

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ

КАРТИ

ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧНИХ РОБІТ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРІСНОГО ЗДОБНОГО ТІСТА ТА ВИРОБІВ З НЬОГО»



Ватрушки здобні



Сочники з сиром



Пиріжки здобні з сиром



Коржики молочні



РОЗРОБИЛА:

ВИКЛАДАЧ

ЦПТО № 1 М. ХАРКОВА

НАГОРНА МАРІЯ АНДРІЇВНА

2017



ЗМІСТ

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1	2
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ.....	6
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1	7
ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ	8
ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ	8
ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ВИРОБУ ТА ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ	8
ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2	9
ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ ТА САНІТАРНІ ВИМОГИ	13
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ.....	13
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2	14
ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ	15
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ	15
ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ВИРОБУ ТА ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ	15
ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3	16
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ.....	20
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3	21
ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ	22
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ	22
ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ВИРОБУ ТА ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ	22
ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4	23
ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ ПРАЦІ ПІД ЧАС ВИКОНАННЯ РОБОТИ ТА САНІТАРНІ ВИМОГИ	27
КОНТРОЛЬНІ ПИТАННЯ ДЛЯ САМОПЕРЕВІРКИ.....	27
ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4	28
ПІДГОТОВКА СИРОВИНИ	29
ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ	29



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1

Лабораторно-практична робота




На тему: Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього Ватрушки прісні здобні

Професія	7412 Кондитер
Кваліфікація	3 розряд
Учнівська норма часу на виконання	6 годин
Тема:	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них
Тема уроку:	Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
Мета роботи:	закріпити практично-теоретичні знання з: розрахунку сировини для приготування заданої кількості виробів; приготування тіста і виробів з нього; дотримання правил організації робочого місця; проведення бракеражу готових виробів; дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.





Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Основна частина			
№ З/ П	Послідовність виконання операцій	Зображення послідовності приготування виробу	Обладнання, інструменти, інвентар та посуд
1	Протерти сир		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока тарілка.
2	Додати яйця, борошно, ванілін та сіль.		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока тарілка.
3	Ретельно перемішати.		Виробничий стіл та глибока тарілка та ложка.








Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

4	Просіяти борошно та соду		Виробничий стіл, електронні ваги сито та глибока тарілка.
5	Маргарин розм'якшити, влити розчин цукру з водою, меланжу та лимонної кислоти.		Виробничий стіл, електронні ваги посуд,віничок.
6	Швидко замісити тісто		Виробничий стіл, глибока тарілка.
7	Розкачати тісто		Виробничий стіл та качалка
8	Приготувати заготовки та викласти на лист.		Виробничий стіл, кондитерські листи.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

9	Надати форму та викласти сирну начинку.		Виробничий стіл, кондитерські листи електронні ваги та посуд.
10	Змастити вироби яйцям.		Виробничий стіл, кондитерські листи пензлики для змащування.
11	Випекти вироби		Шафа жарочно-пекарська ЕШП-4 с(у) 
12	Подати готові вироби		Тарілка для подачі.



Правила безпеки праці під час виконання роботи та санітарні

ВИМОГИ

- ✚ Перед початком роботи руки вмити милом і сполоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.
- ✚ Необхідно перевірити санітарний стан устаткування, посуду та інвентарю.
- ✚ Перевірити технічний стан устаткування та наявність резинового килима
- ✚ Закріплення всіх рухомих приладів.
- ✚ Справність електричних приладів на холостому ході.
- ✚ Рідину яку розлили на підлогу одразу витирати.
- ✚ Жарову-пекарську шафу відкривати не повністю даючи пару вийти, а тільки після цього можна відчиняти до кінця.
- ✚ Використовувати пекарські рукавички.
- ✚ Після закінчення роботи вимкнути електрообладнання з електромережі.
- ✚ Провести санітарну обробку обладнання, інвентарю, інструментів, посуду, робочого місця.

