

Презентация
Профессионального модуля 08
«Приготовление хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий»
По профессии 190117 Повар,
кондитер

Руководитель: Алясова Лидия Владимировна ГАПОУ
«Самарский металлургический колледж» преподаватель спец.
Дисциплины



Мастер класс

Тема урока : Технология приготовления
дрожжевого теста и изделий из него

Урок предназначен для
общего пользования по
профессии «Повар, кондитер».



Цели урока:

- Обучающая:** формирование системы знаний по теме организация работы кондитерского цеха
- Развивающая:** создание условий для развития учебно-познавательной активности учащихся
- Воспитывающая:** формирование положительной мотивации обучения, раскрытие социальной значимости знаний и умений.

Приготовление опарного теста:

Сырьё:

Основное:

Сдоба:

мука

вода

сахар

маргарин

соль

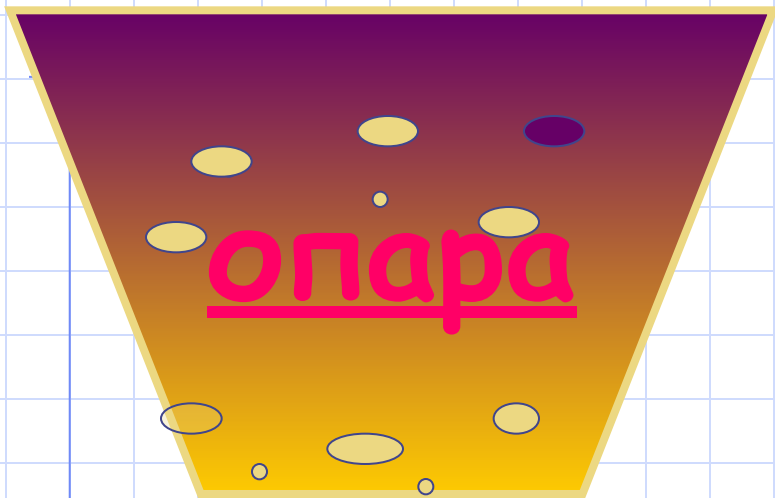
дрожжи

Яйца

Подготовка продуктов:

- Вода — подогреть до 35-40°C
- Дрожжи — растворить в воде
- Соль - растворить в воде
- Яйца — перед использованием моют в тёплой воде, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести
- Мука — просеять

