

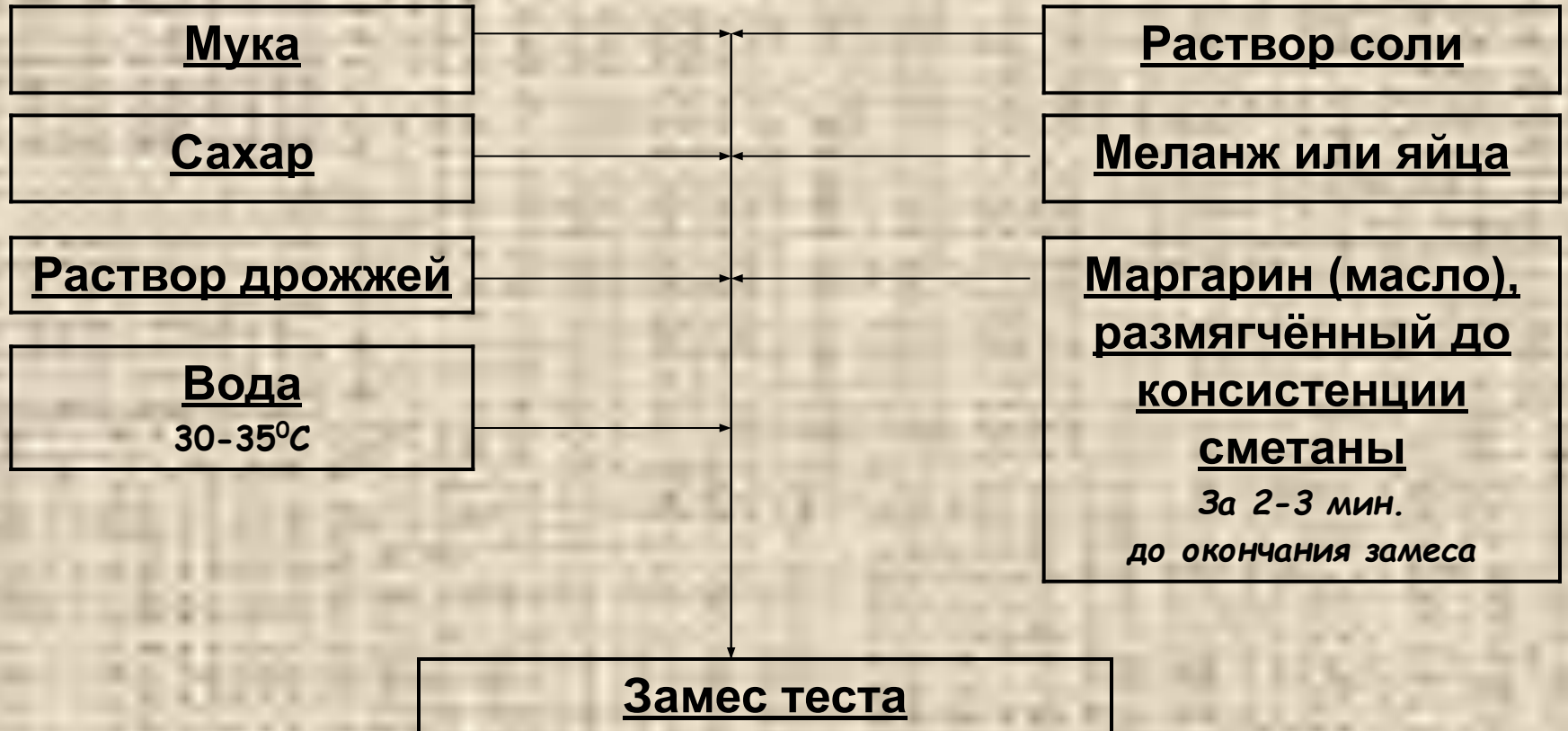
Тема урока:

**Дрожжевое тесто  
и изделия из него**

## План урока:

1. Дрожжевое тесто, способы приготовления с учётом происходящих изменений.
2. Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Мучные блюда из дрожжевого теста, их приготовление и отпуск.

# Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом





**Брожение теста**  
3-4 ч. (2-3 обминки)

**Разделка теста,**  
**взвешивание,**  
**предварительное**  
**формование**

**Расстойка теста**

**Формование изделий**

**Расстойка, отделка**  
**поверхности**

## Выпечка

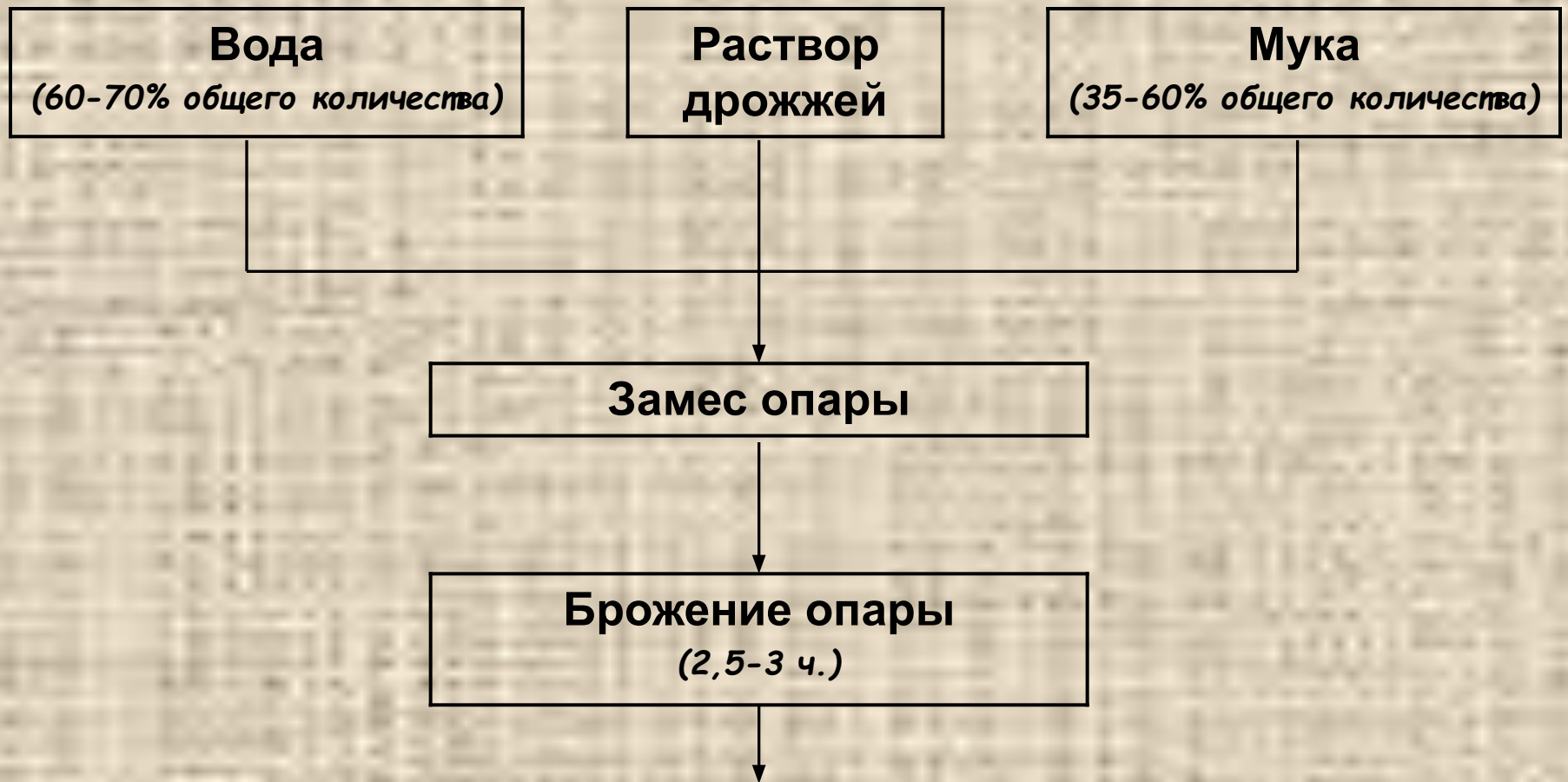
*Весовые: 20-50 мин., 200-220°C;*

