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

Сегодня **16.11.2020 Понедельник**

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

***Тема урока : Лабораторне –занятие «***.Приготовление теста для кексов.***»***

6 часов ( часы101-106)

***Приготовить КЕКС Столичный Сфотографировать этапы приготовления и отправить результаты на почту***

[***tika.71@mail.ru***](mailto:tika.71@mail.ru)

*или в группу в социальной сети КОНТАК*

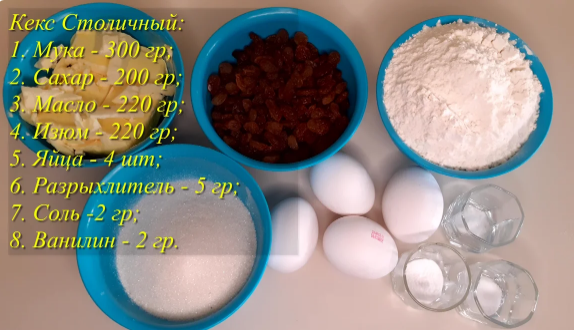
**За задания вы должны получить 1 оценку, если до конца дня ( до 16-00)не будут выполнены все задания, в журнал будут выставлены неудовлетворительные оценки .Преподаватель Щапова С.А.**

телефон 89022654979. Почта [tika.71@mail.ru](mailto:tika.71@mail.ru)



***Задание: 1.* Простейший рецепт и Шикарный вкус! Кекс: Столичный по ГОСТу.**

и готовить я его буду по ГОСТу того времени, используя тот самый рецепт, который так нравился в ту пору, когда я учился ещё в школе. Кекс Столичный, часто продавался в школьных столовых, а на переменах, мы часто покупали дополнительно эту выпечку к чаю. Рецепт очень простой в один замес, поэтому займёт совсем незначительное время, что очень удобно, когда нужно что-то приготовить для гостей.

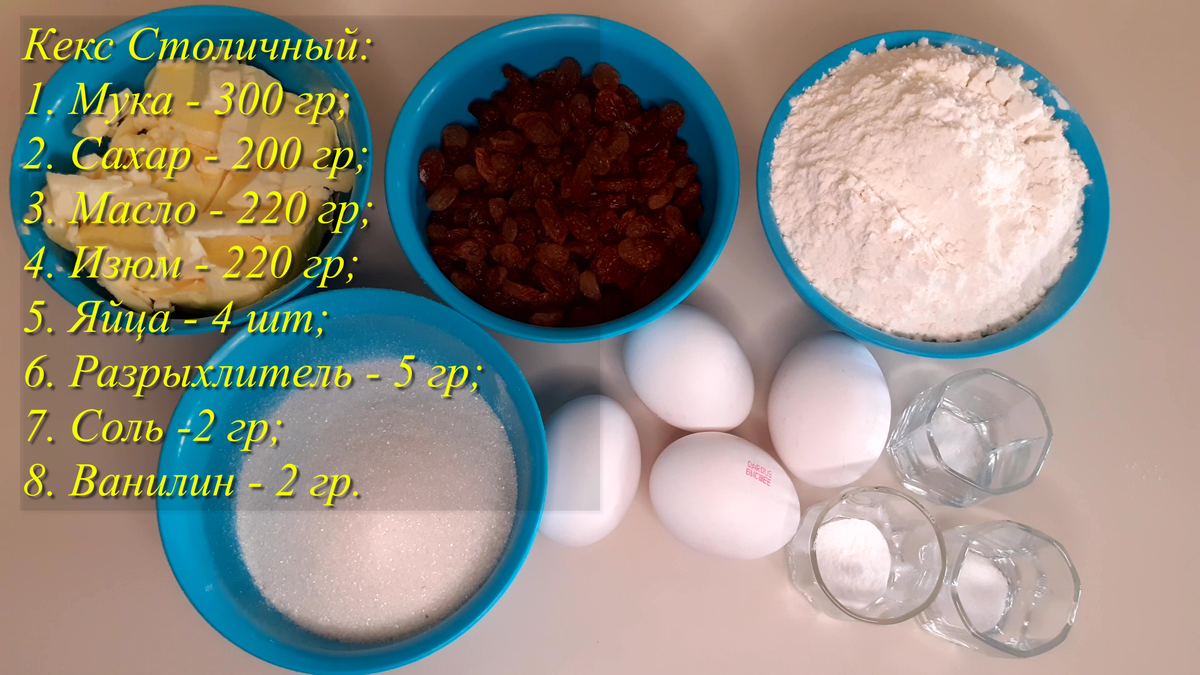
******



Всем привет мои дорогие

Готовлю очень простой, но при этом нереально вкусный кекс советского времени, когда не было разнообразия в сладостях и эта выпечка, всегда пользовалась спросом. Кекс носит название Столичный и готовить я его буду по ГОСТу того времени, используя тот самый рецепт

. Кекс Столичный, часто продавался в школьных столовых, а на переменах, мы часто покупали дополнительно эту выпечку к чаю. Рецепт очень простой в один замес, поэтому займёт совсем незначительное время, что очень удобно, когда нужно что-то приготовить для гостей.

