

Державний професійно-технічний навчальний заклад
ТОМАКІВСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ АГРАРНИЙ ЛІЦЕЙ

Методична розробка
УРОКУ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ
«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ТА ВИРОБІВ
З НЬОГО»
В УМОВАХ ДИСТАНЦІЙНОГО ФОРМАТУ
(з досвіду роботи)



Майстер виробничого навчання



Наталя СИСОЛЯТИНА

Томаківка 2023 рік

**Кулінарія - це мистецтво,
але все мистецтво вимагає
знати щось про техніку і матеріали.**

(Nathan Myhrvold)

АНОТАЦІЯ

У сучасному світі дистанційна освіта – поширене явище. У багатьох країнах світу з кожним роком популярність її зростає, адже ця форма навчання, основним принципом якої є інтерактивна взаємодія між суб'єктами освітніх послуг, є найбільш гнучкою та доступною. Стрімкий розвиток інформаційних технологій та комп'ютеризація населення зумовили зростання попиту на нові, специфічні технології в освіті, що дозволяє здобувачам навчатися на значних відстанях від закладів освіти. Саме цьому критерію і відповідає дистанційне навчання яке було й залишається предметом активної наукової дискусії як за кордоном, так і в нашій країні.

Дана методична розробка презентує урок виробничого навчання з професії «Кухар» за темою: «Приготування тіста та виробів з нього», який побудовано за класичною структурою, містить сучасні дидактичні матеріали. В розробці представлені план уроку, технологічні карти, інструкційно-технологічні карти для самостійного виконання вправ учнями. Методична розробка на заявлену тему подається з метою – допомогти педагогам закріпити практично теоретичні знання здобувачів освіти з технології приготування тіста та виробів з нього; у поданій розробці розглянуто перерахунок сировини на задану кількість порцій згідно збірника рецептур. Для розкриття теми опрацьовані літературні джерела і матеріали інтернет-ресурсів за темою роботи.

Робота може бути цікавою для викладачів ЗП(ПТ)О, у контексті використання на уроках виробничого навчання для здобувачів освіти за професією «Кухар. Офіціант»

Робота розглянута на методичній раді ЗП(ПТ)О «Томаківський професійний аграрний ліцей» 30 січня 2023 року протокол №

План уроку № 27

виробничого навчання

Тема програми: Приготування тіста та виробів з нього

Тема уроку: Інструктаж за змістом занять, організація робочого місця, безпеки праці. Організація роботи в борошняному цеху для приготування тіста та виробів з нього: підбір посуду, інструменту, інвентарю. Робота зі Збірником рецептур. Перерахунок сировини. Приготування дріжджового тіста опарним способом і виробів з нього: ватрушок, булочок, розтягаїв тощо. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування пирогів відкритих, рулету з маком, кулеб'яки, піци. Вимоги до якості. Відпуск. Приготування здобного прісного тіста та виробів з них: пиріг з повидлом, кошики та ін. Вимоги до якості. Відпуск. Закріплення навичок з теми.

Формування ключових компетентностей:

саморозвитку й самоосвіти: створення проблемних ситуацій, уміння розв'язати поставлені завдання;

інформаційної: вміння робити короткий раціональний запис, робити висновки та узагальнення;

комунікативної: вміння працювати в парах.

Формування предметних компетентностей:

- формувати критичне мислення, удосконалювати навички й уміння щодо приготування тіста та виробів з нього;
- формувати інтерес до предмету, виховувати любов до своєї професії, вміння виділяти головне, актуалізувати, порівнювати, зіставляти.

Тип уроку: засвоєння нових знань та практичних навичок приготування тіста та формування виробів з нього, вивчення трудових прийомів та операцій, виконання комплексних робіт.

Вид уроку: комбінований

Форма проведення уроку: дистанційно

Мета: засвоїти прийоми та види робіт під час приготування дріжджового тіста безопарним способом, засвоїти прийоми та види робіт під час приготування дріжджового тіста опарним способом: вивчення способу приготування; розрахунок необхідної кількості сировини; підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста. Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Випікання, підготовка обладнання до випікання. Визначення готовності випечених виробів. Навчити підбирати устаткування, інструменти, посуд, правильно організовувати робоче місце, економне використання сировини. Дотримуватися вимог санітарії, гігієни, правил та інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням та устаткуванням на робочих місцях.