*Штучные: 8-15 мин., 230-240°C.*

## Охлаждение

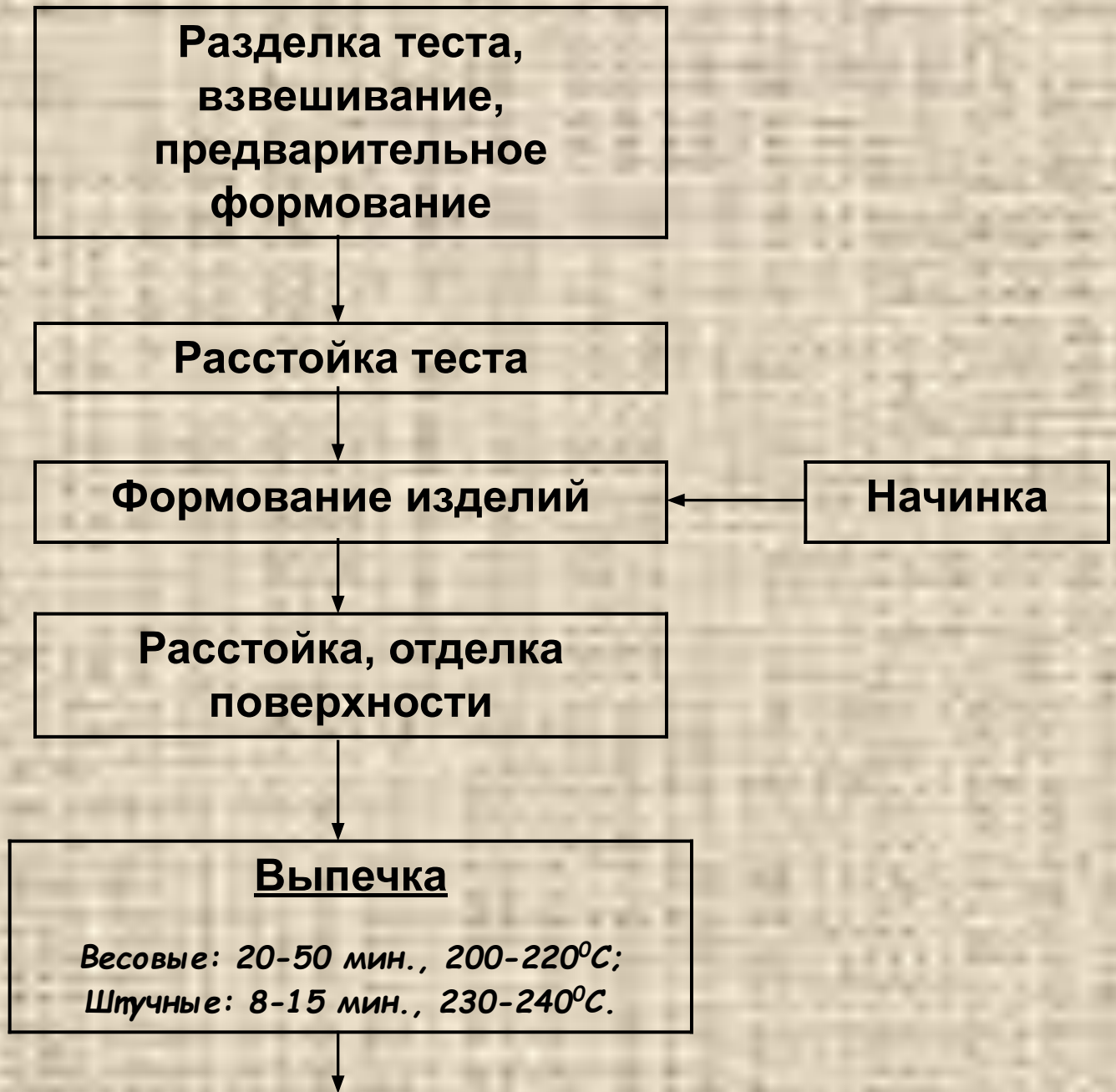
## Реализация

# Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным способом