Брожение опары



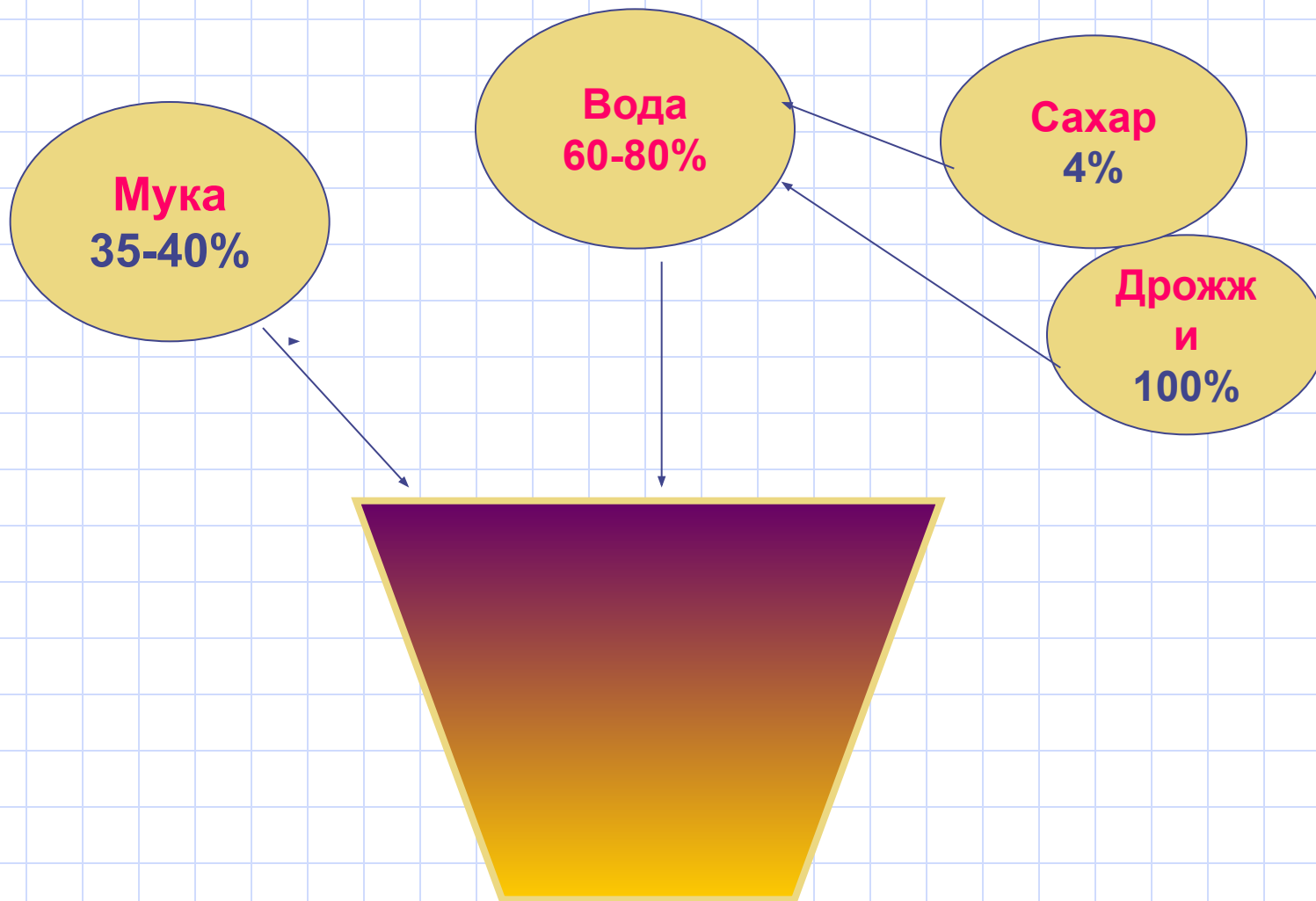
Маргарин –
размягчить
или растопить

Консистенция густой сметаны.
Поверхность посыпают мукой и
ставят на 2-3 час в тёплое
место

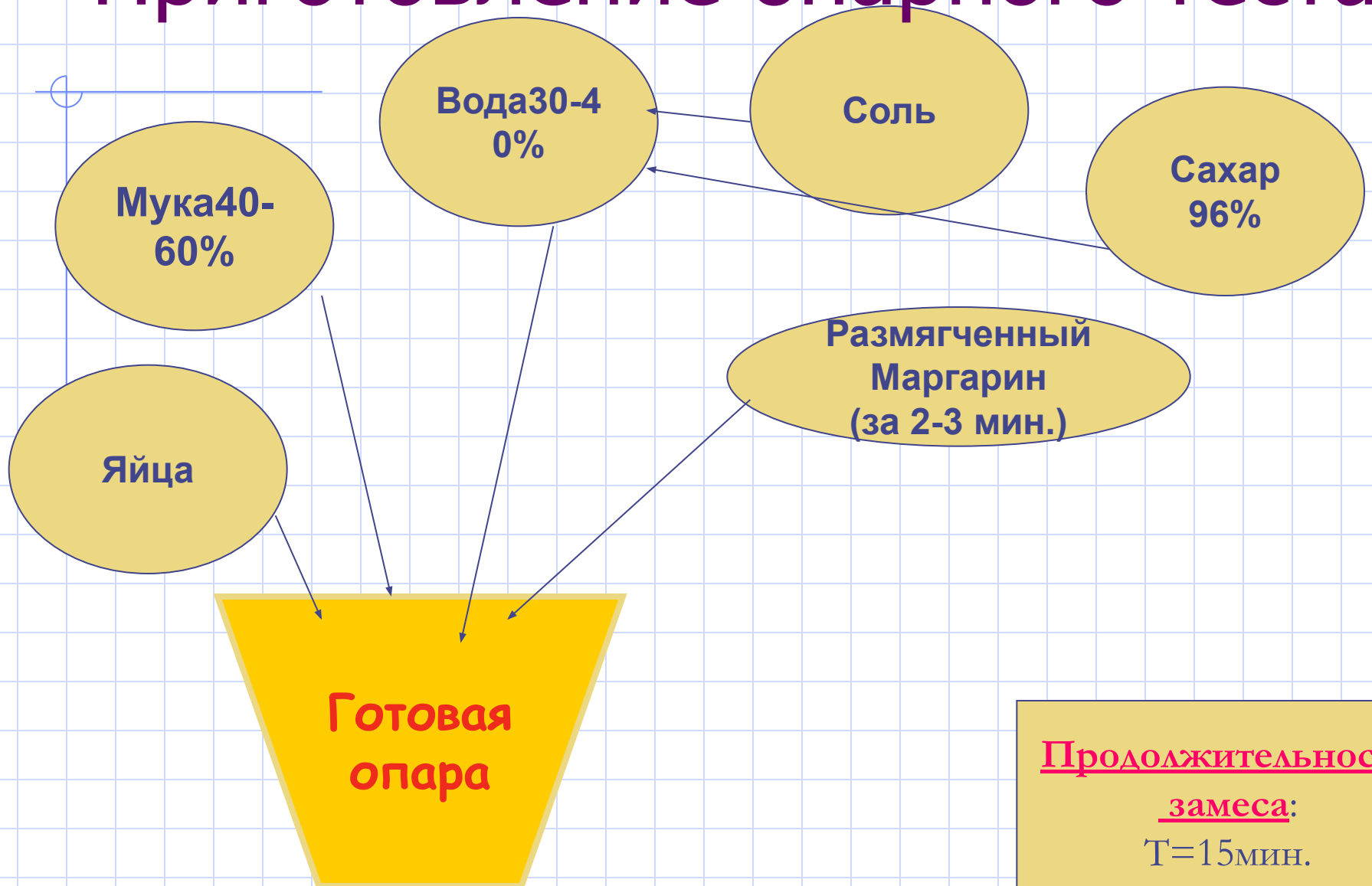
Определение готовности опары:

- Появляются трещины
- Поверхность делается выпуклой
 - Увеличение в $V=2-2,5$ раза
- По всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки
- Чуть заметное опадение купола опары

Замес опары:



Приготовление опарного теста



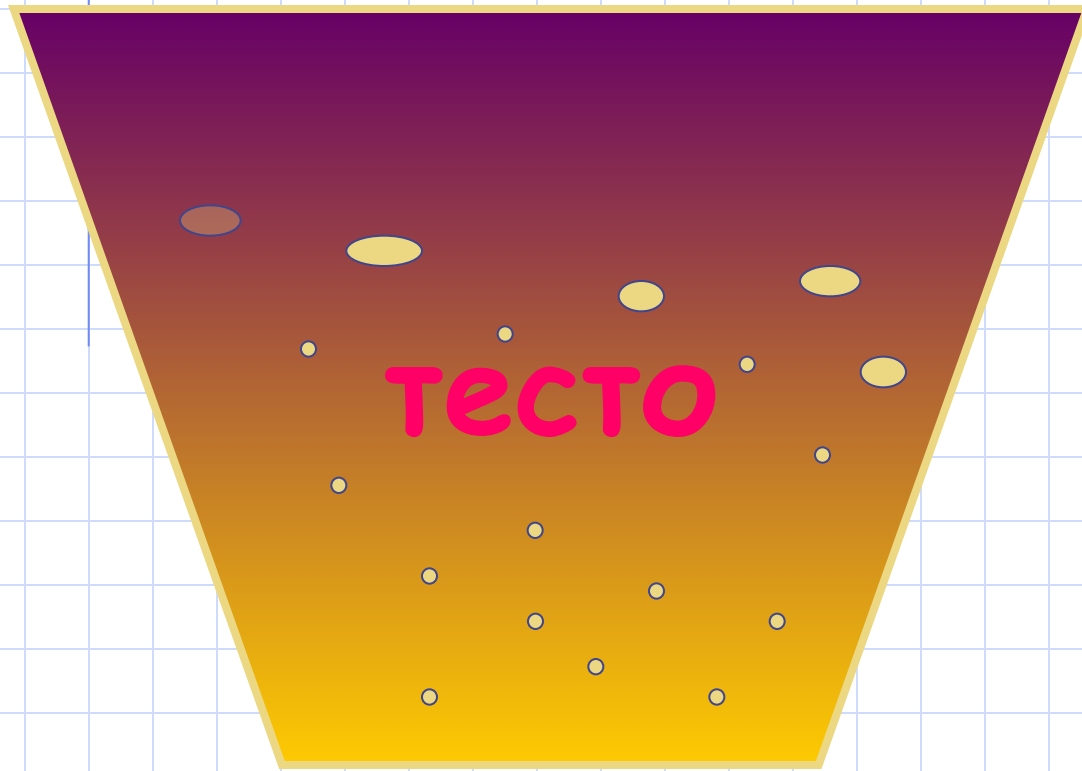
Продолжительность

замеса:

T=15 мин.

