Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**07.11.2020. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема5.2.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки.**

**1)**  Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки

 **2)** Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями. Подбор, подготовка пряностей и приправ.

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

 ***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

Значение мучных блюд и изделий в питании

Продукты, входящие в рецептуру изделий из теста, обладают высокой энергетической ценностью и являются важным источником углеводов (крахмала и сахаров), жиров (изделия из сдобного теста), витаминов группы В, ценных минеральных веществ и пищевых волокон (мука). Особенно велика роль мучных блюд и изделий в русской кухне, особенностью которой является широкий ассортимент и большой удельный вес мучных блюд (блинов, оладий, лапши) и кулинарных изделий (пирогов, пирожков и др.) Их пищевая ценность определяется прежде всего химическим составом муки.

За счет зерновых продуктов возмещается более 1/2 потребности организма в углеводах и около 40% в белках. Однако белки муки неполноценны, так как незаменимые аминокислоты находятся в них в соотношениях, далеких от оптимальных. Особенно они дефицитны по лизину. Поэтому утилизируются белки не более чем на 56%. Добавляя в тесто молоко и яйца или приготовляя кулинарные мучные изделия с фаршами из творога, мяса и рыбы, можно значительно повысить утилизацию белка. Усваиваются белки муки тоже недостаточно хорошо (на 75—89%). Придавая изделиям рыхлость, пористость, можно повысить их усвояемость.

Соотношение важнейших зольных веществ в муке неблагоприятно, но такие продукты, как молоко, творог, а также капустные и фруктовые фарши, входящие в состав многих мучных изделий, значительно улучшают их минеральный состав, особенно соотношение соединений кальция и фосфора.

Белки продуктов, входящих в начинки (фарши) мучных блюд и изделий, дополняют аминокислотный состав белков муки. Так, в варениках с творогом и ватрушках аминокислотный состав белков близок к оптимальному. Фарши значительно обогащают и минеральный состав готовых изделий, повышая содержание в них макро- и микроэлементов, улучшают соотношение соединений кальция и фосфора.

Так соотношение соединений кальция и фосфора в дрожжевом тесте для пирожков близок к 1:6 (при оптимальном 1-1,5—2), а в пирожках с капустой 1:1,8. Содержание белков в тесте для пирожков жареных около 5,1 г в 100 г изделия, а в этих же пирожках с мясом — около 13%.

**В ассортименте** предприятий общественного питания на ряду с блюдами из мяса, рыбы, овощей, яиц, молочных продуктов большое место занимают кондитерские изделия: блины и блинчики, пироги, пирожки, кулебяки, расстегаи, торты, пирожные, кексы, печенья, пряники, вафли.

***Пряности, именуются среди кондитеров и домохозяек «букетом» или «сухими духами».***

## СУХИЕ ДУХИ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Сухие духи — это название смеси пряных специй, которые используются при выпечке, чаще всего пряничных изделий.

Смесь сухие духи включает в себя следующие специи:

1. [Корица](https://vseprynosti.ru/specia-korica/).
2. Чёрный перец.
3. Душистый перец.
4. [Бадьян](https://vseprynosti.ru/badyan-v-kulinarii/).
5. Гвоздика.
6. Анис.
7. Имбирь.
8. [Кориандр.](https://vseprynosti.ru/koriandr-v-kulinarii/)
9. Цедра лимона и померанца.
10. Аир.
11. [Мускатный орех](https://vseprynosti.ru/muskatnyj-oreh/).
12. Мускатный цвет.
13. [Ваниль](https://vseprynosti.ru/struchok-vanili/).

Также к смеси специй можно добавить горький миндальный орех, цедру апельсина.

### КОГДА ДОБАВЛЯЮТ ПРЯНОСТИ В ТЕСТО

Ароматические добавки всыпают в тесто еще на стадии замеса. Так они хорошенько пропитают пряничное тесто. Обычно в кило пряничного теста всыпают 2  чайные ложечки, обязательно растёртой в порошок продукции. Дополнительно в состав, когда он еще жидкий можно включать орехи.

### ПРЯНИЧНЫЕ СОСТАВЫ СПЕЦИЙ

Какого-то определенного состава для пряничной смеси нет.

Рецептуры могут быть самыми необычными, есть предпочтения по регионам.

Так немецкие кондитеры используют для выпечки следующие пряности:

1. Корица.
2. Гвоздика.
3. Душистый перец.
4. Кориандр.
5. Имбирь.
6. [Кардамон](https://vseprynosti.ru/kardamon/).
7. Булава.

Часто в ароматный состав добавляется шафран, анис, перец, цедра, лаванда и сахарная пудра. Можно использовать для уникального вкуса розовую воду или сок апельсина.

Любые специи добавляются в жидкое тесто. Пропорции — 2  чайные ложечки специй на кило жидкого продукта

## ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Для того чтобы ароматные добавки надолго сохранили свой аромат и вкус, нужно соблюдать условия их хранения.

Испортиться продукт может из-за высокой влажности, ультрафиолета и контактирования с воздухом, поэтому стоит хранить его в чистых контейнерах и в сухом, тёмном месте.

Запрещается хранить продукт над духовкой или на подоконнике.

Разные виды добавок хранятся не одинаковое количество времени.

Так, при соблюдении условий хранения продукция не испортится до 2-х лет, смолотая останется пригодной около 3-х лет, несмолотая превосходно сохранится и 4 года

**Технологический процесс приготовления дрожжевого теста**

В дежу вливают воду 35-40 градусов. Разведенные в воде с температурой не выше 40 градусов дрожжи, сахар, соль, яйца, муку и все перемешивают 7-8 минут. Вводят растопленное масло и замешивают до тех пор пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 часа для брожения в помещении с температурой 35-40 градусов. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза производят обминку в течении 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают ещё 1-2 раза.

**6. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Используют по истечении 4 часов после брожения. Хранение свыше 4 часа не допускается, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08.

**6.1. Органолептические показатели качества:**

Внешний вид — изделие однородной консистенции, без примесей комков.

Цвет — цвет соответствует рецептурным компонентам.

Запах — приятный аромат свежеприготовленного дрожжевого теста без постороннего запаха.

**Задание**

1)Составить схему приготовления дрожжевого (безопарного) теста

2)Записать рецептуру приготовления сухих духов и их использование.