Виховна мета уроку: виховати творче ставлення до праці та навчання, охайність під час роботи і повагу до обраної професії, почуття відповідальності за якість виконаної роботи, уважність під час роботи, точного виконання послідовності технологічного процесу, економічного ставлення до ресурсів та раціонального використання часу.

Обладнання, матеріали, інструменти, наочні посібники: робочі столи, електродуховки, тістомісильна машина, санітарно-гігієнічний одяг та взуття; противні, сита, кондитерські ножі, дерев'яні качалки для розкачування тіста; медична аптечка.

Підручники: В.С. Доцяк «Українська кухня»; В.С. Ростовський, О.В. Новікова «Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів»: Навчальний посібник. – Київ: «Ліра-К», 2009. – 574 с., Л.І. Антонець «Лабораторний практикум з предмета «Технологія приготування їжі» та організація виробництва «Факт» Київ-2003; М.С. Косовенко «Технологія приготування їжі» «Факт» Київ-2003.; Т.М. Стахмич «Кулінарна справа» Київ «Грамота» 2020. Технологічні картки, малюнки, технологічна схема приготування тіста, тести.

Хід уроку

I. Організаційна частина.

1. Перевірка наявності учнів.
2. Перевірити готовність учнів до заняття.

II. Вступний інструктаж.

1. Оголошення теми, мети, і завдань уроку.

Тема уроку: Інструктаж з охорони праці та безпеки життєдіяльності.
Організація робочого місця. Приготування тіста.

Мета уроку: засвоїти прийоми та види робіт під час приготування дріжджового тіста безопарним способом, засвоїти прийоми та види робіт під час приготування дріжджового тіста опарним способом: вивчення способу приготування; розрахунок необхідної кількості сировини; підготовка сировини; послідовне з'єднання борошна і продуктів; замішування тіста; визначення готовності замісу тіста, часу бродіння, готовності вибродженого тіста. Приготування здобного прісного тіста та виробів з нього. Вимоги до якості. Випікання, підготовка обладнання до випікання. Визначення готовності випечених виробів. Навчити підбирати устаткування, інструменти, посуд, правильно організовувати робоче місце, економне використання сировини. Дотримуватися вимог санітарії, гігієни, правил та інструкції з техніки безпеки при роботі з обладнанням та устаткуванням на робочих місцях.

2. Актуалізація знань і досвіду учнів.

1) Які вироби готують із дріжджового тіста?

Очікувана відповідь: булочки, пиріжки смажені, пиріжки печені, рулети, кулеб'яки, пончики, біляші, вергуни, пампушки, хліб, кекси, паски, пироги, розтягаї, завиванці, ватрушки, плюшки та ін.

2) Які види приготування дріжджового тіста ви знаєте?

Очікувана відповідь : дріжджове опарне та безопарне тісто.

3) Для чого проводять обминання тіста при його замісі?

Очікувана відповідь : дріжджові грибки та молочні бактерії у тісті майже нерухомі та, використовуючи всі навколо себе поживні речовини, поступово припиняють життєдіяльність. Вуглекислий газ, який утворився навколо них пригнічує їх, процес бродіння в результаті цього зменшується. Щоб відновити темп бродіння, тісто обминають.

4) Чим відрізняється здобне прісне тісто від пісочного?

Очікувана відповідь : До його складу входить менше здоби(маргарин, цукор) і додаються кисло-молочні продукти (кефір, сметана, сироватка)

5) Які види пирогів бувають?

Очікувана відповідь : відкриті, напіввідкриті, закриті

6) Як визначити готовність опари?

Очікувана відповідь : бродіння припиняється- бульбашків стає менше, поверхня опадає

7) Як визначити готовність тіста (закінчення бродіння)?

Очікувана відповідь : за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, його поверхня опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

8) Скільки хвилин замішують тісто?

Очікувана відповідь: 8-10хв.

9) При якій температурі припиняється бродіння тіста?

Очікувана відповідь: 45-50°C

10) Яка найкраща температура для бродіння тіста?

Очікувана відповідь: 25-35°C

11) Що буде з тістом при надлишку цукру в ньому?

Очікувана відповідь: Надлишок цукру сповільнює процес бродіння, вироби з такого тіста погано пропікаються, темно-бурого кольору.

12) Що буде з тістом при надлишку жиру в ньому ?

Надмір жиру робить тісто важким, вироби погано пропікаються, розпливчасті, з щільною м'якушкою.

3. Пояснення характеру і призначення запланованої роботи на уроці, по рядку виконання вправ чи самостійної роботи учнів.

