

# 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

| Недостатки                                      | 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