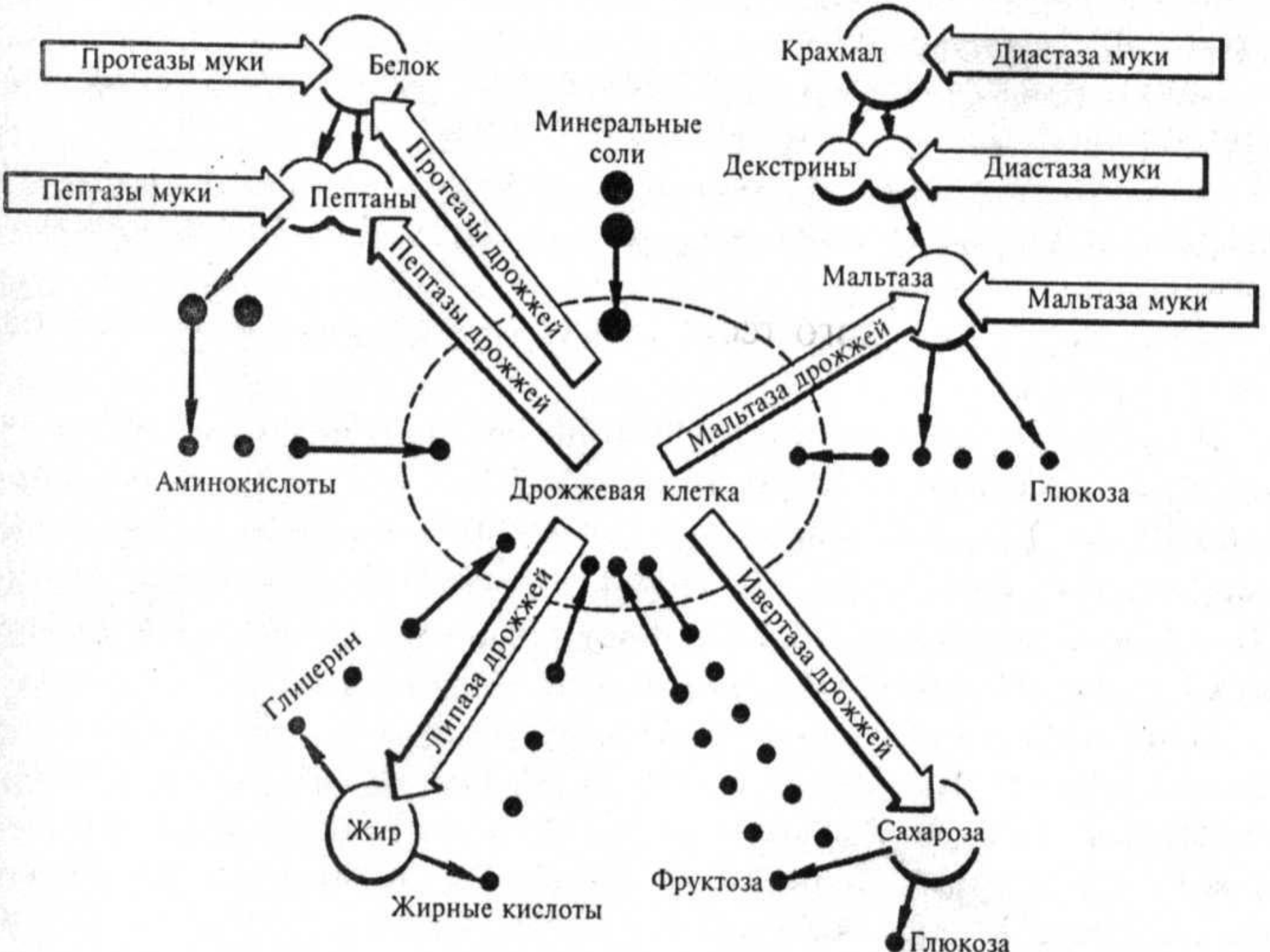






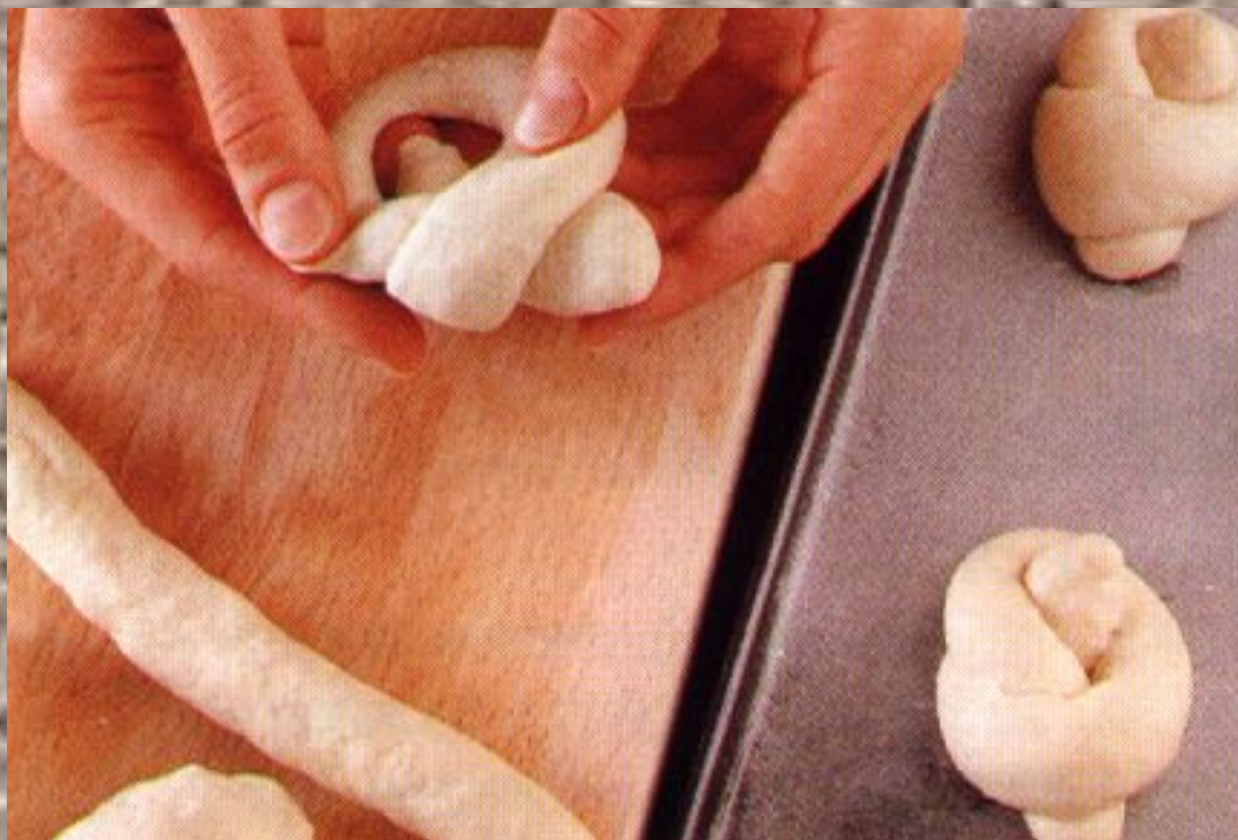






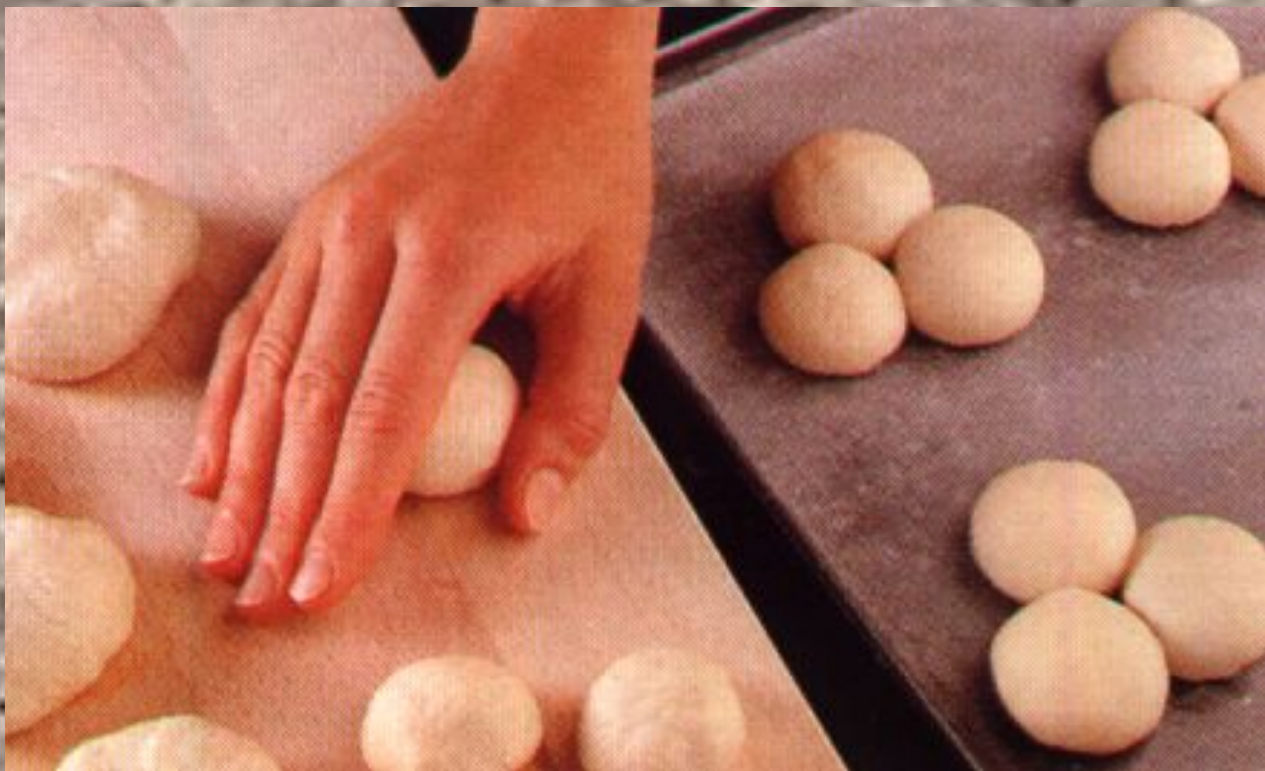
# Способы формования штучных изделий из дрожжевого теста