Запланована робота:

1 ланка: Приготування дріжджового тіста безопарним способом (технологічна карта №1.) та формування виробів (пиріжки печені з яблучною начинкою – технологічна карта №2).

2 ланка: Приготування дріжджового тіста опарним способом (технологічна карта №3.) та формування виробів (ватрушки з сиром -технологічна карта №4)

3 ланка: Приготування прісного здобного тіста (технологічна карта №6.) та формування виробів (пиріг напіввідкритий-технологічна карта №7).

4 ланка: Приготування дріжджового тіста опарним способом (технологічна карта №3.) та формування виробів (рулет з маком-технологічна карта №5)

№ П/П	Назва продуктів	На 1000		Вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1.	Борошно пш.	633	633	
2.	Цукор	44	44	
3.	Маргарин столовий	19	19	
4.	Сіль	10	10	
5.	Дріжджі (пресовані)	19	19	
6.	Яблука	300	300	
	Всього:		1000	

Технологія приготування

- Для приготування тіста всі продукти, перераховані рецептурою, відівають в одній ємкості.
- Візьмуть воду, підігріту до температури 35-40°C
- Розсипають у тісто всю дріжджіву
- Промішують їх.
- Додають цукор, сіль, замішують або віся
- Виступає просіяне борошно
- Досі дають промішувати >10хв
- Нарізані яблука вкладають розтопленій маргарин, щоб замістити розтоплену сметану
- Готовність тіста визначають за його однорідністю, кісткостістю, дріжджівістю.
- Добре викласти тісто на дно відкритої або закритої ємкості.
- Тісто накривати
- Поставити на бродіння на 3-4 години у тепле місце з температурою 35-40°C
- Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5 рази його обминають-зависають
- Важко замішати для бродіння
- В процесі бродіння його обминають ще однією-двома рази
- Закінчивши бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто

Технологічна карта №2

Пиріжки печені з яблучною начинкою

Рецептура №1091/2 збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 рік



Назва сировини	Витрати сировини на 10 шт. по 75г	
	Брутто	Нетто
Борошно	367,1	367,1
Борошно на підстилку	17,4	17,4
Цукор-пісок	22,5	22,5
Маргарин	11	11
Сіль	5,8	5,8
Дріжджі	11	11
Яблука	174	174
Мака тісто	-	380
Яблука свіжі	206,5	207,5
Цукор	30	30
Масло кокосове	-	230
Масло маргаринове	-	83
Яйця для змащування	13 шт.	15
Маргарин для змащування	25	25
Всього		750

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

ОПАРНЕ

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

Рецептура В.С. /опік «Українська кухня» ст.488.



№ П/П	Назва продуктів	На 1000		Вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1.	Борошно пш.	640	640	
2.	Цукор	46	46	
3.	Маргарин столовий	69	69	
4.	Сіль	8	8	
5.	Дріжджі (пресовані)	23	23	
6.	Вода	170	170	
7.	Молоко	69	69	
	Всього:		1000	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Спочатку необхідно провести підготовку сировини.

Технологічна картка №7.

Пиріг напівіскритий з прісного здобного тіста

збірник рецептур сирів і кондитерських виробів, 1980 рік



Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
	Брутто	Нetto
Торокато	600	600
Цукор	300	300
Масло вершкове	100	100
Сметана	150	150
Меланж	52	52
Сода	18	18
Фарма № 1137	—	—
Яйця (за смаком)	593	415
Цукор	100	100
Масло вершкове	200	200
Всього	—	1000

Технологія виготовлення

- Цукор підігріти з маслом, розігріти до консистенції густої сметани.
- поступово додати меланж, змішаний з сметаною і яйцями.
- У цю масу додати просіяне борошно, замішати з содою (7 % борошна треба залишити на допікання).
- замішувати тісто однорідної консистенції.
- З тіста формувати руками циліндричні заготовки, які класти на стіл.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА №4

ВАЛУШКИ З СПРОМ

рецептура №1081/2

Збірка рецептур сирів і кондитерських виробів, 1980 рік



Назва сировини	Витрати сировини на 10 шт. № 70	
	Брутто	Нetto
Пшеничне борошно	275	275
Меланж	30	30
Масло вершкове	30	30
Яйця	4	4
Сіль	10	10
Дрожжі	100	100
Вода	—	200
Масло вершкове	300	300
Сіль	10	10
Яйця	27	27
Цукор	100	100
Вода	—	200
Меланж	30	30
Масло вершкове	300	300
Яйця	15	15
Всього	—	700

