

Приготовление мелкоштучного изделия из сдобного теста теста «Булочка с маком»



Выполнил студент группы №753
по профессии «Пекарь»
Синцов Егор Анатольевич
Руководитель: Сактанбекова Н. Т.

Цель и задачи

Цель работы: изучить технологический процесс приготовления мелкоштучного изделия из дрожжевого сдобного теста «Булочка с маком».

Задачи:

- изучить нормативно-технологическую документацию и литературу ведения технологического процесса приготовления мелкоштучного изделия «Булочка с маком»;
- обобщить знания о пищевой и энергетической ценности блюда;
- составить технологическую карту с расчётом на 1, 10 и 100 штук;
- составить расчёт продажной цены изделия в калькуляционной карте.

История возникновения изделия



Секрет этих булочек в том, что они пекутся из теста, которое идет для выпечки французских сдобных булочек бриоши с добавлением мака. Этот рецепт случайно придумал французский пекарь Брио Ша, который оставил тесто для булочек на ночь в холодильнике. Из теста, которое подошло в тепле, потом оказалось при низкой температуре, потом вновь подошло в тепле, получаются потрясающе мягкие вкусные булочки!

Подготовка к работе

Продовольственное сырьё, используемое для приготовления изделия, соответствует требованиям действующих нормативных и технических документов и подтверждает безопасность и качество.

Обработка всех используемых продуктов и инвентаря производилась в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.



Санитарные правила приготовления изделия «Булочка с маком»



- Пекарь должен следить за состоянием здоровья, чистотой рук и иметь санитарную одежду;
- Все поступающее сырье, вспомогательные, тароупаковочные материалы и выпускаемая продукция должны отвечать требованиям действующих стандартов;
- Продукты, используемые для приготовления изделия, должны храниться в холодильных шкафах при температуре не выше 6-8°C, соблюдая товарное соседство;
- Посуда и инвентарь промаркированы и использованы по назначению;
- После каждой операции оборудование, инвентарь и инструменты обрабатываются;
- Соблюдать технологию приготовления изделия и правила личной гигиены работниками.

Технологический процесс приготовления изделия



В теплую воды добавляют дрожжи, сахар и вливают в половину просеянную с солью муки.



Размешивают получившуюся массу, накрывают и оставляют в теплом месте на 1 час.



В подошедшую опару добавляют масло, яйцо и оставшуюся муку, тщательно месят тесто, а потом накрывают и оставляют на 1 час в теплом месте. Затем тесто обминают и оставляют на 30 минут – 1 час.

Разделка теста и выпечка изделия

Готовое тесто раскатывают до толщины 0,5 см и нарезают полосы шириной 25 см. Их равномерно покрывают начинкой из мака, свертывают в виде рулета и разрезают на куски массой 46 г.



Куски, не поворачивая, продавливают сверху скалкой диаметром 1,5 см, вследствие чего с обеих сторон выдавливается слой теста с маком. Булочки укладывают на листы, смазанные жиром, растаивают в течении 40-50 мин, смазывают яйцом и выпекают при температуре 200°C в течении 15-20 минут.

Требования к качеству, условия и сроки хранения изделия

КАЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

Внешний вид	Изделие должно иметь правильную форму, не расплывшуюся, поверхность ровную, блестящую, без надрывов, трещин.
Консистенция	Мякиш пористый, без пустот, эластичный, без закала, не крошливый, плотно прилегает к корочке.
Цвет	На поверхности золотистый или светло-коричневого цвета.
Вкус и запах	Выпеченного теста, без привкуса перекисшего теста, солоноватости и горечи.

Заключение

В ходе работы было изучено:

- История изделия;
- Технологический процесс приготовления изделия;

В работе описаны требования к качеству готового изделия и условия хранения.

Отработан технологический процесс приготовления изделия.

Произведен расчет продажной цены изделия в калькуляционной карте и составлена технологическая карта.

В ходе выполнения работы использовались не только учебники и учебные пособия, но и современные справочные материалы, стандарты, нормативные документы по специальности.

Поставленная цель достигнута.