Практичне заняття №30

**Приготування печива «Прісне здобне».**

**Інструкційно – технологічна картка**

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

**ПРІСНЕ ЗДОБНЕ ТІСТО**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса,г** | **Послідовність виконання операцій** | **Технологія приготування**  |
| 1.2.3.4.5.6.7. | БорошноМасло чи маргаринЦукор чи пудраЯйця чи меланжВода чи сметанаСода питнаКислота лимонна | 10002502507515011 | 1.МКО сировини.2.Сан обробка яєць.3.Розм’якшення маргарину.4.З’єднання маргарину з сумішшю борошна з содою.5.Додавання розчину цукру лимонної кислоти з яйцями.6.Замішування тіста. |  Борошно перемішують з содою, просівають на столі у вигляді гірки і роблять в ній заглиблення.У це заглиблення викладають розм’якшений маргарин, вливають розчин цукру, яєць, кислоти і швидко замішують тісто, поки воно не набуде пластичної консистенції. |
|  | **Вихід** | **1200 г** |  |  |

**КАРТКА КОНТРОЛЮ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити?** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| **ЗОВНІШНІЙ ВИД** |  | Тісто однорідне, не затяжне |
| **КОЛІР** |  Світло-кремовий |
| **ЗАПАХ** | Приємний |
| **СМАК** | Приємний, солодкий, без сторонніх присмаків |
| **КОНСИСТЕНЦІЯ** | Пластична, без грудочок та кристаликів цукру |

Інструкційно – технологічна картка

(По підручнику Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів» 2002 р.)

**Печиво «прісне здобне»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування сировини** | **Маса, г** | **Послідовність виконання операцій** | **Технологія приготування** |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Борошно Цукор МаслоСироп інвертний СодаАмоній Яйця Есенція | 6082741523021600.1 | 1.МКО сировини.2.Сан обробка яєць.3.Збивання маргарину з цукром. 4.Додавання розчину лимонної кислоти з яйцями, суміші борошна з содою.5.Замішування тіста.6.Визначення готовності тіста.7. Ділення тіста на шматки. 8.Розкачування тіста.9. Змащення тіста яйцем, посипання цукром.10. Формування виробу.11.Викладання виробів на листи.12.Випікання виробів. 13.Визвизначення готовності виробів.14. Охолодження виробів. | Прісне здобне тісто розкатують у пласт завтовшки 0.5-0.7 мм. Поверхню змазують яйцем, посипають цукром. Після того, якповерхня підсохне, формочкою видавлюємо печиво у вигляді зірочок, укладають накондитерські листи та випікають при температурі 230-240оС |
|  | Вихід: | 1000 |  |  |

КАРТКА КОНТРОЛЮ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Що перевірити** | **Малюнок** | **Вимоги до якості** |
| Зовнішній вигляд | Изображение выглядит как еда, внутренний, орех, закрыть  Автоматически созданное описание | Печиво відповідної форми |
| Колір | світло-коричневого кольору |
| Запах | приємний |
| Смак | солодкий присмак |
| Консистенція | крихка |