Технологічна картка №5

Рулет з маком



Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
	Брутто	Нetto
Борошно	475	475
Цукор	75	75
Масло вершкове або маргарин	50	50
Яйця	30	30
Дрожжі	5	5
Сіль	5	5
Вода	250	250
Борошно для підпилю	25	25
Сіль розчинна для смакування	10	10
Масло	200	200
Цукор	150	150
Всього	—	1000

Технологія виготовлення

- Підготувати дрожжеве опарне тісто.
- розігріти вершкове масло, змішати з яйцями.
- Масло змішати з цукром, додати м'яке до кінця.
- підготувати м'яке тісто, додати сіль і колір волі стіти.
- змішувати з борошном.
- Підготувати м'яке тісто, додати розчинну сіль і колір волі стіти.
- на смак тіста додати підсолоджувач м'якого.
- сформувати рулет.
- Посипати рулет на дно змазаного шара.
- посипати рулет на смак змазаного шара.

4.Розбір креслень, схем, технічних вимог, демонстрування зразків навчальних виробничих робіт, які передбачено виконати.

Розглядаємо технологічну картку №1, №2, №3, 4,5,6,7, малюнки та технологічну схему приготування.

5.Ознайомлення учнів з матеріалами, інструментами, приладами, пристроями та іншими засобами виконання робіт, які застосовуватимуться на уроці.

Учні ознайомлюються з усіма представленими їм матеріалами, інструментами, приладами, пристроями.

Випікання виробів

Здобні вироби, не змазують яйцем, вони повинні випікатися в печах зі зволожуючими пристроями.

В результаті доторкання виробів з вологим повітрям крохмаль на поверхні клейстеризується, декстрини частково розчиняються і рідкий крохмальний клейстер заливає поверхню виробів. Після закінчення конденсації шар рідкого клейстера швидко обезвожується, на поверхні кірочки утворюючи плівку, яка надає виробам глянцевої.

Пара, яка утворилася в пекарській камері на 5-6 хвилин після посадки виробів в піч. Випікання виробів у зволоженій камері збільшується їх вихід і робить хорошу якість.

Для кожного виду тіста встановлено спеціальний режим випікання, і для отримання виробів хорошої якості їх потрібно чітко виконувати. Тому в кондитерській шафі і печі встановлений термометр. Треба регулювати температуру, щоб вона розподілялася рівномірно, інакше одна частина виробів буде вже готова і почне підгорати, а друга буде ще сирію. Крім цього, якщо одна стінка печі буде холодніша інших, то волога виробів буде переміщатися до його більш холодної частини і може утворитися «закал», це не просмажений шар з підвищеною вологістю.

Мілкі вироби із дріжджового тіста випікають при більш високій температурі (260-2800 C), так як вони швидко прогриваються і не встигають висихати, доки утвориться кірочка.

При високій температурі слід випікати спочатку вироби із «слабкого» борошна, інакше тісто встигає швидко розпливатися; допікають ці вироби при більш низькій температурі.

Перестоюванні вироби також випікають при високій температурі, щоб зберегти форму виробів. Таке випікання підвищує працездатність роботи працівників і збільшує потужні здібності печі.

Великі вироби, здобні і погано розрихлені випікають при пониженій температурі (200-2200 С), так як повільне нагрівання виробів сприяє їх рівномірному випіканню. Чим більші вироби і чим більше в них покладено цукру та іншої здоби, тим нижче повинна бути температура випікання, інакше кірочка буде обвуглена, а всередині вироби будуть сирі.

Під час випікання вироби з зовні «зарум'янюються», утворюється коричнева кірочка. Колір її залежить від кількості цукру і амінокислот в тісті. Солодке тісто в процесі випікання з втратою вологи і деяку кількість мінеральних речовин утворюється втрата ваги виробів кондитерських при випіканні.

Охолодження виробів і їх оформлення

Після випікання вироби починають всихати за рахунок того, що із них частково випаровується волога. Кірочка готових виробів, вийнятих із печі, взагалі безводна, але вона швидко охолоджується, і волога із м'якушки в результаті різності концентрацій і температур всередині і з зовні виробів направляється до кірочки. Під час охолодження кірочки зволожується до 12%. На цьому рівні вологість залишається стійкою при охолодженні.