# Булочка «Узелки»





# Булочка-клевер



# Способ формовки булочек





# Образцы готовых штучных изделий



# Ватрушка лакомка



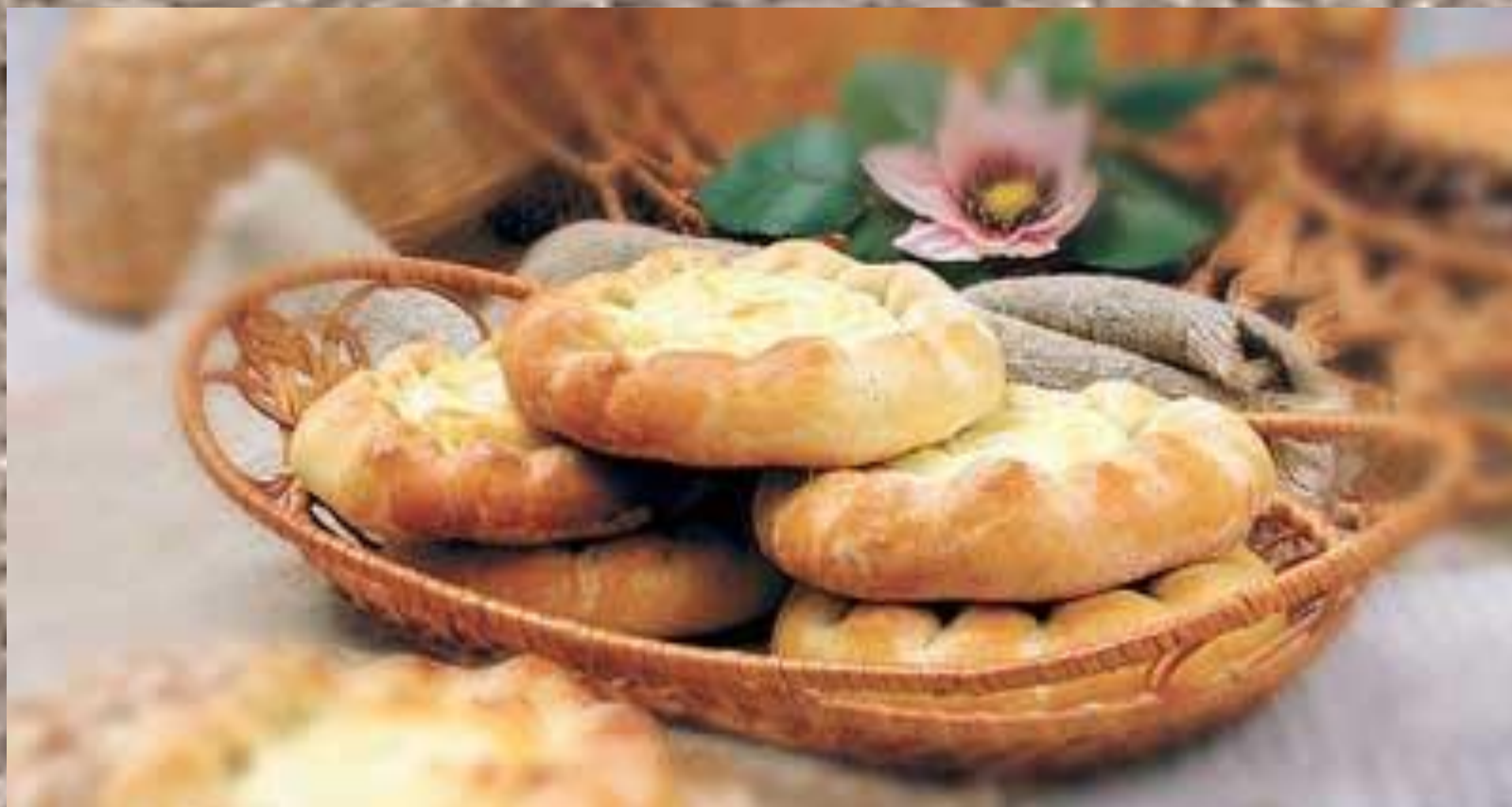


# Ватрушка с вареньем





# Ватрушка с творогом





# Расстегаи закусочные



# Булочки морковные





# Булочки с корицей





# Булочки творожные



# Способы формования весовых изделий из дрожжевого теста



# Способ формования изделия «Плетёнка»





# Способ формовки открытого пирога



# Способ формовки открытого пирога





# Приёмы украшения изделий из дрожжевого теста

# Украшения с использованием формочек



- Для приготовления украшений из теста можно использовать формочки для печенья, нож или можно просто формовать украшения руками.



# Формование «Хризантемы» и «Розы» из дрожжевого теста



# Веточка с райскими яблоками





# Фигурные края



# Рыбный пирог





# Образцы готовых весовых изделий

# Каравай





# Кулебяка с гречневой кашей и печенью



# Кулебяка с мясом и рисом





# Кулебяка с рыбой



**Изделия из дрожжевого  
теста жареные**



# Беляши



# Беляши по-уральски





# **Мучные блюда из дрожжевого теста**

# Блинное дрожжевое тесто



- Подогрев молока и добавление сахара всыпьте сахар.