При t=29-32 °C

Брожение опарного теста



**Тесто поднимается
равномерно, без
разрыва в течении 2-2,5
ч.**

**Тесто эластично, не
прилипает к рукам.**

**Производят 1-2
обминки.**

Приготовление опарного теста с «отсдобкой»

- Готовят в том случае, когда в состав теста входит много жира и сахара, которые задерживают развитие дрожжей, или из одного основного теста нужно приготовить тесто с разным количеством сдобы.
- Сдоба вводится в тесто, приготовленное опарным способом, не сразу, а в два приёма
- Вторая порция сдобы называется «отсдобкой», к ней добавляется ещё немного муки.
- Промес теста с «отсдобкой» длится 4-5 *мин.* при этом остаются островки непромешанного теста с маслом, для нормального развития дрожжей
- Через 30-40 *мин* делают вторую обминку в течении 3-5 *мин*

Разделка и выпечка теста

- Операции
разделки
теста:

1. ДЕЛЕНИЕ
2. ПОДКАТКА
3. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ
РАССТОЙКА
4. ФОРМОВКА
5. ОКОНЧАТЕЛЬНАЯ
РАССТОЙКА
t=35 - 40 °C
влажность 70-80%
t=25 - 40МИН.

- Выпечка
изделий:

1. Мелкие изделия:
t= 260-280 °C;
t=10 мин.
2. Крупные изделия:
t= 240-250 °C;
t=20-40 мин.

Производство п/ф

- Разделка теста и взвешивание (до 10кг)
- Охлаждение теста до $t=6-8$ °C (поверхность смазывают жиром)
- Упаковка п/ф в металлические ящики, срок хранения -12 час при $t=4-8$ °C