Деякі вироби після випікання посипають цукровою пудрою або змішуванням цукрової пудри і ванільної пудри, користуючись для цього ситом (діаметр ячеек 0,5 мм) або марлею. Другі вироби змазують підігрітою ароматизованою помадкою. Для одержання хорошого глянцеу на виробках наносять помадку, коли, вони ще не зовсім охололи.

Зверху вироби посипають смаженими подрібненими горіхами і мигдалем.

7. Розгляд типових помилок, способів їх запобігання й усунення.

Можливі недоліки	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто не підходить або процес бродіння проходить мляво	Тісто охолодилося нижче за 10°C . Тісто перегрілося і має температуру понад 55°C.	Поступово підігріти тісто до 30°C Тісто охолодити до температури 30°C і додати свіжі дріжджі Додати до тіста якісні дріжджі

	Використали неякісні дріжджі	
Тісто дуже солодке або солоне	Цукор або сіль покладені понад норму, внаслідок чого затримався розвиток дріжджів	Замісити тісто без цукру чи без солі та з'єднати з надто солодким чи пересоленим тістом
Тісто кисле	Тісто перебродило	Замісити нове тісто без дріжджів, використовуючи як закваску перекисле тісто
Тісто невеликого об'єму	Недостатнє чи надмірне обминання тіста	Робити обминку тіста залежно від його «сили»
На поверхні тіста утворилася суха шкірочка	Тісто бродило у приміщенні з низькою відносною вологістю; під час бродіння посудину з тістом не накривали	Змочити поверхню тіста водою; під час бродіння накрити тісто кришкою чи вологою серветкою

8. Пояснення і показ способів раціональної організації робочих місць під час виконання завдань.

Вимити начисто столи, звільнити прохід від зайвих речей. Підготувати необхідний посуд, інвентар, інструменти. Сировину викласти у підготовлений посуд.

9. Розгляд правил безпеки праці учнів.

- 1) дотримання правил особистої гігієни та санітарії;
- 2) одягнути спецодяг та змінне взуття. Спец одяг повинен бути відповідного розміру, щоб кінці одягу не розвівалися;
- 3) перед відвідуванням туалету спецодяг знімати у спеціально відведеному місці. Після відвідування туалету необхідно вимити руки з милом і продезінфікувати 0,5 % розчином хлорного вапна;
- 4) не допускається:
 - недостатнє освітлення робочого місця;

- захащення робочого місця побічними предметами і продуктами;
 - відхилення вологості і температури повітря від встановлених норм;
- 5) для попередження опіків весь гарячий посуд, листи, противні беруть рукавицями або підхваткою;
- 6) перевірити наявність діелектричних ковбиків в зоні обслуговування електрообладнання;
- 7) Під час роботи машини не дозволяється відходити від неї на тривалий час. Після закінчення роботи, необхідно зупинити машину, виключити рубильник і тільки після цього розібрати для очистки і промивки робочих частин;
- 8) після пуску машин забороняється торкатися їх робочих частин;
- 9) тістомісильну машину слід вмикати тільки після повної фіксації підкатної діжі на машині та при упущених щитках огорож. Під час роботи тістомісильної машини забороняється піднімати огорожу, відкривати підкатну діжу, допомагати машині руками замішувати тісто, а також чистити та мити діжу;
- 10) після закінчення роботи машини вимикати з електромережі, розбирають, обчищають від залишків продуктів, миють, просушують, змащують деталі, що зазнають впливу тертя, харчовим жиром. Потім машину складають.
10. Закріплення і перевірка засвоєння учнями вступного інструктажу (додакове повторне пояснення і показ прийомів і способів роботи).

11. Видача завдань і розподіл учнів по робочих місцях.

- ланка №1:	Абрамова Анастасія
	Абрамова Наталка
	Аксьоненко Тетяна
-ланка №2 :	Білинець Наталія
	Гаєва Галина
	Гончар Валерія
-ланка №3 :	Ємченко Яна
	Єфіменко Каріна
	Євсєєва Надія
ланка №4:	Куленко Альона
	Кірієнко Аліна
	Оката Аліна

III. Основна частина - вправи, самостійна робота.

1 .Поточне інструктування.

- перелік вправ і самостійних робіт

2.Цільові обходи:

- перевірити правильність виконання трудових прийомів;

3.Самоконтроль учнів.

