

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Технология приготовления коржика молочного

Выполнила:
Студентка группы П-351, Дёмина А.Д.

Характеристика и рисунок изделия

Коржик молочный представляет собой мучное кондитерское изделие из песочного теста. Само изделие круглой или овальной формы с рифленой блестящей поверхностью, с рассыпчатой структурой, светло-жёлтого цвета и имеющее вкус и запах, свойственные данному виду изделия.



Рецептура

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. готовых изделий, г
Мука пшеничная высшего сорта	4000,0
Мука пшеничная высшего сорта (на подпыл)	230,0
Сахар-песок	2115,0
Маргарин	960,0
Меланж	210,0
Меланж (для смазки)	90,0
Молоко	755,0
Натрий двууглекислый	19,1
Аммоний углекислый	38,1
Ванилин	1,9
Итого	8419,1
Масса полуфабриката	8200,0
Выход	7500,0

Технологическая схема



Требования к качеству

Наименование показателей	Характеристики
Внешний вид:	
Форма	Круглая или овальная с рифлеными или ровными краями, без вмятин.
Поверхность	Рифленая и блестящая.
Цвет	Равномерный, светло-жёлтый, не допускается подгорелость, бледность и загрязнённость.
Вид в изломе	Хорошо пропечённый, без следов непромеса. Корка тонкая и мягкая. Рассыпчатая структура. Пористость хорошо развита, без пустот.
Вкус	Сладкий, свойственный данному виду изделия, без признаков горечи и постороннего привкуса.
Запах	Приятный, свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха.

Хранение

Коржики молочные укладывают рядами на ребро в лотки по ГОСТ 11354-77 ящики из гофрированного картона по ГОСТ 13512-68 или фанерные по ГОСТ 10131-78 массой нетто до 10 кг. Допускается использование возвратной, многооборотной тары. Возвратная тара должна быть сухой и чистой. Дно лотков и ящиков, а также поверхность уложенных в них изделий, застилают пергаментом по ГОСТ 1341-74 или подпергаментом по ГОСТ 1760-81, или пергамином по документации поставщика. На транспортную тару должна наклеиваться этикетка. Допускается, вместо этикетки, вкладывать в лотки вкладыши.

На этикетках и вкладышах должно быть указано:

- Товарный знак или наименование предприятия-изготовителя, а также его местонахождение
- Наименование продукции
- Нетто
- Дата выработки
- Срок хранения
- Номер настоящего стандарта
- Цена

Транспортирование коржиков должно производиться с соблюдением норм и правил перевозки кондитерских изделий в чистых, сухих, не зараженных вредителями хлебных запасов транспортных средствах с предохранением продукции от атмосферных осадков и влаги. Коржики должны храниться в прохладных сухих помещениях при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 70-75 %. Гарантийный срок хранения - 72 часа со дня выработки, из них у изготовителя - не более 24 часов. Не допускается хранение коржиков молочных с продуктами, обладающими специфическим резким запахом, а также с непищевыми продуктами.

Гигиена и санитария

Совокупность мероприятий технического и организационного характера, направленных на предотвращение несчастных случаев на заводе, - неотъемлемая составляющая часть производственного процесса.

Техника безопасности включает в себя несколько разделов:

- гигиена труда;
- инструкция по работе с электроприборами;
- первая помощь пострадавшим.

Перед вступлением в должность каждый сотрудник обязан изучить технику безопасности и поставить соответствующую подпись. Также, он должен проходить регулярные медицинские осмотры. Результаты обследований вносятся в медицинскую книжку, которую обязан иметь каждый работник.

Перед началом работы работнику необходимо:

- Надеть спецодежду и обувь с закрытым носом и пяткой, убрать волосы под головной убор, снять с себя все украшения и убедиться, что в карманах нет посторонних предметов;
- Привести в порядок рабочее место;
- Осмотреть оборудование, инвентарь и убедиться в его исправности/

По окончании работы производится уборка рабочего места, должен быть вымыт инвентарь и использованная посуда. В конце осуществляется санитарная уборка производственного помещения.

Заключение

Благодаря людям, которые жили в средневековой Шотландии, сейчас, в XI веке, мы наслаждаемся вкусом изделий и песочного теста. Пироги и торты, конвертики и корзинки, а также печенье - все это многообразие блюд доступно всем и всегда.

Тема моей выпускной квалификационной работы «Технология приготовления коржика молочного». Что же представляет из себя этот молочный коржик? Это мягкое, плотное и одновременно суховатое изделие из песочного теста с ярким сливочным вкусом и лёгким ванильным ароматом. Оно лёгкое в плане приготовления, не затратное в плане денег, потраченных на ингредиенты, а также настолько вкусное, что понравится всем членам семьи и станет любимым десертом.

Благодаря своей проделанной работе я достигла цели и «поставила галочку» над каждой из поставленных мною задач: я изучила технологию приготовления своего изделия, исследовала рецептуру, подготовку сырья и требования к качеству готового изделия, а также составила технологическую схему приготовления молочного коржика.

Достижения

Спасибо за внимание