Група ПК 9-41

 Майстер виробничого навчання Шкарупета Лілія Анатоліївна

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  №уроку | Тема уроку | Завдання | Джерела |
| 1521.11.24 | Приготування пиріжків смажених у фритюрі з різними фаршами | Зміст роботи 1.Приготувати і відпустити вироби згідно  з інструкційно-технологічних  карток: ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем2. Виконати  дослідні завдання у робочому зошиті:- визначити час приготування виробу; - описати вимоги до якості приготовленого виробу;3.Робота із Збірником рецептур.4.**Домашне завдання:**3. Оформити звіт, в т. ч. фото-звіт, зробити висновок, надіслати майстру виробничого навчання відповідно до обраного способу Вайбер, телеграм 0679821398 | 1. Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерськихвиробів» Київ, 2002)2. Збірник технологічних карток на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства 2007 р3.Підручник В.С.Доцяк Українська кухня.4.Інструкційно –технологічні картки: ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |

 **Завдання до уроку № 15**

 Тема уроку: Приготування пиріжків смажених у фритюрі з різними начинками.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №з/п | Прізвище, ім’я учня | Навчально – виробничі роботи |
| 1 | Бірюков О. М. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 2 | Бєляєва В. В. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 3 | Бурканова Є.В. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 4 | Варавкіна М. О. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 5 | Ващенко О.О. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 6 | Вербицька К.М. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 7 | Гайдукова А. Ю. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 8 | Кадиров Р. В. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 9 | Кутова Я. М. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 10 | Кучіна А. С. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 11 | Лукашевська І. О. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 12 | Огурцова Г. С. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 13 | Осовий А.В. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 14 | Пікула Є. Д. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 15 | Погребняк М.А. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 16 | Попова С. Д. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 17 | Пранчук А. Ю. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 18 | Решетніков А. Я. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 19 | Сивуха К. Є. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 20 | Стадник Д.О. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 21 | Таран М. С. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 22 | Тітаренко Б. О. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 23 | Товста Д. М. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з грибним фаршем |
| 24 | Червона Є. В. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 25 | Шаповалова Н. Р. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |
| 26 | Щербак Р. Д. | ***-*** приготування пиріжків смажених у фритюрі з повидлом |

**Інструкційно-технологічна картка**

**(по підручнику Г.Т. Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ, 2002 .)**

**«Пиріжки смажені у фритюрі з грибним фаршем»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Найменування сировини | Маса, г | Послідовність операцій | Технологія приготування виробу |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10. 11.12.13.14.15 | Борошно пшеничнеСільДріжджіВодаЯйцяЦукор-пісокМаргарин вершковий**Вихід тіста**Олія рослинна для розбирання тістаЖир для смаження**Начинка грибна**:гриби сушеніолія рослиннацибуля ріпчастасільперець меленийборошно | 3103.519190352025**570**20500**250**10012.2150,052,5 | 1. Приготування дріжджового безопарного тіста;2. Охолодження дріжджового безопарного тіста до 10°;3.Розподіл дріжджового безопарного тіста;4. Підкачування дріжджового безопарного тіста у кульки;5. Викладання на лист заготовки із дріжджового безопарного тіста;6. Вистоювання дріжджового безопарного тіста протягом 5 хв.;7. Наповнення заготовок із дріжджового безопарного тіста грибною начинкою;8. Формування виробу з дріжджового безопарного тіста;9. Вистоювання виробу з дріжджового безопарного тіста протягом 20-30 хв.;10. Смаження виробу з дріжджового безопарного тіста у фритюрі при температурі 160-180°C; | Дріжджове тісто для пиріжків готують безопарним способом слабкої консис-тенції. Готове дріжджове тісто охолод-жують до 10°С і розподіляють тісто на шматочки масою 57г, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4-5 см одна від одної. Через 5 хв. кульки перевертають на інший бік і розка-чують круглі заготовки завтовшки 4-5 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку, тісто згинають навпіл, з'єднують і ретельно защипують краї, надаючи форми півмісяця. Пиріжки залишають на 20-3- хв. для розтоювання, потім кожний пиріжок ледь розтягують руками і кладуть смажить у фритюр при температурі жиру 160-180°С. Пиріжки акуратно перевертають і продовжують смажити до утворення золотистої шкірочки, виймають шумовкою і залишають на ситі для стікання залишків жиру. |
|  | **Вихід** | **10 шт. по 75 г** |  |  |

