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

Сегодня **12 января 2021**

Дистанционное обучение по *ПМ 03****.« Учебная практика»***

***Тема урока*** . «Формование , разделка булочных изделий ,»

6 часов

***Выслать результаты на почту***

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

*или в группу в социальной сети КОНТАКТ*

**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. *Переписать в тетрадь текст, выделенный синим цветом.*

Задание 2. *Письменно ответить на вопрос: Какие операции включает в себя , разделка теста для булочных изделий?*

Разделка теста для булочных изделий включает следующие операции:

* деление теста на куски
* округление кусков теста
* предварительная расстойка тестовых заготовок
* формование тестовых заготовок
* окончательная расстойка тестовых заготовок

. Разделка сдобных изделий, имеющих простую форму— круглую, продолговатую или плоскую (батончики к чаю, булочки калорийные, лепешки сметанные, рожки сдобные и др.),

**Разделка теста для булочных изделий – вручную**

Можно разделывать тесто и ручным способом на столе. Готовое тесто после обминки выкладывают на стол, посыпанный мукой, отрезают ножом или скребком длинный и ровный по толщине кусок, который закатывают в длинный жгут. Толщина его зависит от величины готового изделия; чем крупнее изделие, тем толще надо делать жгут. Жгут берут в левую руку, а правой рукой отрезают ножом порцию теста, которую кладут на весы, одновременно сбрасывая с них уложенный ранее кусок теста.

Масса порций теста должна быть точной;

Взвешенные порции слегка посыпают мукой и кладут на стол. Затем берут по два куска теста и ладонями подкатывают их на столе кругообразными движениями. При подкатке нужно следить за тем, чтобы между ладонями и шариками теста было немного муки, что препятствует прилипанию теста к рукам.

Между шариком и столом не должно быть муки, чтобы при подкатке бока шарика немного прилипали к столу и тесто со всех сторон подтягивалось вниз, создавая при этом так называемый шов.

Подкатанные шарики укладывают на стол, подпыленный мукой, и после 5-6-минутной промежуточной расстойки из них формуют разные изделия или шарики теста, укладывают швом вниз на противень, смазанный жиром, на таком расстоянии друг друга, чтобы при расстойке и выпекании они, увеличившись в объеме, не соединялись и не деформировались. Лучше всего положить на противень шарики в шахматном порядке. В этом случае на противень можно уложить большее количество изделий и, кроме того, при выпечке они равномерно пропекаются

Расстойка сформованных изделий. В процессе разделки накрывают салфеткой, чтобы изделия не заветрились.

Конец расстойки определяется по увеличению объема изделий. На ощупь изделия должны быть легкими, воздушными.

При недостаточной расстойке изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы. Это происходит от того, что в первый момент посадки изделий в печь поднимается температура и процесс брожения происходит более интенсивно. Изделия начинают увеличиваться в объеме, корочка, образовавшаяся на их поверхности, трескается. Если изделия слишком долго расстаивались, то они получаются плоскими, расплывчатыми, без глянца и рисунка.

. Наиболее красивый глянец получается при смазывании изделий яичным желтком. Чтобы яичная масса равномернее покрывала изделия, се перед использованием слегка разбивают кисточкой или венчиком (но не сбивают в пену); смазку лучше всего процедить через сито. Яйцо можно смешать с небольшим количеством воды, но в этом случае глянец на изделиях получается менее красивым.

Во время выпечки на изделиях образуется блестящая корочка, которая препятствует улетучиванию из теста газов и тем самым способствует увеличению объема изделия.

Непосредственно после смазывания изделий яйцом их посыпают рублеными орехами, сахаром, сухарными или мучными крошками или смесью этих продуктов.