- Виброжене тісто збільшується в обсязі 2,5 рази, при натисканні пальцем поволі вирівнюється;
- поверхня опукла, тісто має приємний спиртний запах; випечені вироби з виброженого тіста мають пишну структуру, красивий зовнішній вигляд і приємний смак;
- тісто, що не доброжує, при натисканні пальцем швидко вирівнюється; скориночка виробів, випечених з такого тіста, покрита темними плямами (нальотом);
- тісто, яке перебродило, при натисканні пальцем не вирівнюється; поверхня такого тіста погана, запах неприємний, кислий; при обробленні тісто рветься і погано формується; вироби, випечені з такого тіста, плоскі, безформні, з поганим смаком.

IV. Заключний інструктаж.

1. Підведення підсумків.

2. Аналіз робіт учнів.

3. Аналіз характерних помилок при виконанні прийомів, операцій, їх причини і шляхи попередження.

4. Оголошення і мотивація оцінок учнів.

5. Домашнє завдання: підготувати сировину до наступного виробничого навчання по темі: «Приготування печених борошняних виробів».

6. Прибирання робочого місця.

ДОДАТКИ:

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

БЕЗОПАРНЕ

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО ДЛЯ ПЕЧЕНИХ МАЛОЗДОБНИХ ВИРОБІВ



Рецептура В.С. Доцяк
«Українська кухня» ст.487.

№ П/П	Назва продуктів	На 1000		Вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1.	Борошно в/г	633	633	
2.	Цукор	44	44	
3.	Маргарин столовий	19	19	
4.	Сіль	10	10	
5.	Дріжджі (пресовані)	19	19	
6.	Вода	300	300	
	ВИХІД:		1000	

Технологія приготування

- Для приготування тіста всі продукти, передбачені рецептурою, змішують в один прийом
- Беруть воду, підігріту до температури 35-40°C
- Розводять у теплій воді дріжджі
- Проціджують їх
- Додають цукор, сіль, меланж або яйця
- Всипають просіяне борошно
- Все добре перемішують 7-8хвилин
- Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини
- *Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.*
- *Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду.*
- Тісто накрити

- Поставити на бродіння на 3-4 години у тепле місце з температурою 35-40°C
- Коли тісто збільшиться в об'ємі в 1,5раза його обминають 1-2хвилини
- Знову залишають для бродіння
- В процесі бродіння його обминають ще один-два рази
- Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, його поверхня опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

Технологічна картка №2

Пиріжки печені з яблучною начинкою

Рецептура №1091/2 Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 рік



Назва сировини	Витрати сировини на 10 шт. по 75г	
	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	367,1	367,1
Борошно на підсипання	17,4	17,4
Цукор-пісок	25,5	25,5
Маргарин	11	11
Сіль	5,8	5,8
Дріжджі	11	11
Вода	174	174
Маса тіста	-	580
Яблука свіжі	296,5	207,5
Цукор	50	50
Маса начинки	-	250
Маса напівфабрикату	-	83
Яйця для змащування	1/3 шт.	15
Маргарин для змащування листів	25	25

Технологія приготування

- Дріжджове тісто готують безопарним способом.
- Готове тісто ділять на шматки масою по 58 г.
- Підготовлені шматочки тіста формують у вигляді кульок і залишають для розстоювання протягом 5-7 хв.
- Потім кульки розкачують качалкою на круглі заготовки завтовшки 5-10 мм.
- На середину кожної заготовки кладуть начинку і защипують краї, надаючи пиріжку форми човника.
- Сформовані пиріжки кладуть рубцем донизу на лист, змащений жиром, на відстані 3-4 см один від одного.
- Пиріжки залишають для розстоювання протягом 25-30 хв., за 10 хв. перед випіканням змащують поверхню яйцем і випікають при температурі 230-240С протягом 12-15 хв.

Начинка з яблук:

- яблука чистять,
- видаляють насіннєве гніздо,
- нарізають кубиками і
- пересипають цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма човника, без бокових напливів і притисків, не розпливчасті.

Колір – від золотисто-жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах – приємні, властиві випеченим виробам і начинці; начинка соковита.

Консистенція – м'яка, пориста, добре пропечена.

ВАРІАНТИ ФОРМУВАННЯ ПИРІЖКІВ



Для допомоги у набутті практичних навичок по формуванні пиріжків рекомендовано переглянути відео за посиланням: https://youtu.be/v3mFzbz2q_4

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

ОПАРНЕ

ДРІЖДЖОВЕ ТІСТО

Рецептура В.С. Доцяк «Українська кухня» ст.488.



