

# Урок производственного обучения

## Тема: «Приготовление пресного сдобного теста и изделий из него»



Мастер  
производственного  
обучения  
Мухаметгалиева Ф.Ф.  
ГАОУ НПО ПЛ № 96  
с.Балтаси  
2010г

# Цели и задачи:

- Формирование на уроке производственного обучения умения применять технологические знания на практике.
- Формирование производственных навыков при приготовлении кондитерских изделий.



# Актуализация опорных знаний



- Чем сдобное тесто отличается от песочного?
- Как готовится творожная начинка?
- Какие разрыхлители используют для пресного сдобного теста?
- Какая температура выпечки для ватрушек?



# РЕЦЕПТУРА

## ВАТРУШКА ИЗ ПРЕСНОГО СДОБНОГО ТЕСТА № 1094



Мука в/с	3600
В том числе на подпыл	144
Сахар	100
Маргарин	400
Меланж	500
Соль	40
Аммоний	50
Лимонная кислота	50
Вода	1300
Масса теста	5800
Фарш	2500
Жир для смазки листов	25
Меланж для смазки	150
Выход	100 шт. по 75 г.

# РЕЦЕПТУРА

## творожной начинки № 1135



Творог	915	906
Яйца	1 шт.	40
Сахар	50	50
Мука	40	40
Ванилин	0,1	0,1
Выход	-	1000

# 1 способ приготовления пресного сдобного теста



# 2 способ приготовления теста и ватрушки из него



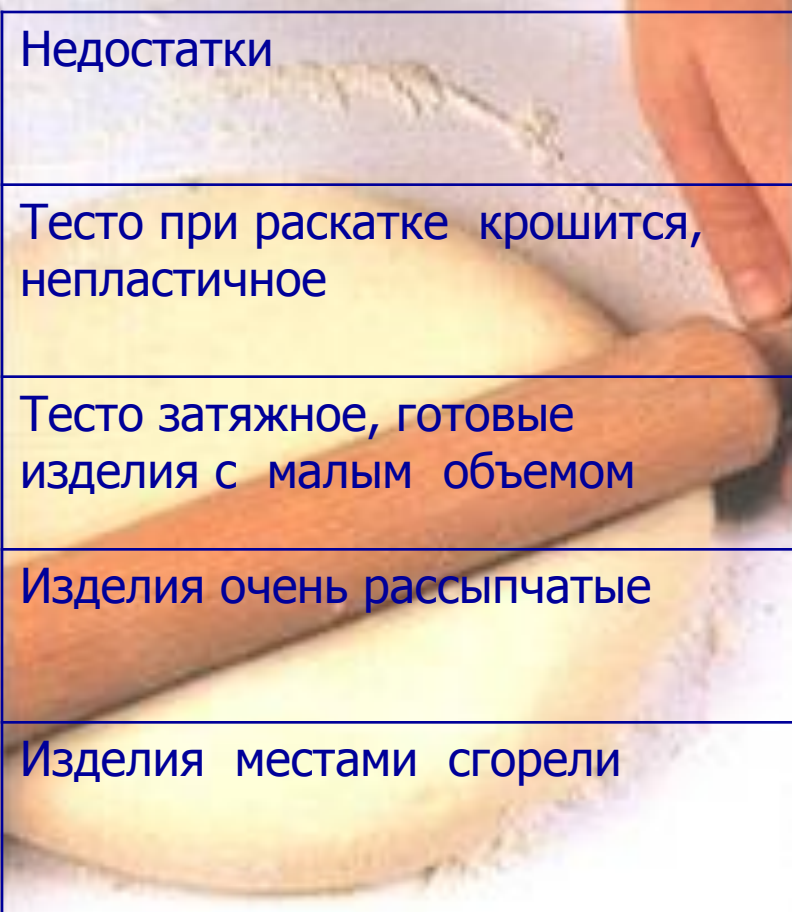
# Требования к качеству

- Изделия круглой формы, не деформированы, равномерно смазаны яйцом и хорошо пропечены, цвет серо-желтый, тесто плотное, легко ломается





# Недостатки и причины возникновения пресного сдобного теста

 <p>Недостатки</p>	Причины возникновения
Тесто при раскатке крошится, непластичное	Тесто замешено с сильно разогретым маслом, либо с другими теплыми продуктами
Тесто затяжное, готовые изделия с малым объемом	Много муки и жидкости. Долго месили тесто.
Изделия очень рассыпчатые	Вместо яиц целиком положены только желтки
Изделия местами сгорели	Противень своевременно не повернули в печи. Сильный нагрев

# закрепление



- Назовите вес п/ф для ватрушки, вес начинки, вес готового изделия
- Что такое упек?
- Для чего изделия смазывают льезоном?
- Назовите правила техники безопасности при выпечке изделий

# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ



В дневниках  
записать  
теоретическую  
часть урока,  
сделать  
зарисовку,  
выписать  
раскладку.



# ИТОГИ

- Повторили технологию приготовления пресного сдобного теста
- Познакомились с рецептом ватрушки
- Научились готовить ватрушку с творогом





## ■ Литература

- Богданов Г.А., Смирнова З. М.. Оборудование предприятия общественного питания. М.: «Экономика», 1991.
- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Академия, 2003
- Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов. - М.: Профобриздат, 2001
- Матюхина З. П.. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2000
- Производственное обучение профессии «повар»: Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – М.: «Академия», 2006.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Экономика, 2000.
- Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.- Спб, 2002
- Фатыхов Д.Ф., Белехов А.Н. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах, малом бизнесе и быту. – М.: Академия, 1999