Контрольні питання для самоперевірки

- ✚ Чим відрізняється прісне здобне тісто від пісочного?
- ✚ Яке борошно найкраще використовувати для замішування прісного здобного тіста?
- ✚ Які розпушувачі використовують під час приготування прісного здобного тіста і як їх додають у тісто?
- ✚ Як приготувати прісне здобне тісто ?
- ✚ Який асортимент виробів готують з прісного здобного тіста?
- ✚ Яка особливість приготування ватрушок?
- ✚ Які можливі недоліки прісного здобного тіста і чи можна їх виправити?
- ✚ Яка температура випікання допускається для виробів із прісного здобного тіста?
- ✚ Які органолептичні показники прісного здобного тіста?



ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №1
БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ
Ватрушки прісні здобні

Підручник Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» - К.: Вікторія, 2002, с.182-185

№ з\п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини на напівфабрикати, г			Витрати сировини на 10 виробів по 75г
		Прісне здобне тісто	Начинка сирна	Для змащування	
1	Борошно	630	8		638
2	Цукрова пудра	158			158
3	Маргарин	158			158
4	Меланж	47			47
5	Вода	95			95
6	Сода	0,6			0,6
7	Кислота лимонна	0,2			0,2
8	Сир свіжий		167		167
9	Яйця		16	15	31
10	Ванілін		0,02		0,02
11	Сіль		1		1
12	Олія			2	2
Всього сировини на напівфабрикат		1088,8	192,02	17	
Вихід напівфабрикатів					10шт. по 75г



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Підготовка сировини

Сировина відповідає вимогам НДТ

1. Борошно та соду просіюють.
2. Цукрову пудру просівають через сито з чарунками не більше 3 мм.
3. Маргарин в кондитерському виробництві використовують молочний та вершковий. Розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси.
4. Меланж проціджують.
5. Соду кладуть строго по нормі, перед замісом тіста соду просівають через сито або розчиняють у холодній воді і проціджують.
6. Лимонну кислоту просіюють та розчиняють у воді.
7. Сир для начинки перетирають.

Підготовка сировини

Невеликі порції тіста замішують на столі руками. Для цього борошно перемішують з содою, просівають на стіл у вигляді гірки і роблять в ній заглиблення.

У це заглиблення викладають розм'якшений маргарин, цукрову пудру, меланж, воду лимону кислоти і швидко замішують тісто, поки воно не набуде пластичної консистенції.

Для приготування начинки свіжий сир протирають додають яйця, борошно, ванілін, сіль та ретельно перемішують.

Тісто розкачують шаром завтовшки 5 мм, штампують з нього круглою виїмкою діаметром 8—10 см заготовки. Краї заготовок загинають догори і фігурно зашипують, формуючи бортики, а потім викладають на лист, ледь змашений жиром. На середину кожної заготовки викладають сирну начинку, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200—210°C.

Характеристика готового виробу та вимоги до якості

Зовнішній вигляд форма кругла, не деформована; поверхня рівномірно зарум'янена, блискуча;

На зламі — вироби добре пропечені, без закальцю;

Консистенція щільна, дрібнопориста, м'яка; консистенція начинки щільна, однорідна;

Смак приємний, солодкий.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2

Лабораторно-практична робота

На тему: Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.





Пиріжки прісні здобні

Професія	7412Кондитер
Кваліфікація	3 розряд
Учнівська норма часу на виконання	6 годин
Тема:	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них
Тема уроку:	Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
Мета роботи:	закріпити практично-теоретичні знання з: розрахунок сировини для приготування заданої кількості виробів; приготування тіста і виробів з нього; дотримання правил організації робочого місця; проведення бракеражу готових виробів; дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.





Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Основна частина			
№ З\П	Послідовність виконання операцій	Зображення послідовності приготування виробу	Обладнання, інструменти, інвентар та посуд
1	Протерти сир		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока тарілка.
2	Додати яйця, борошно, цукор ванілін та сіль.		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока тарілка.
3	Ретельно перемішати.		Виробничий стіл та глибока тарілка, ложка.
4	Просіяти борошно та соду		Виробничий стіл, електронні ваги сито та глибока тарілка.








Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

5	Маргарин розм'якшити, додати цукор, меланж та сметану.		Виробничий стіл, електронні ваги посуд,віничок.
6	Швидко замісити тісто		Виробничий стіл, глибока тарілка.
7	Розкачати тісто завтовшки 4-5мм		Виробничий стіл та качалка.
8	Приготувати заготовки масою 58г		Виробничий стіл, електронні ваги.
9	Сформувати пиріжки у вигляді човника		Виробничий стіл.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

10	Викласти пиріжки рубцем донизу на змащений жиром лист.		Виробничий стіл, кондитерські листи.
11	Змастити вироби яйцем.		Виробничий стіл, кондитерські листи пензлики для змащування.
12	Випекти вироби		Шафа жарочно-пекарська ЕШП-4 с(у) 
12	Подати готові вироби		Кошик для подачі готових виробів.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Правила безпеки праці під час виконання роботи та санітарні вимоги

- # Перед початком роботи руки вимити з милом і сполоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.
- # Необхідно перевірити санітарний стан устаткування, посуду та інвентаря.
- # Перевірити технічний стан устаткування та наявність резинового килима
- # Закріплення всіх рухомих приладів.
- # Справність електричних приладів на холостому ході.
- # Рідину яку розлили на підлогу одразу витирати.
- # Жарову-пекарську шафу відкривати не повністю даючи пару вийти, а тільки після цього можна відчиняти до кінця.
- # Використовувати пекарські рукавички.
- # Після закінчення роботи вимкнути електрообладнання з електромережі.
- # Провести санітарну обробку обладнання, інвентарю, інструментів, посуду, робочого місця.

Контрольні питання для самоперевірки

- # Що сприяє утворенню клейковини у прісно здобному тісті?
- # Які використовують розпушувачі для прісного здобного тіста?
- # Яка особливість приготування пиріжків прісних здобних?
- # При приготуванні прісного здобного тіста, якої температури жир (маргарин, масло) використовують?
- # Якої форми повинні бути пиріжки прісні здобні?
- # При якій температурі випікають пиріжки прісні здобні?
- # Можливі недоліки при приготуванні виробів?
- # За рахунок чого на поверхні утворюється рум'яна кірочка під час випікання?
- # Як готують начинку для пиріжків прісних здобних?
- # Які вимоги до якості пиріжків прісних здобних?



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №2 БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ Пиріжки прісні здобні

Підручник Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» - К.: Вікторія, 2002, с.182-185

Інструкційно-технологічні карти для проведення лабораторно-практичних робіт

№ з\п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини на напівфабрикати, г			Витрати сировини на 10 виробів по 75г
		Прісне здобне тісто	Начинка сирна	Для змащування	
1	Борошно	580	22		602
2	Цукор	41	47		88
3	Маргарин	145			145
4	Меланж	44			44
5	Сметана	87			87
6	Сода	0,6			0.6
7	Сир свіжий		191		191
8	Яйця		12	15	27
9	Ванілін		0,02		0,02
10	Сіль		1,2		1,2
11	Жир			3	3
Всього сировини на напівфабрикат		897,6	273,22	18	
Вихід напівфабрикатів					10шт. по 75г



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Підготовка сировини

Сировина відповідає вимогам НДТ

1. Борошно та соду просіюють.
2. Цукор просівають через сито.
3. Маргарин в кондитерському виробництві використовують молочний та вершковий. Розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси.
4. Сметану використовують 20-30% жирності, охолоджену.
5. Меланж розморожують і проціджують.
6. Ванілін розчиняють у гарячій воді.

Технологія приготування

Спочатку на малій швидкості збивача розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси, потім всипають цукор і збивають все протягом 10 хв. Додають сметану перемішують з меланжем і поступово вливають у збитий з цукром маргарин. Збивання продовжують доти, доки рідина повністю з'єднається з жировою масою і не буде відчутно кристаликів цукру. Збита маса повинна мати пишну, однорідну консистенцію. У діжу машини для замішування тіста всипають просіяне разом з содою борошно, викладають збиту масу і замішують тісто пластичної консистенції протягом 1-2 хв.

Тісто розкачують шаром завтовшки 4-5 мм. Круглою виїмкою штампують заготовки масою 58 г. На середину заготовки викладають 25 г сирної начинки, краї заготовки защипують і формують пиріжок у вигляді човника. Сформовані пиріжки викладають рубцем донизу на змащені жиром листи, поверхню пиріжків змащують яйцем і випікають при температурі 200-210°C.

