

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ОПАРНОГО ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

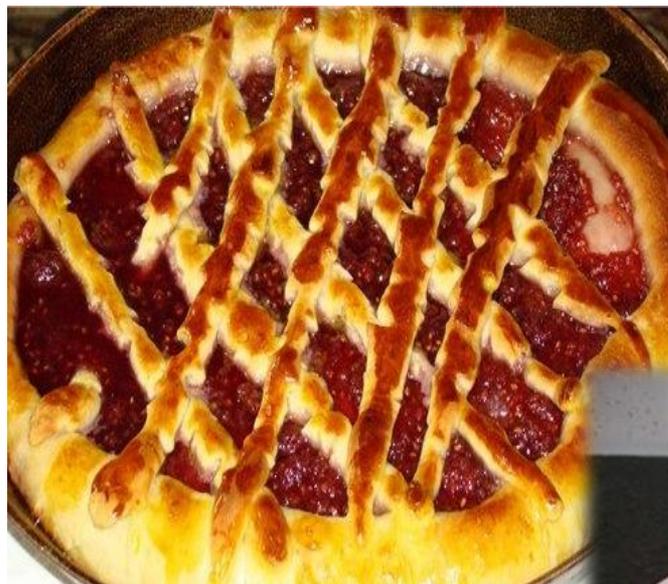
Приготовление пирогов



Цели урока:

- Выработать у учащихся практические умения и навыки по организации рабочего места;
- ▶ Научить готовить опарное тесто и изделия из него (пироги открытые и закрытые).
- ▶ Научить учащихся соблюдать технику безопасности.

Оформление пирогов















Техника безопасности

- ▶ а) не выполнять работу, которая не поручалась;
- ▶ б) проверить заземление и исправность пусковой аппаратуры перед работой на электрооборудовании;
- ▶ в) перед пуском машины необходимо убедиться, что в рабочей камере и около движущихся частей не должно быть посторонних предметов;
- ▶ г) проверить правильность сборки сменных механизмов;

- ▶ е) включить машину на холостом ходу и убедиться ,что приводной вал вращается в направлении ,указанном стрелкой;
- ▶ ж) не следует перегружать камеру машины продуктами;
- ▶ з) добавлять в машины продукты только при выключенном двигателе;
- ▶ и) после работы привести в порядок рабочее место и механизмы.

Недостатки дрожжевого теста, вызванные неправильным процессом брожения.

Недостатки	Причины возникновения	Способы исправления
Тесто не подходит или процесс брожения происходит недостаточно интенсивно	<ol style="list-style-type: none">1. Тесто охладилось ниже 10⁰С.2. Тесто перегрето и имеет температуру выше 55⁰С.3. Недоброкачественные дрожжи.	<p>Подогреть тесто постепенно до 30⁰С.</p> <p>Охладить тесто до 30⁰С.</p> <p>Добавить в тесто дрожжей хорошего качества.</p>
Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей	Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом.
Тесто кислое	Тесто перебродило	Замесить тесто без дрожжей, используя перекиссшее тесто как закваску.
Пониженный объем теста	Недостаточная обминка	Производить обминку теста в зависимости от силы муки (со слабой клейковиной обминают один раз.
Образование высушенного слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью	Вовремя брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой.

Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины их вызвавшие.

Недостатки.	Причины возникновения
Поверхность изделия покрыта трещинами.	1. Не достаточная расстойка. 2. Низкая температура печи 3. Изделия выпечены из перекисшего теста.
Изделия расплывчатые без рисунка.	1. В тесто положено мало соли или много масла. 2. Длительная расстойка
Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые.	В тесто положено много соли.
Изделия бледные, без колера.	В тесто положено мало соли.
Изделия темно-бурые, мякиш липнет.	В тесто положено много сахара.
Изделия бледные с трещинами, запах кислый	Тесто перекисшее.
Мякиш изделия с неравномерной пористостью	Недостаточный обмин теста.
Изделия с «закалом»	1. Тесто замешено слишком жидко. 2. Печь была недостаточно нагрета.
Изделия с боков имеют участки без корочки-«притиски»	Слишком близкая рассадка изделий.