

Основная тема:

**Изделия из теста.**

Тема урока:

«Приготовление сдобного дрожжевого теста»

# К мучным изделиям относятся:

## 1. Мучные блюда



## 2. Мучные кулинарные изделия.



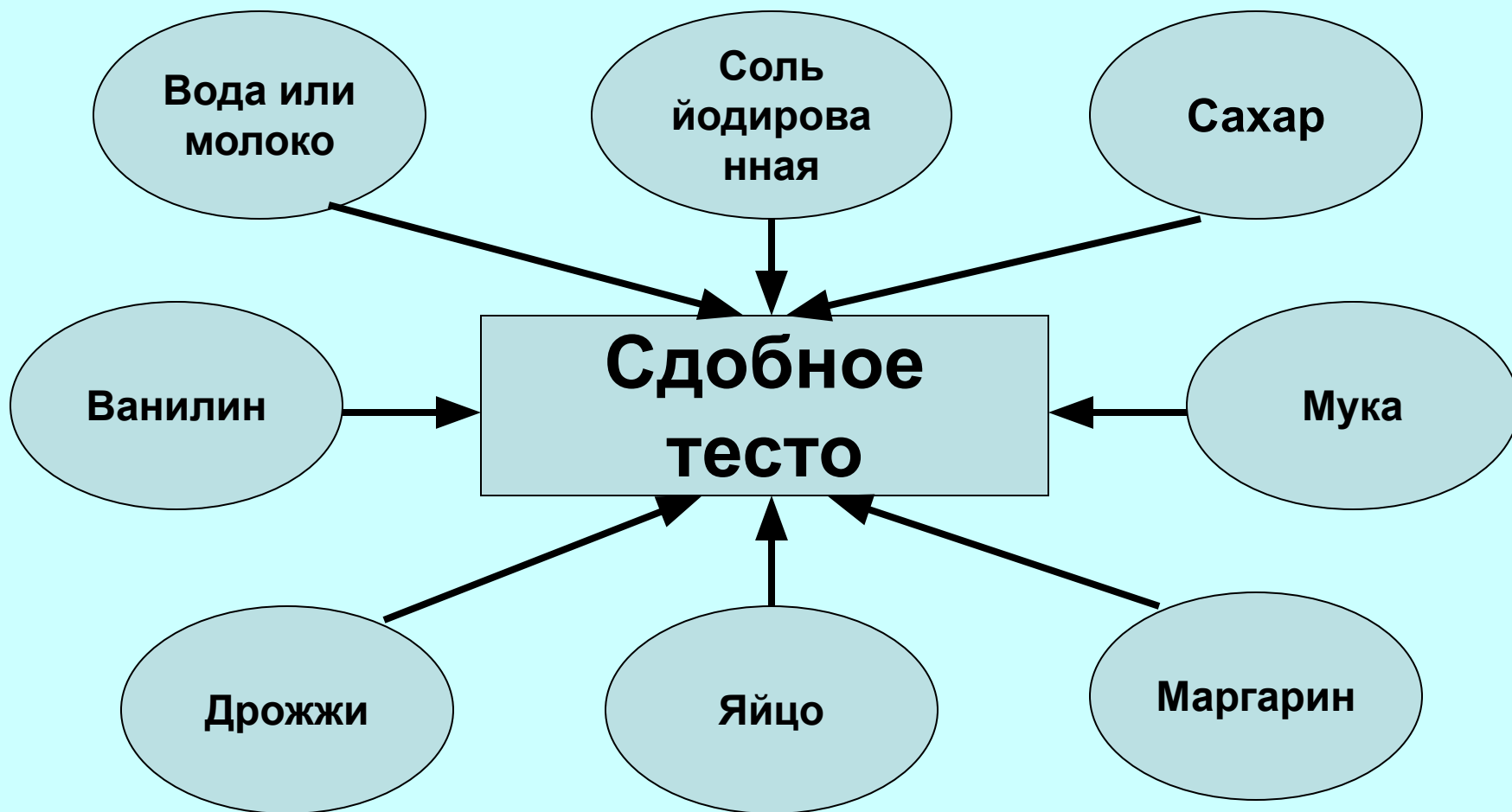
# 3. Сдобные хлебобулочные изделия.



# 4. Мучные кондитерские изделия.



# Технологическая схема



# Технологический процесс приготовления булочки сдобной

**Сдобное дрожжевое тесто**

**Деление теста на куски.**

**Закатка тестовых заготовок**

**Расстойка тестовых заготовок 30 мин**

**Формовка изделий**

**Расстойка изделий. 50-60 мин**

**Смазывание яйцом**

**Выпечка изделий 15-20 мин**

# Калькуляция на сдобное тесто.

№	Наименование сырья	Расход сырья в кг	Цена за 1 кг	Сумма
1	Мука	0,641	60	38,46
2	Сахар	0,034	150	5,1
3	Маргарин	0,029	250	7,25
4	Меланж	0,034	625	21,25
5	Соль	0,010	30	0,3
6	Дрожжи прессованные	0,019	200	3,8
7	Вода	0,260	-	-

**ВЫХОД**

**1,000**

**76,16=77г**



# Калькуляция на булочку развес 50 гр

№	Наименование	Расход	Цена за кг	Сумма
1	Тесто сдобное	1,0	77	77
2	Масло для разделки	0,050	200	10
3	Масло для смазки листов	0,030	200	6
4	Меланж для смазки булочек	0,030	200	6

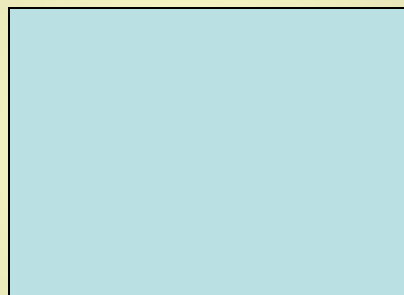
**ВЫХОД**

17 бул

99

Цена: 1бул -  $99:17=5,8=6$  тенге

ВИДЕО-



РОЛИК