

ТЕМА УРОКА:

**«БЕЗДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО
И ИЗДЕЛИЯ ИЗ НЕГО»**

План урока:

- 1. Слоёный полуфабрикат, его характеристика, технология приготовления, режим выпечки, требования к качеству. Изделия из пресного слоёного теста.**
- 2. Заварной и бисквитный полуфабрикаты, их характеристика, технология приготовления, режим выпечки. Изделия из заварного и бисквитного теста.**
- 3. Способы формовки изделий из бездрожжевого теста. Ассортимент.**

СЛОЁНОЕ ТЕСТО

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

приготовления пресного слоёного теста



Маргарин
(сливочное масло)



Смешивание с мукой
*6-10% к весу маргарина
(сливочного масла)*



Формование
прямоугольных пластов



Охлаждение
До 12-14°C



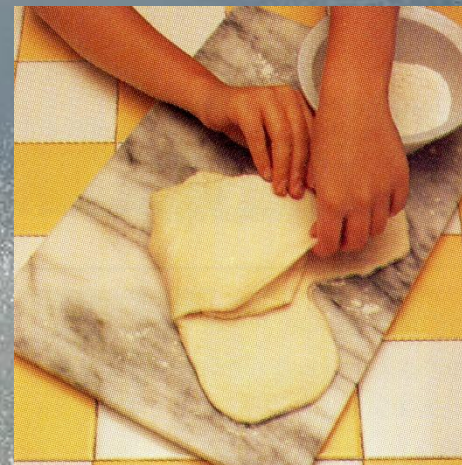
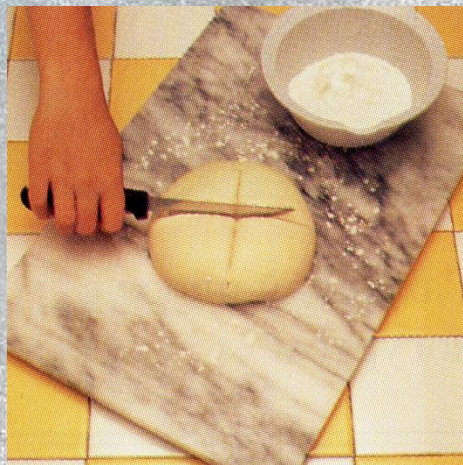
Закладка
подготовленного жира в
пласт теста



Раскатка теста на
пласты
(толщина пласта 2,0-2,5 см.)



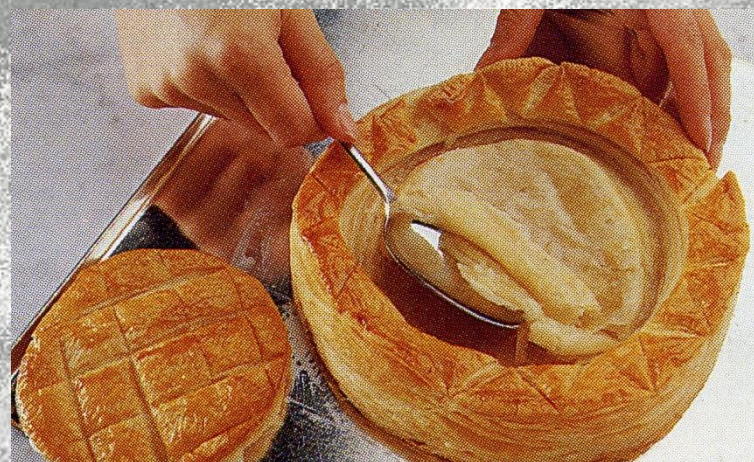
ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



МАШИНА ДЛЯ РАСКАТКИ ТЕСТА



ФОРМОВКА ИЗДЕЛИЙ



ВОЛОВАНЫ



КУРНИК



ПИРОЖНОЕ СЛОЁНОЕ С КРЕМОМ





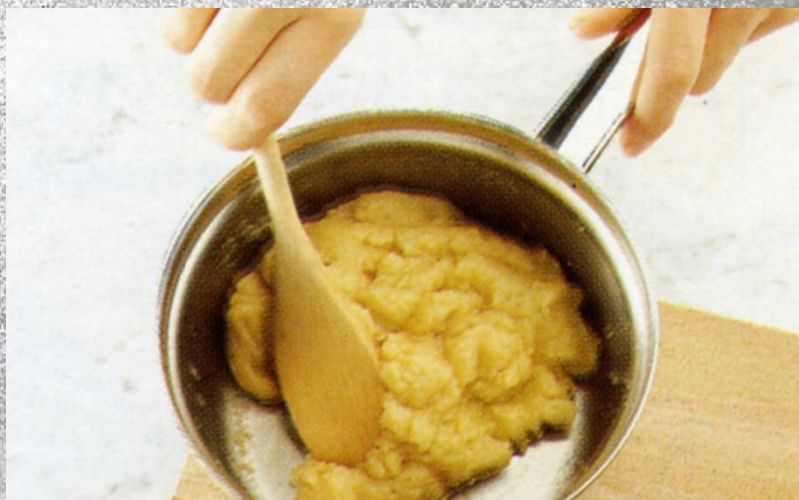
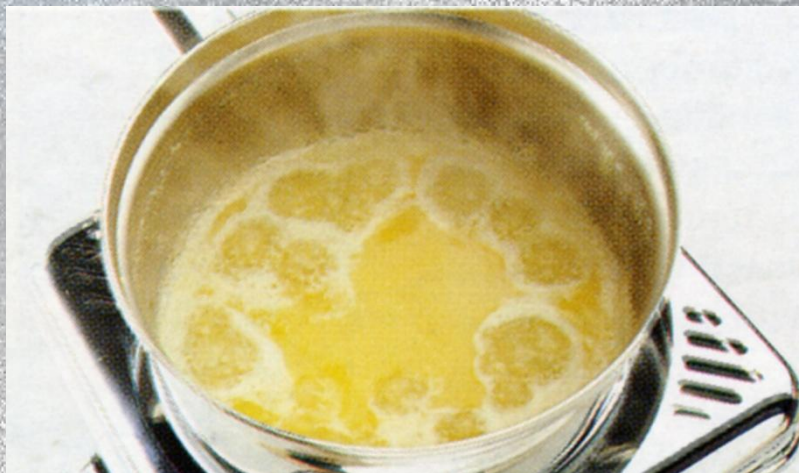
ЯЗЫКИ СЛОЁНЫЕ

