**Лабораторная работа №**

Приготовление помад

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**У 1-У 3 ; З1; З2; З5**

***Цель работы*:** Выработать практические навыки по технологии приготовления отделочных полуфабрикатов: помады.

***Посуда, инвентарь, оборудование*:** Кастрюли из нержавеющей стали, миски, сито, веселка, лопатка, миксер, ложки, нож, тарелки мелкие, вазочки.

***Сырье*:** сахар-песок, ванилин, коньяк.

**Порядок работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
2. Подготовить продукты: сахар-песок – просеять
3. Приготовить помаду основную: в кастрюлю с толстым дном засыпать са­хар-песок, налить воду (30 % массы сахара-песка), довести до кипения и зак­рыть крышкой; варить до температуры 107— 108 °С, периодически снимая пену и смывая со стенок кастрюли кристаллы сахара-песка; ввести подготовленную патоку или инвертный сироп; варить сироп до 115—117°С (проба на слабый шарик); снять с огня, сбрызнуть водой и быстро охладить до 35 —40 °С; взбить лопаткой или веселкой до образования густой белой массы.
4. Провести бракераж изделия
5. Оформить отчет и сдать работу
6. Убрать рабочее место, посуду

**Краткие теоретические и справочно-информационные материалы по теме занятия**

**При отсутствии патоки ее можно заменить инвертным сиропом или пищевыми кислотами, их добавляют в конце варки строго по рецептуре; если положить больше нормы, то помада при взбивании долго не образуется и не высыхает на изделиях.**

**Помадный сироп быстро охлаждают до 40С, при более высокой температуре образуются крупные кристаллы и качество изделия ухудшается.**

Требования к качеству приготовленных изделий

Помада основная

Помада белая, однородная, плотная пластичная, глянцевитая; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность 12%.

Помада основная

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье и полуфабрикат**  | **гр** |
| Сахар-песок | 198 |
| Патока | 29 |
| Эссенция | 0,7 |
| Вода  | 100 |
| **Выход**  | 250 |

**Отчет по лабораторной работе №**

Осваиваемая профессиональная компетенция:

Название лабораторной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Краткое содержание работы:

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4.** Ответить на контрольные вопросы и задания

**Контрольные вопросы и задания**

1. Проведите бракераж помады и дайте оценку качества по нижеприведенной форме

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Название изделия | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |

1. Если возникли дефекты приготовленной помады, то сравните их с предлагаемой помадой и сделайте вывод о ее качестве.



1. Составить технологическую схему приготовления помады основной

**Вывод**



***Рис. Помада***

**Лабораторная работа № 3**

**Приготовление желе из плодов**

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**У 1-У 3 ; З1; З2; З5**

***Цель работы*:** Научиться технологии приготовления желе из разных видов студнеобразователей, работе с нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.

***Посуда, инвентарь, оборудование*:**  доски разделочные, ножи для нарезки фруктов, кастрюли, разливательные ложки, креманки, сито, дуршлаг, весы,

***Сырье:*** свежие яблоки, сахар, желатин, агар-агар

Порядок работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30 — 45 мин.
3. Перебрать яблоки, промыть.
4. Промыть свежие яблоки, нарезать долька­ми для желе.
5. Приготовить желе из яблок: яблоки, нарезанные ломтиками, сварить в воде; процедить отвар, ввести сахар и желатин, растворить, охладить до ком­натной температуры; разлить в формочки, охладить до застывания; вынуть из формочек и подать в креманках. Если яблоки нарезали дольками, то после вар­ки часть их можно выложить в формочку в виде рисунка перед заполнением ее жидким желе.
6. Провести бракераж желе и отметить его вкусовые качества.
7. Оформить отчет и сдать работу.
8. Убрать рабочее место

***Желе на агаре.*** *Замоченный агар нагревают в воде, помешивая до растворения агара, добавляют сахар-песок, патоку и кипятят до полного растворения сахара. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40 — 50 °С и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.*

***Желе на желатине.*** *Сахар, патоку и воду доводят до кипения, снимают пену и слегка охлаждают. Добавляют замоченный набухший желатин и перемешивают до полного растворения желатина. Нужно помнить, что при кипячении желатин теряет свои желирующие свойства. Сироп процеживают, охлаждают до температуры 40 — 50 °С и добавляют эссенцию, кислоту и краситель.*

**Желе из яблок**

**Рецептура Сборник рецептур 2010г.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование продукта** | **Брутто, г** |
| Яблоки | 30 |
| Сахар-песок | 15 |
| Желатин  | 3 |
| Кислота лимонная  | 0.1 |
| **Выход** | 100 |

Требования к качеству приготовленных блюд

Желе из яблок:

**внешний вид** — форма соответствует формочке, в которой его приготовили или в виде квадрата или треугольника;

яблоки в желе нарезаны аккуратно, выложены в виде рисунка; вкус — сладкий с привкусом яблок; запах — яблок;

**консистенция** — студнеобразная, однородная, слегка упругая.

**Отчет по лабораторной работе №**

Осваиваемая профессиональная компетенция:

Название лабораторной работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Цель работы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Краткое содержание работы:

**1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**4.** Ответить на контрольные вопросы и задания

**Контрольные вопросы и задания**

1. Определите время застывания желе из яблок при использовании агар-агара и желатина. Если возникли дефекты желе, то сравните их с представленной таблицей и сделайте вывод.



1. Составить технологическую схему приготовления желе из яблок

**Вывод**