Характеристика готового виробу та вимоги до якості

Форма човника, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин,

Консистенція щільна, м'яка, начинка - соковита;

Смак приємний.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3

Лабораторно-практична робота

На тему: Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.


Сочники з сиром

Професія	7412Кондитер
Кваліфікація	3 розряд
Учнівська норма часу на виконання	6 годин
Тема:	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них
Тема уроку:	Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
Мета роботи:	закріпити практично-теоретичні знання з: розрахунок сировини для приготування заданої кількості виробів; приготування тіста і виробів з нього; дотримання правил організації робочого місця; проведення бракеражу готових виробів; дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці





Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Основна частина			
№ з\п	Послідовність виконання операцій	Зображення послідовності приготування виробу	Обладнання, інструменти, інвентар та посуд
1	Протерти сир		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока миска.
2	Додати яйця, борошно, цукор ванілін та сіль.		Виробничий стіл, електронні ваги, сито та глибока миска.
3	Ретельно перемішати.		Виробничий стіл, глибока миска та ложка.
4	Просіяти борошно та соду		Виробничий стіл, електронні ваги сито та глибока миска.
5	Маргарин розм'якшити, додати цукор, яйця та сметану.		Виробничий стіл, електронні ваги посуд, віничок, мірний стакан.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

6	Швидко замісити тісто		Виробничий стіл, посуд.
7	Охолодити тісто протягом 1 години		Холодильна шафа R1400MX Аріада 
7	Розкачати тісто завтовшки 7-8 мм		Виробничий стіл та качалка
8	Штампують круглі заготовки з рифленими краями масою 60 г		Виробничий стіл, електронні ваги, качалка рифлені виїмки для тіста.
9	Один край заготовки змастити яйцем, по центру викласти сирну начинку.		Виробничий стіл, електронні ваги, пензлик для змащування .



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

10	Прикрити не змащеним краєм тіста та залишити начинку частково відкритою.		Виробничий стіл.
11	Заготовки викласти на змащені жиром листи.		Виробничий стіл, кондитерські листи та пензлик для змащування.
12	Вироби змастити яйцем.		Виробничий стіл, кондитерські листи та пензлик для змащування.
12	Випекти вироби	 	Шафа жарочно-пекарська ЕШП-4 с(у)
13	Подати готові вироби		Тарілка для подачі.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Правила безпеки праці під час виконання роботи та санітарні вимоги

- ✚ Перед початком роботи руки вимити милом і сполоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.
- ✚ Необхідно перевірити санітарний стан устаткування, посуду та інвентаря.
- ✚ Перевірити технічний стан устаткування та наявність резинового килима.
- ✚ Закріплення всіх рухомих приладів.
- ✚ Справність електричних приладів на холостому ході.
- ✚ Рідину яку розлили на підлогу одразу витирати.
- ✚ Жарову-пекарську шафу відкривати не повністю даючи пару вийти, а тільки після цього можна відчиняти до кінця.
- ✚ Використовувати пекарські рукавички.
- ✚ Після закінчення роботи вимкнути електрообладнання з електромережі.
- ✚ Провести санітарну обробку обладнання, інвентарю, інструментів, посуду, робочого місця.

Контрольні питання для самоперевірки

- ✚ Що сприяє утворенню клейковини у прісно здобному тісті ?
- ✚ Які використовують розпушувачі для прісного здобного тіста?
- ✚ Яка особливість приготування сочників?
- ✚ При приготуванні прісного здобного тіста, якої температури жир (маргарин, масло) використовують?
- ✚ Якої форми повинні бути сочники?
- ✚ При якій температурі випікають сочники?
- ✚ Можливі недоліки при приготуванні виробів?
- ✚ За рахунок чого на поверхні утворюється рум'яна кірочка під час випікання?
- ✚ Як готують начинку для сочників?
- ✚ Які вимоги до якості сочників?



