Добрый день, уважаемые студенты группы 28-п. « Пекарь».

Сегодня **02.11.2020 Понедельник**

Дистанционное обучение по *МДК 02.02.« Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий»*

***Тема урока : Лабораторно – практическое занятие «***Оценка качества пряничного теста при замесе по органолептическим показателям.***»*** 6 часов ( часы 63-- 68)

***сфотографировать и отправить результаты на почту***

***tika.71@mail.ru***

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта tika.71@mail.ru



 ***Задание: 1.***

***Приготовить пряники на сметане, согласно рецепту в видео ролике***

[***https://yandex.ru/efir?reqid=1604024736862245-1564528183885781078400107-production-app-host-man-web-yp-116&stream\_id=vs4lr13vqoe0***](https://yandex.ru/efir?reqid=1604024736862245-1564528183885781078400107-production-app-host-man-web-yp-116&stream_id=vs4lr13vqoe0)

***Задание 2.***

***Заполнить таблицу « Качество пряников «***

Оценить качество полученных пряников по органолептическим показателям ( форме, цвету, внешнему виду, запаху, консистенции)

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика  |
| Вкус и запах |  |
| Структура |  |
| Цвет |  |
| Вид в изломе |  |
| Поверхность |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Поверхность |  |
| Форма |  |

Подсказка…..

**Показатели качества пряничных изделий.**

*Внешний вид*— пряники должны иметь выпуклую поверхность, без трещин и подгорелых мест. Поверхность глазированных пряников —глянцевая, сухая, сплошная, без оголенных мест. Не допускается выработка расплывчатых пряников.

*Вкус и запах —*свойственные данному наименованию изделий с учетом вкусовых добавок,

без посторонних запаха и привкуса. Форма — четко выраженная, правильная. Цвет —

равномерный.

*Вид на изломе*— пропеченное изделие с хорошо развитой пористостью. Мякиш —

однородный, без следов непромеса.

*Влажность*пряничных изделий должна соответствовать утвержденным рецептурам.

*Пример заполнения таблицы. ( Не переписывать таблицу, оформлять показатели по своим выпеченным пряникам)*

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателя | Характеристика |
| Вкус и запах | Изделия с ярко выраженным сладким вкусом и ароматом, свойственными данному наименованию пряничного изделия, соответствующими вносимым вкусоароматическим добавкам, без посторонних привкуса и запаха |
| Структура | Изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании |
| Цвет | От бело-кремового до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Цвет мякиша — равномерный по всему объему изделия. Поверхность может быть темнее мякиша, нижняя поверхность темнее верхней. Допускается более темный цвет выступающих рельефов оттиска рисунка или надписи. Общий тон окраски отдельных изделий должен быть одинаковым в каждой упаковочной единице |
| Вид в изломе | Пропеченные изделия, с равномерной хорошо развитой пористостью, без пустот, закала и следов непромеса. В пряниках с начинкой начинка должна находиться внутри изделия, не допускается вытекание начинки на поверхность изделия. Допускается незначительное уплотнение в местах, граничащих с начинкой. Коврижки с начинкой представляют собой пряничное изделие, состоящее из пластов пряничного полуфабриката, соединенных между собой начинкой. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия |
| Поверхность | Сухая, без крупных трещин, вздутий, впадин, не подгоревшая, без наплывов. Допускается наличие мелких трещин не более 5% площади поверхности. Оттиск рисунка или надписи должен быть четким, не расплывшимся. Допускается отделка верхней поверхности |

|  |  |
| --- | --- |
| Поверхность | Поверхность пряничных изделий: покрытых сахарным сиропом — нелипкая, «мраморная» с характерными скоплениями кристаллов белого цвета, без сколов и оголенных мест; покрытых глазурью — ровная или волнистая, блестящая или матовая. Без следов поседения и оголенных мест; отделанных и (или): яйцом, сахаром-песком, маком и другими видами отделки — не должна иметь оголенных мест |
| Форма | Правильная, разнообразная, не расплывчатая, без вмятин, с выпуклой верхней поверхностью (за исключением пряничных изделий, имеющих оттиск рисунка или надписи на поверхности). Нижняя поверхность ровная. Допускаются каверны не более 5 мм в диаметре в количестве не более 10% площади нижней поверхности. Срез у коврижек должен быть ровным, без смятых граней. Начинка не должна выступать за края пряничного изделия |