

# ТЕМА ПРОГРАММЫ №4 ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО.



Тема урока: «Приготовление жареных изделий во фритюре»

Выполнила мастер п/о ГБПОУ РО «ПАТТТ»  
Новгородская Е.С.

# Цели урока:

- ▣ **Образовательная:** Формирование знаний, умений и навыков при замесе дрожжевого теста, и приготовлении изделий жареных во фритюре.
- ▣ **Развивающая:** Развитие познавательных и профессиональных интересов и способностей
- ▣ **Воспитательная:** воспитание дисциплинированности, добросовестности, ответственности, инициативы.



- **Метод обучения:** информационный, практический
- **Форма проведения урока:** фронтально-групповая
- **Материально техническое оснащение:** технологические карты, спецодежда, кастрюли вместимостью 5л, 1л, 0,5л, сковороды, противни, веселка, скалка, кисточки для смазки, кондитерские листы, ножи, весы, жарочный шкаф, пирожковая тарелка, стаканы, стеллажи раздаточный материал. Мука, дрожжи, яйца, соль, сахар, молоко, маргарин, жир.



# Изделия из дрожжевого теста жаренные во фритюре



## «Пончики»

- Пончики это лакомство известное во многих странах мира под разными названиями. Кто и когда придумал пончики достоверно не известно. Есть утверждение, что их приготавливали ещё в Древнем Риме. Рецептура приготовления пончиков имеет множество разновидностей, это зависит от вкусовых пристрастий, национальных особенностей и, в конце концов, творческого полёта мысли кулинара. Классический пончик представляет собой жареное в подсолнечном масле колечко из теста посыпанное сахаром или сахарной пудрой



- Другие рецепты допускают отклонения от традиций, как по составу, так и по форме. Пончики могут иметь начинку в виде творога, фруктов, овощей и даже мяса. И так рассмотрим классический рецепт приготовления.



- Пончики делаются из дрожжевого теста для приготовления, которого нам понадобится мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, теплое молоко, сахар, растительное масло, соль.
- Для начала нужно развести дрожжи и заставить их “работать” что влияет на “пышность” пончиков.
- Для этого 20 грамм дрожжей надо залить теплым молоком или тёплой кипячёной водой и добавить столовую ложку сахара, растворить дрожжи и убрать в тёплое место на 30- 40 минут.



- Следует напомнить - не допускайте контакта дрожжей с горячей водой, дрожжи это живые микро организмы и как всё живое они погибают при высокой температуре.
- Пока дрожжи активируются можно подготовить муку. 200 гр. муки нужно тщательно просеять через сито, что бы избежать попадания комков и придания рыхлости и обогащения кислородом.



- Далее нужно подогреть молоко для замеса теста.
- Добавьте в молоко 10-15 гр. маргарина, 30 гр. сахара (можно добавить ванили или ванильного сахара) и 2 гр. соли.
- Далее начинаем замешивать тесто.
- Здесь требуется немного осторожности, чтобы тесто не получилось слишком жидким или наоборот густым.
- Размешивать тесто необходимо тщательно, до получения однородной массы, не допуская комков.
- Тесто поверхностно посыпаем мукой и ставится в тепло для “поднятия” примерно на 1 час





- Если всё правильно сделано, то по прошествии часа тесто должно увеличиться в объёме примерно на 30- 50 процентов.
- Подкатывают в жгут и делят на кусочки весом 35 гр.
- Каждый кусочек подкатываем в шарики
- Расстаиваем 5-7 мин.
- Формуем пончики в виде колец или шариков.
- Расстаивают 20 мин.
- Обжаривают во фритюре, температура которого 160 – 180 градусов, до золотистой корочки.



- ▣ Вынимаем
- ▣ Даём стечь жиру.
- ▣ Подаём выкладывая на бумажную салфетку
- ▣ Посыпаем сахарной пудрой смешанной с корицей.



# Требования к качеству

- ▣ Пончики круглые или кольцеобразной формы,
- ▣ Цвет от светло до темно коричневого, сверху сахарная пудра с ароматом корицы
- ▣ Тесто пропечено, пористое.





# Изделие из дрожжевого теста жаренные во фритюре «Хворост-цветок»

- Дрожжевое тесто готовят безопарным способом.
- Готовое тесто подкатывают в жгут диаметром 3 см и делят на кусочки весом 20 гр.
- Подкатывают их в шарик и выкладывают на стол и растаивают 10 мин.
- Раскатывают в тонкие лепешки делают 5-6 надрезов, соединяют по 3-4 лепешки, серединку прижимают и обжаривают в нагретом фритюре.
- Вынимают, охлаждают, посыпают сахарной

# Изделие из дрожжевого теста жаренные во фритюре «Хворост-хризантема»

- Готовое тесто подкатывают в жгут диаметром 3 см и делят на кусочки весом 20 гр.
- Подкатывают их в шарик и выкладывают на стол и растаивают 10 мин.
- Раскатывают в тонкие длинные полоски делаем 15-20 надрезов с одной стороны, закручиваем в трубочку и края плотно прижимаем.
- Обжаривают в нагретом фритюре.
- Вынимают, охлаждают, посыпают сахарной пудрой смоченной с ванилином



# Требования к качеству

- Цвет от светло-коричневого до желтого.
- Изделия хрупкие.
- Сверху посыпаны сахарной пудрой с ароматом ванилина.
- Изделия разнообразной конфигурации
- Хорошо прожарены