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №3 БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ Сочники з сиром

Підручник Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» - К.: Вікторія, 2002, с.182-185

Інструкційно-технологічні карти для проведення лабораторно-практичних робіт

№ з\п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини на напівфабрикати, г			Витрати сировини на 10 виробів по 75г
		Прісне здобне тісто	Начинка сирна	Для змащування	
1	Борошно	315	22		337
2	Маргарин	65			65
3	Яйця	36	12	15	63
4	Сіль	1,4	1,2		2,6
5	Сода	2,2			2,2
6	Цукор	130	47		177
7	Сметана	93			93
8	Сир свіжий		191		191
9	Ванілін		0,02		0,02
10	Жир			3	3
Всього сировини на напівфабрикат		642	273	18	
Вихід напівфабрикатів			10шт. по 75г		



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Підготовка сировини

Сировина відповідає вимогам НДТ

1. Борошно та соду просіюють.
2. Цукор просівають через сито.
3. Маргарин в кондитерському виробництві використовують молочний та вершковий. Розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси.
4. Яйця перевіряють на якість за допомогою овоскопу. Потім миють та відділяють від шкарлупи, а потім проціджують.
5. Сметану використовують 20-30% жирності перед використанням охолоджують.
7. Сир для начинки перетирають.
8. Сіль розчиняють та проціджують через сито з отворами 0,5мм.

Технологія приготування

Невеликі порції тіста замішують на столі руками. Для цього борошно перемішують з содою, просівають на стіл у вигляді гірки і роблять в ній заглиблення.

У це заглиблення викладають розм'якшений маргарин, цукор, яйця, сметану та сіль швидко замішують тісто, поки воно не набуде пластичної консистенції.

Для приготування начинки свіжий сир протирають додають цукор, яйця, борошно, ванілін, сіль та ретельно перемішують.

Прісне здобне тісто охолоджують протягом 1 год., розкачують шаром завтовшки 7-8 мм і штампують круглі заготовки з рифленими краями масою 60 г.

Один край заготовки змащують яйцем, по центру викладають сирну начинку, яку прикривають не змащеним краєм тіста, залишаючи начинку частково відкритою.

Заготовки викладають на змащені жиром листи, поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 200-210°C протягом 15-20 хв.

Характеристика готового виробу та вимоги до якості

Зовнішній вигляд, форма напівмісяця, видно сирну начинку; поверхня блискуча, рівномірно зарум'янена, без тріщин, начинка не витікає;

Консистенція виробу м'яка, щільна, без закальцю; консистенція начинки щільна, однорідна;

Смак солодкий, приємний.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4

Лабораторно-практична робота

На тему: Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього.

Коржики молочні





Професія	7412 Кондитер
Кваліфікація	3 розряд
Учнівська норма часу на виконання	6 годин
Тема:	Технологія приготування бездріжджових видів тіста та виробів з них
Тема уроку:	Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
Мета:	закріпити практично-теоретичні знання з: розрахунок сировини для приготування заданої кількості виробів; приготування тіста і виробів з нього; дотримання правил організації робочого місця; проведення бракеражу готових виробів; дотримання вимог санітарії та гігієни, правил техніки безпеки й охорони праці.










Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Основна частина

№ З\ П	Послідовність виконання операцій	Зображення послідовності приготування виробу	Обладнання, інструменти, інвентар та посуд
1	Розм'якшити маргарин та збити його з цукром.		Виробничий стіл, електронні ваги та посуд.
2	Влити меланж.		Виробничий стіл, електронні ваги та посуд.
3	Додати молоко, амоній та ванілін.		Виробничий стіл, електронні ваги та посуд.
4	Ретельно перемішати.		Виробничий стіл, посуд та кондитерський віничок.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

5	Просіяти борошно та соду.		Виробничий стіл, електронні ваги сито та посуд.
6	Додати борошно.		Виробничий стіл, посуд.
7	Замісити швидко тісто.		Виробничий стіл.
8	Розкочати тісто шаром завтовшки 6-7мм.		Виробничий стіл, кондитерська скалка.
9	Зробити заготовки круглої форми з зубчастими краями діаметром 95мм.		Виробничий стіл, кондитерська калка, виїмки для коржиків.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

10 Викласти вироби на кондитерський лист.