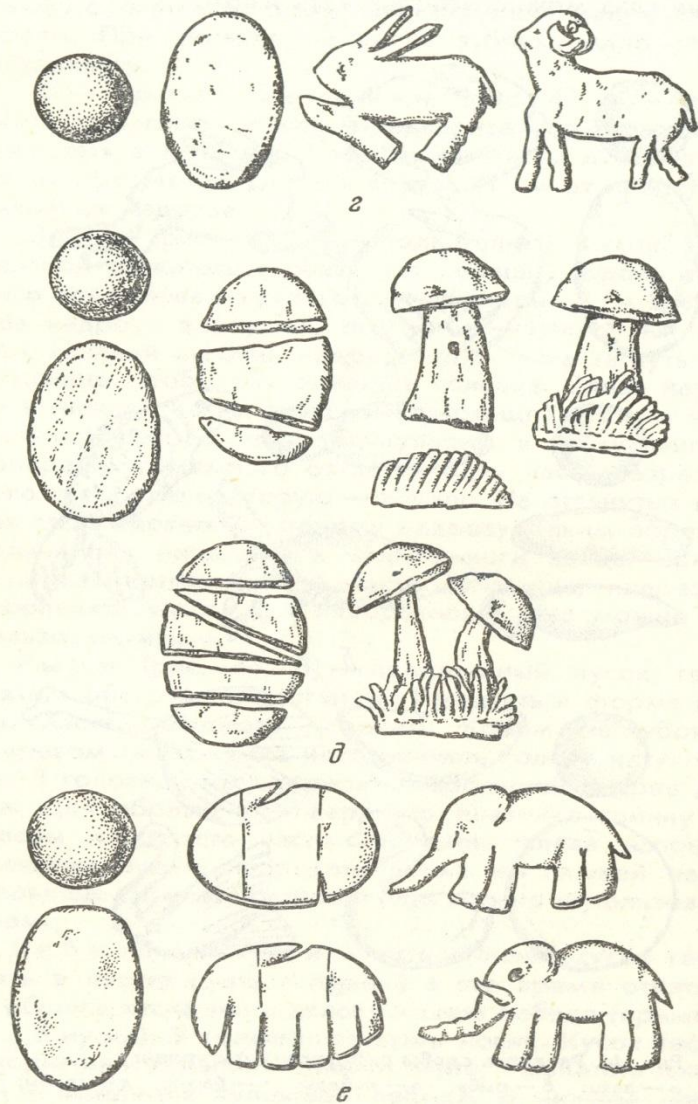
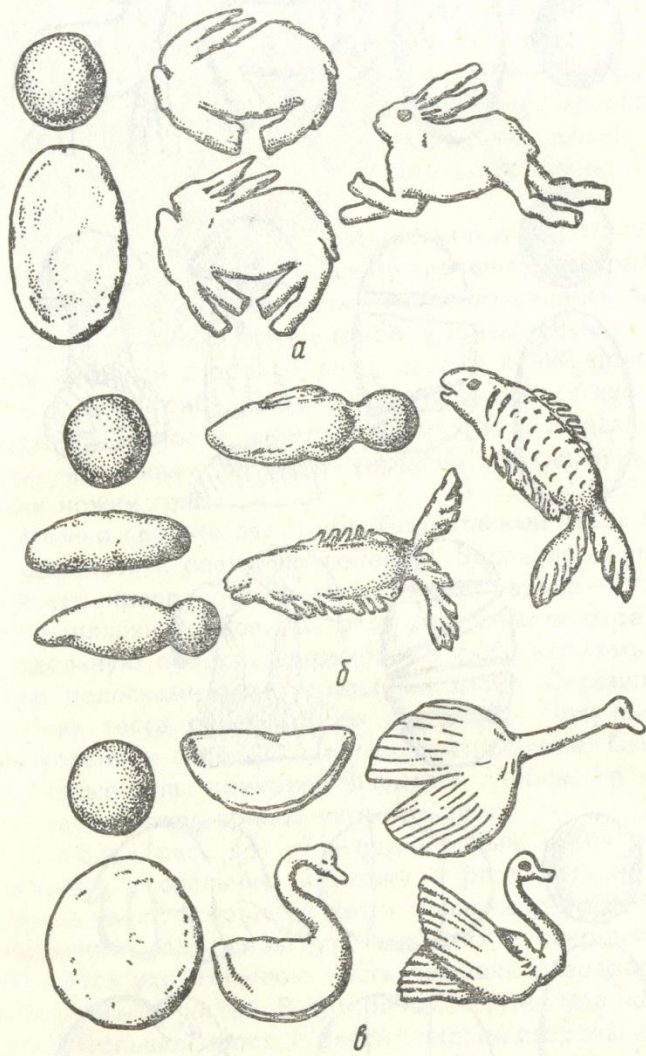
Формовка изделий

1. Из готового теста формуют шарики, массой 107г



2. Шарики раскатывают в лепёшку, формируют булочки в виде слоников, грибов, солнышка, рыбки, корзиночки и т.д.











3. Поставить на расстойку на 20 - 35 мин.



4. Выпекание – 8 - 15 мин.



Требования качества и хранения

- Форма – различная, отличающая друг от друга
- Поверхность – рельефно выступает рисунок
- Цвет – золотистый
- Мякиш – хорошо пропечён

Недостатки готовых изделий

Недостатки	Причины	Способы устранения
<p>1. Поверхность изделия покрыта трещинами.</p> <p>2. Изделия расплывчатые, без рисунка</p>	<p>1. Недостаточная расстойка. Низкая T° печи</p> <p>2. Много соли, масла, или длительная расстойка</p>	<p>1. Повысить температуру, увеличить время расстойки</p> <p>2. Замес теста без соли, масла и хорошо промешать. Уменьшить время расстойки</p>



Список использованной литературы

- 1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова Приготовление Мучных Кондитерских Изделий Учеб. Для нач. проф. Образования – М.: Издательство «Экономика», 2006г.
- 2. Н.Э. Харченко Технология приготовления пищи: Учеб. Пособие для нач. проф. Образования – М.: Издательский центр «Академия», 2004г.
- 4. Интернет ресурсы katermina.80@mail.ru
- 5. О.В. Узун. Русская Кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2009г