**Изучаемая тема: *Тема 3.4.*** *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба*

**Лабораторная работа № 4**

Приготовление безопарного дрожжевого теста и изделий из него. Приготовление ватрушек с повидлом

**(4 часа)**

ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**У 1-У 4 ; З1 – З6**

***Цель работы*:** Выработать практические навыки по технологии приготовления теста и изделий из него, приемов замеса, разделки, формовки изделий. Научиться работе со Сборником рецептур.

***Посуда, инвентарь, оборудование*:** Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки сто­ловые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, веселка, венчик, мер­ная кружка, сотейник, глубокий противень, листы кондитерские, противни, лопатка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формо­чек, игла поварская, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, чашки, поднос, весы, миксер.

***Сырье*:** мука, сахар, маргарин, дрожжи, меланж, повидло.

**Порядок работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду
2. Подготовить продукты: муку – просеять; воду подогреть до 30-40С; дрожжи – развести в теплой воде, процедить; яйца – промыть, сахар-песок, соль – растворить в воде, процедить;
3. Приготовить дрожжевое безопарное тесто. Подогреть жидкость (молоко, воду) до 30 °С, развести в ней дрожжи, добавить соль, сахар-песок, яйца, размешать; ввести просеянную муку, замесить тесто, добавив растопленное масло или маргарин. Поставить тесто для брожения в теплое место на 2 — 3 ч (обмять 2 — 3 раза). Соотношение муки и жидкости 1:0,5.
4. Приготовить ватрушки: разделать тесто в виде круглых булочек, уложить на смазанный кондитерский лист, сделать в середине углубления и наполнить повидлом из кондитерского мешка; дать изделиям отстояться, смазать их яйцом и выпекать при температуре 250 °С.
5. Оформить изделия для подачи: ватрушки уложить на тарелки (можно смазать растопленным маслом).
6. Оформить отчет
7. Провести бракераж изделий и сдать работу
8. Убрать рабочее место, посуду

Требования к качеству приготовленных изделий

Ватрушки с повидлом:

внешний вид — форма круглая, без наплывов повидла, поверхность теста блестящая, фарш в центре ватрушки.

Вкус и запах — сладкие, свойственные дрожжевому тесту и повидлу;

консистенция — равномерно пористая.

**Сроки хранения**

Готовые изделия хранят в чистых сухих светлых помещения при температуре 6-20С в лотках, уложенные рядами так, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации 24 часа.

**Рецептура №1312 Расход сырья для приготовления ватрушек**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье и полуфабрикат** | **Для ватрушек** |
| Мука пшеничная | 641 |
| Сахар | 34 |
| Маргарин столовый | 29 |
| меланж | 34 |
| Соль | 10 |
| Дрожжи прессованные | 19 |
| Вода | 258 |
| **Выход** | 1000 |

**Рецептура № 1322. Ватрушки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Сырье и полуфабрикат** | **Расход сырья, г** |
| Тесто дрожжевое, рецептура №1312 | 5800 |
| Мука на подпыл | 174 |
| Повидло | 3000 |
| Жир для смазывания листов | 25 |
| Меланж для смазывания ватрушек | 150 |
| **Выход** | 100 шт по 75г |

***Примечание.*** При приготовлении ватрушек с повидлом меланжем смазывают только края теста, при этом смазывать края теста следует до заполнения лепешек повидлом.

**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 выпечки ватрушек с повидлом
2. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста
3. Как определяется готовность дрожжевого теста?

**Вывод**