Виробничий стіл, електронні ваги, кондитерські листи.

11 Змастити вироби яйцем.



Виробничий стіл, кондитерські листи та пензлики для змащування.

12 Випекти коржики при температурі 210-220 С протягом 15-20 хв.



Шафа жарочно-пекарська ЕШП-4 с(у)



13 Подати готові вироби



Посуд.



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

Правила безпеки праці під час виконання роботи та санітарні вимоги

- # Перед початком роботи руки вимити з милом і сполоснути їх 0,2% розчином хлорного вапна.
- # Необхідно перевірити санітарний стан устаткування, посуду та інвентаря.
- # Перевірити технічний стан устаткування та наявність резинового килима
- # Закріплення всіх рухомих приладів.
- # Справність електричних приладів на холостому ході.
- # Рідину яку розлили на підлогу одразу витирати.
- # Жарову-пекарську шафу відкривати не повністю даючи пару вийти, а тільки після цього можна відчиняти до кінця.
- # Використовувати пекарські рукавички.
- # Після закінчення роботи вимкнути електрообладнання з електромережі .
- # Провести санітарну обробку обладнання, інвентарю, інструментів, посуду, робочого місця.

Контрольні питання для самоперевірки

- # Що сприяє утворенню клейковини у прісно здобному тісті ?
- # Які використовують розпушувачі для прісного здобного тіста?
- # Яка особливість приготування коржиків молочних?
- # При приготуванні прісного здобного тіста, якої температури жир (маргарин, масло) використовують?
- # Якої форми повинні бути коржики молочні?
- # Коли випікають сформовані вироби з прісного здобного тіста?
- # При якій температурі випікають коржики молочні?
- # Можливі недоліки при приготуванні виробів?
- # За рахунок чого на поверхні утворюється рум'яна кірочка під час випікання?
- # Які вимоги до якості коржиків молочних?



Технологія приготування прісного здобного тіста та виробів з нього

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА №4 БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ Коржики молочні

Підручник Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» - К.: Вікторія, 2002, с.182-186

Інструкційно-технологічні карти для проведення лабораторно-практичних робіт

№ з\п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Витрати сировини на напівфабрикати, г			Витрати сировини на 10 виробів по 75г
		Прісне здобне тісто	Для підсипання	Для змащування	
1	Борошно	400	23		423
2	Цукор	212			212
3	Маргарин	96			96
4	Меланж	21		9	30
5	Молоко	76			76
6	Сода	2			2
7	Амоній	4			4
8	Ванілін	0,2			0,2
9	Жир			3	3
Всього сировини на напівфабрикат		811,2	23	12	
Вихід напівфабрикатів					10шт. по 75г



Підготовка сировини

Сировина відповідає вимогам НДТ

1. Борошно, соду та амоній просіюють.
2. Цукор просівають через сито.
3. Маргарин в кондитерському виробництві використовують молочний та вершковий. Розм'якшують маргарин до утворення пластичної маси.
4. Молоко проціджують.
5. Меланж розморожують та проціджують через сито.
6. Ванілін розчиняють у гарячій воді.

Технологія приготування

Невеликі порції тіста замішують на столі руками. Розм'якшений маргарин збивають з цукром по повного його розчинення, додають меланж та молоко, розчинні розпушувачі та ванілін, а потім всипають муку з содою та замішують тісто протягом 1-4 хв. Вологість готового тіста повинна складати 20%. Готове тісто розкачують шаром завтовшки 6-7 мм, потім легко прокачують качалкою з рифленою поверхнею і штампують заготовки круглої форми із зубчастими краями діаметром 95 мм. Заготовки викладають на змащений жиром лист, їхню поверхню змащують яйцем і випікають при температурі 210-220 °С протягом 15-20 хв.

Характеристика готового виробу та вимоги до якості

Зовнішній вигляд форма кругла з рифленими краями;

Поверхня рельєфна, рівномірно зарум'янена, без тріщин;

Консистенція м'яка, щільна;

Колір світло-коричневий;

Смак приємний, солодкий.