№ П/П	Назва продуктів	На 1000		Вимоги до якості сировини
		брутто	нетто	
1.	Борошно в/г	640	640	
2.	Цукор	46	46	
3.	Маргарин столовий	69	69	
4.	Сіль	8	8	
5.	Дріжджі (пресовані)	23	23	
6.	Вода	170	170	
7.	Меланж		69	
	ВИХІД:		1000	

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Спочатку необхідно провести підготовку сировини.

Потім:

Готують опару - РІДКЕ ТІСТО:

1. Молоко або воду (60% норми) нагрівають до 30—40°C, оскільки при з'єднанні з борошном та іншими продуктами температура тіста буде в межах 26—32°C. Якщо борошно має більш низьку температуру, то молоко або воду слід нагріти вище за 40°C.

2. Дріжджі розводять окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують і додають у діжу тоді, коли борошно буде частково перемішане з рідиною.
3. Цукор(4‰ норми) розчиняють у невеликій кількості води або молока, проціджують через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. Борошна беруть 40‰ від норми
- 5.Опару замішують консистенції густої сметани з температурою 27-29°C
6. Ставлять у тепле місце (30-40°C) на 2 години на бродіння

Приготування тіста

1. У опару вливають решту розчинених продуктів: цукор, меланж, сіль
2. Добре перемішують
3. Всыпають просіяне борошно.
4. Замішують тісто протягом 10-15 хв.
5. Додають розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста, щоб зменшити руйнування клейковини.
6. Замішування продовжують доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
7. Тісто закривають вологою тканиною (щоб тісто не завітрилося) переміщують у тепле місце (30°C) для бродіння, яке триває протягом 2,5—3,5 год.
8. Тісто обминають через 1 год. від початку бродіння, коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази, тобто перемішують протягом 1—2 хв.
9. Тісто, замішане із борошна з «сильною» клейковиною, обминають двічі, а із борошна зі «слабкою» клейковиною — тільки 1 раз.
10. Удруге обминають тісто після першої обминки за 40 хв. потому.

Ватрушка — випечений виріб з дріжджового тіста у вигляді коржика, в середині якого знаходиться начинка як правило з сиру, рідше з варення або повидла. Також їх часто називають сметанниками.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4

ВАТРУШКИ З СИРОМ

Рецептура: №1098/2
Збірник рецептур страв і
кулінарних виробів,
1980 рік



	Витрати сировини
--	------------------

Найменування сировини	на 10 шт. по 75г	
	брутто	нетто
Борошно	380	380
Борошно на підсипання	17,5	17,5
Маргарин столовий	20	20
Меланж	20	20
Сіль	4	4
Дріжджі	10	10
Вода	150	150
	-	580
<i>Маса тіста</i>	280	278
Сир	7/10шт.	27
Яйця	27	27
Цукор	14	14
Борошно	0,03	0.03
Ванілін	-	300
<i>Маса начинки із сиру</i>	2,5	2,5
Жир для змащування листів	15	15
Меланж для змащування виробів		
Вихід		750

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ

- Дріжджове тісто для ватрушок готують опарним способом.
- Готове тісто масою по 580 г розкачують у вигляді джгута діаметром 3 см,
- ділять на шматочки масою по 58 г і
- підкачують у кульки.
- Їх кладуть на лист, змащений жиром, на відстані 6-8 см одну від одної
- і ледь притискують рукою.
- Через 15 хв. дерев'яною качалкою (діаметром 5 см) у булочках роблять заглиблення;
- потовщені краї змащують яйцем,
- а в заглиблення випускають з кондитерського мішка сирну начинку
- і розстоюють протягом 20 хв.
- Всю поверхню ватрушки змащують яйцем.
- Випікають при 230-240С протягом 15 хвилин.

Начинка з сиру:

- сир протирають,
- додають яйця, борошно, цукор, ванілін і
- все добре перемішують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - вироби круглої форми, по центру виробів акуратно викладена начинка.

Колір - золотистий.

Консистенція – вироби добре пропечені, дрібнопористі.

