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

Сегодня **13 января 2021( cреда)**

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

***Тема урока*** . «Практическая работа Приготовление и разделка булочных изделий с джемом »

6 часов

***Выслать результаты на почту***

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



Практическое задание

выполните следующие виды работ

1. Подготовка сырья и замес сдобного теста для булочек опарным способом.
2. Деление теста на куски заданной массы.
3. Округление тестовой заготовки
4. Провести предварительную расстойку
5. Формование тестовых заготовок
6. Провести окончательную расстойку.
7. Выпечка булочек.

порции слегка посыпают мукой и кладут на стол.







Предварительная расстойка



Раскатать тесто в круглую лепешечку.



Тестовая заготовка



Край тонкого стакана обмакнуть в муку, вырезать стаканом круг в середине лепешечки.



Получится тестяное колечко



Свертываем колечко восьмеркой.



Одну часть восьмерки поднимаем и кладем на другую часть, чтобы получилось колечко.



Свернутое из восьмерки колечко кладем на ранее вырезанный стаканом тестяной кружок - получается "колодец" для начинки



Смазываем взбитым с сахаром яйцом, даем расстояться, наполняем "колодец" вареньем или джемом и выпекаем.



1. Выявление дефектов изделий и укладка готовой продукции.