**Картка контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/р | Що перевірити | Малюнок | Вимоги до якості |
| 1. | Зовнішній вид | Пиріжки на сковороді рецепт - як приготувати з тіста на картопляному відварі | Форма виробу видовжена зі скругленими кінцями; поверхня рівномірно зарум'янена, без підгорілих місць, розривів і оголення начинки |
| 2 | Смак | Смак приємний, властивий пиріжкам з даною начинкою, не допускається присмак згірклого жиру та інших сторонніх присмаків. |
| 3. | Запах | Запах приємний, властивий жариному тісту |
| 2. | Колір | Колір світло-коричневий, золотистий. |
| 5. | Консистенція | Консистенція слабка, на розрізі виріб добре прожарений, пористість рівномірна, допускаються незначні підшкіркові здуття. |

 **Інструкційно-технологічна картка**

**(по підручнику Г.Т. Зайцева , Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» Київ, 2002 .)**

**«Пиріжки смажені у фритюрі з повидлом »**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Найменування сировини | Маса, г | Послідовність операцій | Технологія приготування виробу |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10.  | Борошно пшеничнеСільДріжджіВодаЯйцяЦукор-пісокМаргарин вершковий**Вихід тіста**Олія рослинна для розбирання тістаЖир для смаженняПовидло  | 3103.519190352025**570**20500**180** | 1. Приготування дріжджового безопарного тіста;2. Охолодження дріжджового безопарного тіста до 10°;3.Розподіл дріжджового безопарного тіста;4. Підкачування дріжджового безопарного тіста у кульки;5. Викладання на лист заготовки із дріжджового безопарного тіста;6. Вистоювання дріжджового безопарного тіста протягом 5 хв.;7. Наповнення заготовок із дріжджового безопарного тіста повидлом;8. Формування виробу з дріжджового безопарного тіста;9. Вистоювання виробу з дріжджового безопарного тіста протягом 20-30 хв.;10. Смаження виробу з дріжджового безопарного тіста у фритюрі при температурі 160-180°C; | Дріжджове тісто для пиріжків готують безопарним способом слабкої консис-тенції. Готове дріжджове тісто охолод-жують до 10°С і розподіляють тісто на шматочки масою 57г, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4-5 см одна від одної. Через 5 хв. кульки перевертають на інший бік і розка-чують круглі заготовки завтовшки 4-5 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку, тісто згинають навпіл, з'єднують і ретельно защипують краї, надаючи форми півмісяця. Пиріжки залишають на 20-3- хв. для розтоювання, потім кожний пиріжок ледь розтягують руками і кладуть смажить у фритюр при температурі жиру 160-180°С. Пиріжки акуратно перевертають і продовжують смажити до утворення золотистої шкірочки, виймають шумовкою і залишають на ситі для стікання залишків жиру. |
|  | **Вихід** | **10 шт. по 75 г** |  |  |

**Картка контролю**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/р | Що перевірити | Малюнок | Вимоги до якості |
| 1. | Зовнішній вид |  | Форма виробу видовжена зі скругленими кінцями; поверхня рівномірно зарум'янена, без підгорілих місць, розривів і оголення начинки |
| 2 | Смак | Смак приємний, властивий пиріжкам з даною начинкою, не допускається присмак згірклого жиру та інших сторонніх присмаків. |
| 3. | Запах | Запах приємний, властивий жареному тісту |
| 2. | Колір | Колір світло-коричневий, золотистий. |
| 5. | Консистенція | Консистенція слабка, на розрізі виріб добре прожарений, пористість рівномірна, допускаються незначні підшкіркові здуття. |