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

Сегодня **09.11.2020 Понедельник**

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

***Тема урока : Лабораторне –занятие «***. Оценивать качество кексов по органолептическим показателям.***»***

6 часов ( часы77-82)

***Прочитать материал( задание 1); Переписать материл( задание 2) Приготовить кексы с курагой. Сфотографировать( задание 3) 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. Прочитать данный материал***

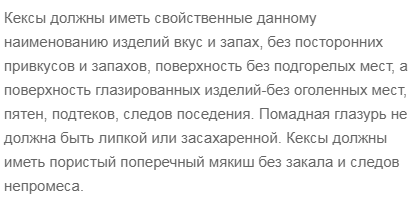
. История происхождения кексов берёт свое начало в древнем Риме. Из выращенного ячменного зерна делали грубую муку, которую затем смешивали с орехами, изюмом и гранатными зёрнами. Для сладости добавляли мёда. Такую сладость подавали вначале только римской знати. По современным меркам такое блюдо больше было похоже на хлебную лепёшку наполненную сухофруктами. В 16 веке американские колонисты начали активно экспортировать сахар с материка, что привело к его распространению в Европе. Особенно данный сладкий продукт заполнил нишу [домашней кулинарии](http://kuhovarka.ru/), тем самым усилив популярность сладкой выпечки (кексов). Фрукты в сахаре долго сохранялись, так как он уменьшал процессы брожения, впитывал сок из ягод, что благоприятно сказалось на сроках хранения данной сладости.

Слово кекс составное и образовалось много столетий назад от двух слов французского и английского языка: «Frui» (фрукты) и «Kechel» (пирог). В современном английском языке кекс именуется, словом cake. Выпекали кексы в глиняной посуде до конца 19 века, пока не научились выливать различные формы в промышленных масштабах. Сегодня всё больше приобретают популярность формы для выпекания из силикона, которые выдерживают высокие температуры и самое главное позволяют легко извлечь кекс. Однако стоит отметить, что глина это природный материал, который придаёт блюду естественный шарм и неповторимый вкус.

Правильно приготовленное тесто является основой вкусного кекса. Тесто, как правило, состоит из яиц, сливочного масла и сахар. Если вы хотите получить [двухслойный кекс](http://kuhovarka.ru/index.php?newsid=67), состоящий из двух коржей разного цвета, то необходимо разделить тесто на две части и во вторую его половину добавить какаю (коричневый корж) или пищевой натуральный краситель любого цвета. Кексы делятся на воздушные и плотные. Что бы кекс был более пористым, яичные белки взбивают отдельно от желтков, а потом добавляют в готовое тесто, иначе получим плотные коржи. Для придания неповторимого вкуса кексу, сушёные ягоды выдерживали в специальных ромовых бочках несколько месяцев. Эта сладкая выпечка настолько стало популярной в Англии, что каждое утро англичане употребляют её на завтрак, с чаем или соком. На сегодняшний день существует большое количество разнообразных [сладких кексов](http://kuhovarka.ru/index.php?newsid=125), но также становятся популярна выпечка с мясной, овощной или рыбной начинкой.

Задание 2. Переписать данный материал в тетрадь.

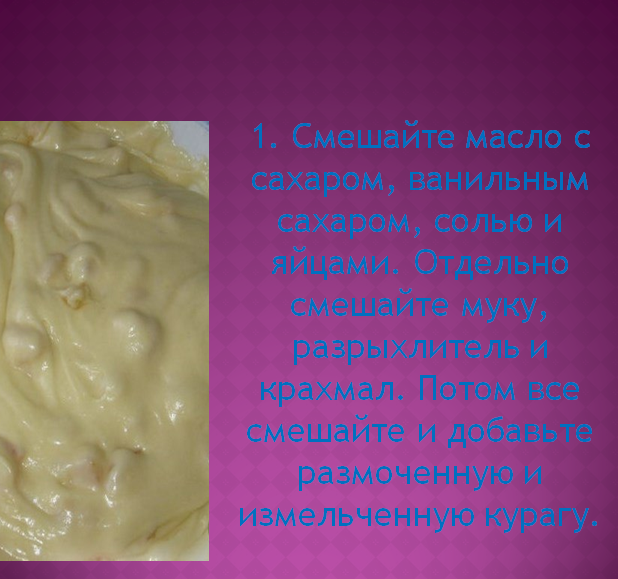
Показатели качества кексов.



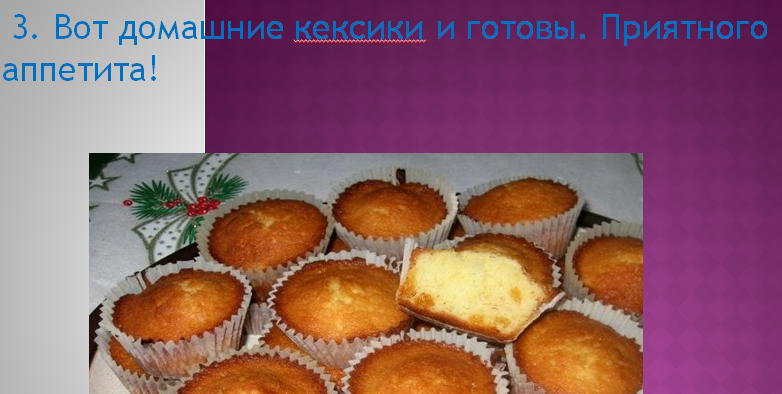


***Задание: 3.. Приготовить кексы, согласно данного рецепта.***

******

******

******

******