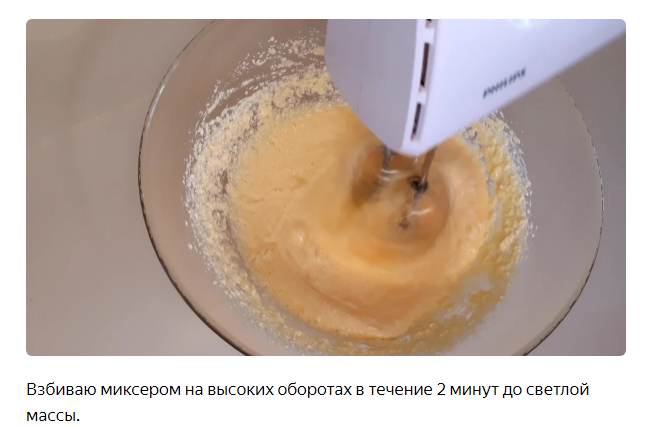


**Рецепт:**

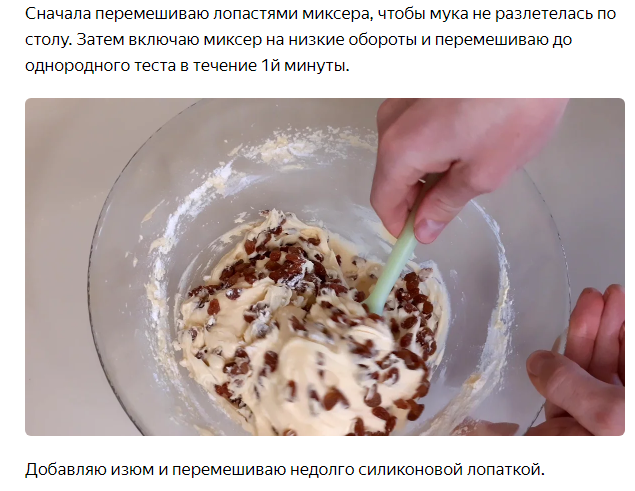
1. Мука - 300 гр;
2. Сахар - 200 гр;
3. Масло сливочное -220 гр;
4. Изюм - 220 гр;
5. Яйца - 4 шт;
6. Разрыхлитель - 5 гр:
7. Соль - 2 гр;
8. Ванилин - 2 гр.

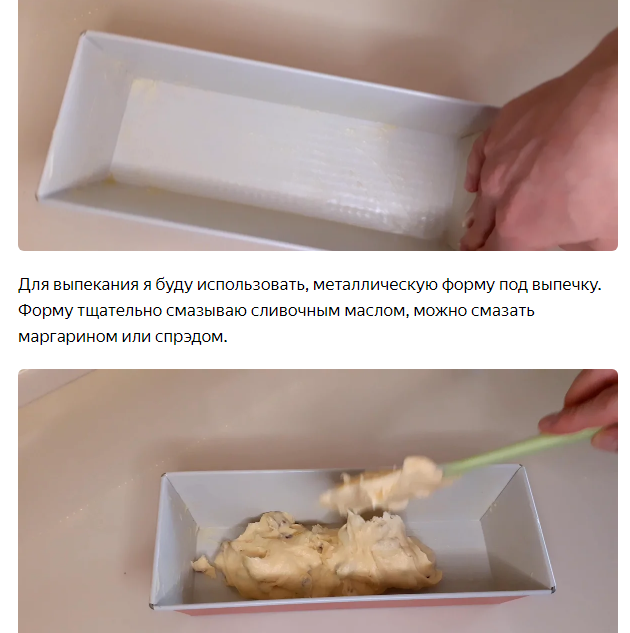
*Изюм предварительно промыл и обсушил. Сливочное масло мягкое, комнатной температуры. Если сливочное масло из холодильника, разогрейте его в микроволновой печи на 20-30 секунд и оно готово к работе.*

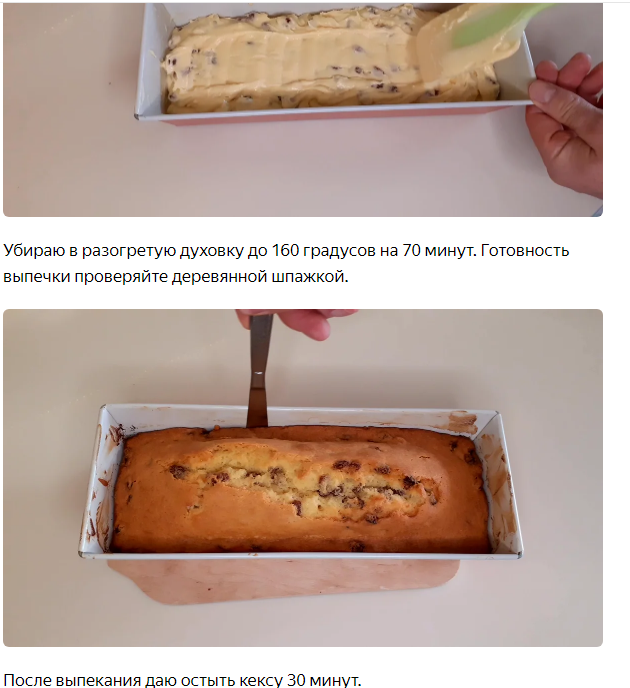
******

******

******

******

******

******

******