- *Д р і б н і вироби з дріжджового тіста випікайте при високій температурі (260- 280 °С) протягом 8-10 хв, оскільки вони швидко прогріваються і не встигають висохнути, поки утвориться кірочка; великі здобні вироби випікайте при пониженій температурі (200-230 °С) довше, щоб вони рівномірно пропеклися.*
- *В и з н а ч и т и температуру в духовці можна, поклавши на її дно тонкий аркуш паперу. Якщо він повільно (близько 5 хв) почне рум'яніти — температура середня, якщо стане коричневий — висока.*
- *Щоб в и р о б и з тіста при випіканні не підгоріли, під лист із тістом покладіть лист із сіллю.*
- *Якщо при випіканні вироби з тіста дуже рум'яняться, накрийте їх вологим папером і продовжуйте випікати при нижчій температурі до повної готовності. джему),*

ВАРІАНТИ ФОРМУВАННЯ ВАТРУШОК



Для допомоги у набутті практичних навичок по формуванні пиріжків рекомендовано переглянути відео за посиланням:

https://youtu.be/8U5bnl_TGCI

Маківник, або завиванець з маку, або рулет з маком — це випічка на основі дріжджового тіста з маковою начинкою. Маківник поширений у Центральній і Східній Європі. Часто його випікають на Різдво і Великдень.

Технологічна картка №5

Рулет з маком



Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
	Брутто	Нетто
Борошно	475	475
Цукор	75	75
Масло вершкове або маргарин вершковий	50	50
Яйця	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Дріжджі	7	7
Сіль	5	5
Вода	250	250
Борошно для підпили	25	25
Олія рослинна для змащування листів	25	25
Мак	$\frac{1}{4}$ шт.	10
Цукор	200	200
	150	150
Вихід		1000

Технологія приготування

- Приготувати дріжджове опарне тісто,
- розкачати прямокутний пласт завтовшки 5мм.
- Мак засипати в киплячу воду і довести мак до кипіння,
- потім відкинути мак на чисте сито і коли вода стече,
- перемішати з цукром.
- Пропустити мак 2-3 рази через м'ясорубку з мілкою решіткою.
- На пласт тіста покласти підготовлений мак і
- сформувати рулет.
- Покласти рулет на деко швом вниз,
- дати повне розстоювання,
- змазати яйцями,
- проколоти в декількох місцях дерев'яною шпилькою і
- випікати при температурі 210-220°C протягом 25-30 хвилин.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - виріб має форму рулету. Поверхня – глянцева.

Колір - скориночки від світло - коричневого до коричневого.

Консистенція - однорідна, пружна.

Смак і запах - свіжовипеченого виробу з дріжджового тіста

ВАРІАНТИ ФОРМУВАННЯ РУЛЕТУ



Для допомоги у набутті практичних навичок по формуванні РУЛЕТУ з МАКОМ рекомендовано переглянути відео за посиланням:

<https://www.youtube.com/watch?v=udKq6frx5cI&t=21s>

Технологічна картка №7.

Пиріг напіввідкритий з прісного здобного тіста

збірник рецептур страв і кулінарних виробів, 1980 рік



Назва сировини	Витрати сировини на 1000 г	
	Брутто	Нетто
Борошно	600	600
Цукор	300	300
Масло вершкове	100	100
Сметана	180	180
Меланж	52	52
Сода	18	18
<i>Фарш № 1137</i>		
Яблука свіжі	593	415
Цукор	100	100
<i>Маса фаршу</i>	-	500
Вихід	-	1000

Технологія приготування

- Цукор змішують з маслом, розтопленим до консистенції густої сметани,
- поступово додають меланж, змішаний зі сметаною і збивають.
- У цю масу додають просіяне борошно, змішане з содою (7 % борошна треба залишити на підпил) і
- замішують тісто однорідної консистенції.
- З тіста формують руками прямокутний шматок, який кладуть на стіл, посипаний борошном,
- качалкою розкачують від середини у всі сторони.
- Пласт повинен бути однакової товщини – 2 см.
- Викладають на лист, змащений жиром,
- зверху кладуть фарш (у яблуках видаляють насіннєве гніздо, шкірочку, нарізають скибочками, додають цукор).
- Фарш прикривають смужками з тіста у вигляді решітки.

- Смужки змащують меланжем.
- Випікають при температурі 200 - 210°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглої форми, рівномірно змащений яйцем, добре пропечений.

Колір – золотистий.

Консистенція – тісто щільне, легко ламається

ВАРІАНТИ ФОРМУВАННЯ ПИРОГІВ



Для допомоги у набутті практичних навичок по формуванні ПИРОГІВ З НАЧИНКОЮ рекомендовано переглянути відео за посиланням:

<https://youtu.be/glIK9t02svw>