- Добавление дрожжей.



# Блинное дрожжевое тесто



- Взбивание теста.
- Добавление гречневой муки и оставшегося молока ( контроль за готовностью – тесто по консистенции похоже на густые сливки).

# Блинное дрожжевое тесто

- Добавление в тесто желтка, масла и соли.
- Взбивание белка в крепкую пену и соединение с тестом.
- Брожение (*во время брожения тесто должно увеличиться вдвое*).
- Разогрев сковороды, смазывание её маслом.
- Дозирование теста (*25-35 мл.*) и выпечка блинов с двух сторон.
- Порционирование и отпуск (*со сметаной, чёрной икрой, яйцами и луком*).



# Блины





# Оладьи с яблоками





# Закрепление материала

## Ситуация 1

- Тесто не подходит или процесс брожения происходит недостаточно интенсивно
- Тесто охладилось ниже  $10^{\circ}\text{C}$ .
- Тесто перегрето и имеет температуру выше  $55^{\circ}\text{C}$ .
- Недоброкачественные дрожжи.

# Закрепление материала

## Ситуация 2

- Тесто кислое

- Тесто перебродило.

## Пути исправления:

- замесить тесто без дрожжей, используя перекишенное тесто как закваску.



# Закрепление материала

## Ситуация 3

- Поверхность изделий покрыта трещинами.
- Недостаточная расстойка.
- Низкая температура печи.
- Изделия выпечены из перекисшего теста.