

МДК 04 ТП 3

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Приготовить хлебобулочное изделие, праздничный пирог

- по рецептуре сладкий,
- по способу приготовления теста дрожжевой опарный,
- по форме овальный
- по способу формования полуоткрытый
- способу отделки украшения из теста.

Рецептура г: дрожжевое тесто — 1000, начинка — 600, меланж для смазки — 15, масло растительное для смазки листов — 5; для начинки: повидло или джем или вареное сгущённое молоко. Выход — 1 500.

Рецептура теста г: мука — 480, молоко (вода) — 192, сахар — 96, соль — 5, дрожжи прессованные — 12, меланж (яйца) — 96, масло сливочное (маргарин) — 144. Выход 1000.

Последовательность выполнения работ:

1. Подготовить необходимое количество сырья на заданный выпуск продукции.
2. Подготовить рабочее место и посуду.
3. Приготовить дрожжевое тесто в соответствии с технологией приготовления.
4. Приготовить праздничный пирог в соответствии с технологией приготовления.
5. Произвести выпечку.
6. Оформить изделие для подачи.
7. Выслать фото отчет в соответствие с технологией приготовления и требованиями качества (тесто, пирог в процессе формования, перед выпечкой, после выпечки, подача в разрезе).