на 2...3 мин при температуре 220...230⁰С.
 7. Поверхность посыпают сахарной пудрой.

Рецептура:

Наименование продуктов	Норма закладки в граммах	
Песочный полуфабрикат	500	
Мука	280	
Сахар	103	

Масло сливочное	154	
Яйцо	40	
Сода пищевая	2	
Крем белковый(заварной)	300	
Сахар	216	
Яичный белок	108	
Вода	66	
Ванильная пудра	8	
Фруктовая начинка	256	
Сахарная пудра	20	
Выход	1000 (1шт)	10 шт

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование изделия	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Технологическая последовательности приготовления кондитерского изделия Торт «Яблочный»

1. Маргарин перемешать с частью соды ($\frac{1}{2}$ от нормы), соединить с сахаром и взбить в течении 10-12 мин.
2. Добавить яблочную пасту с раствором лимонной кислоты и взбить в течении 5 мин. ввести яйца, соль через 5-8 мин влить воду и перемешать до однородной массы.
3. Засыпать муку, смешанную с остатками соды и перемешать в течении 1-2 мин.
4. Тесто выложить в круглую форму, смазанную жиром.
5. Выпекать 25-30 мин при температуре 200-210⁰С.
6. Торт охладить, вытащить из форм, посыпать рафинадной пудрой.

Рецептура:

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

продуктов		
Мука	306	
Сахар	135	
Яйцо	80	
Кислота лимонная	2	
Маргарин сливочный	145	
Паста яблочная	138	
Вода	90	
Соль	1	
Сода пищевая	5	
Пудра рафинадная	10	
Выход	750 (1шт)	10 шт

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

Список литературы:

1. Литература. Основные источники: 1. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2010г.
2. Кузнецова Л.С, Сиданова М.Ю. 2. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Мастерство, 2005 г.
3. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н\ Д.: Феникс, 2005 г.
4. Татарская Л. Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учебное пособие. – М.: Академия, 2004 г.

Периодические издания:

1. Журнал «Питание и общество».