ЗАВАРНОЕ ТЕСТО

КОТЁЛ ДЛЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



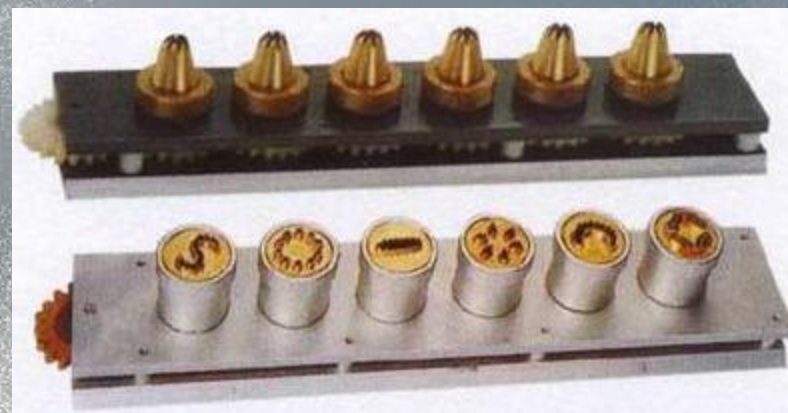
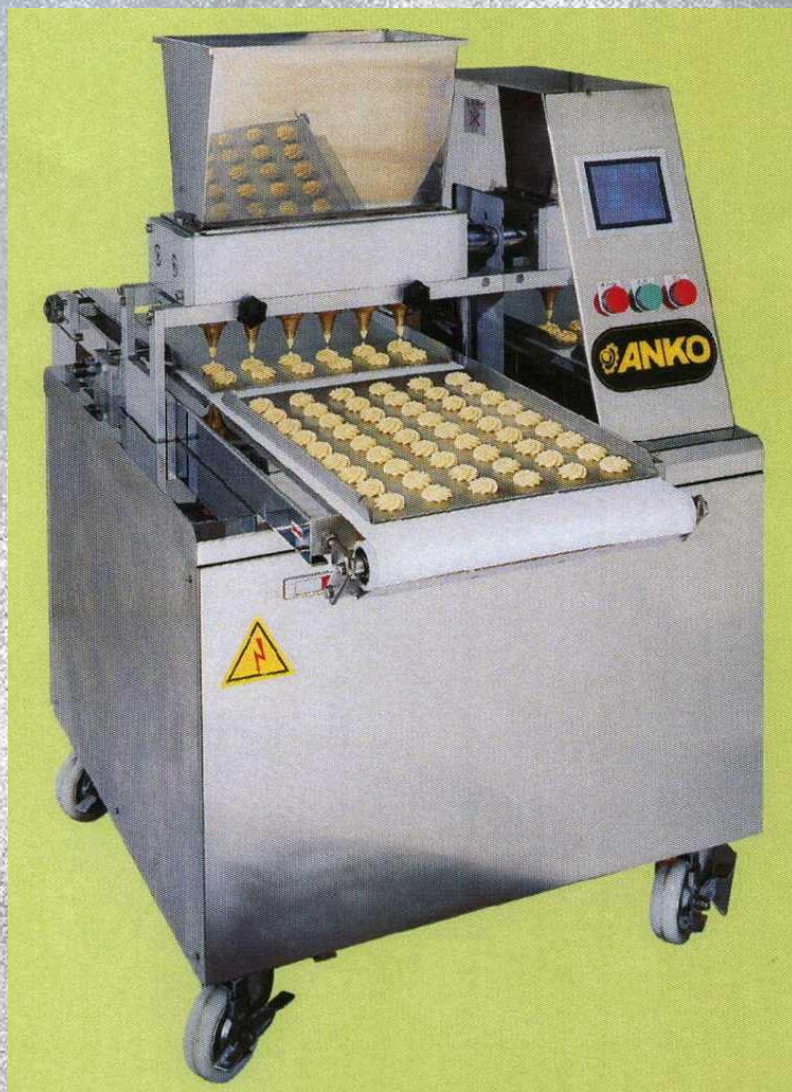
ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



ЭТАПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



МАШИНА ДЛЯ ОТСАДКИ ЗАВАРНОГО ТЕСТА



БУЛОЧКА СО СЛИВКАМИ



ЗАВАРНОЕ КОЛЬЦО

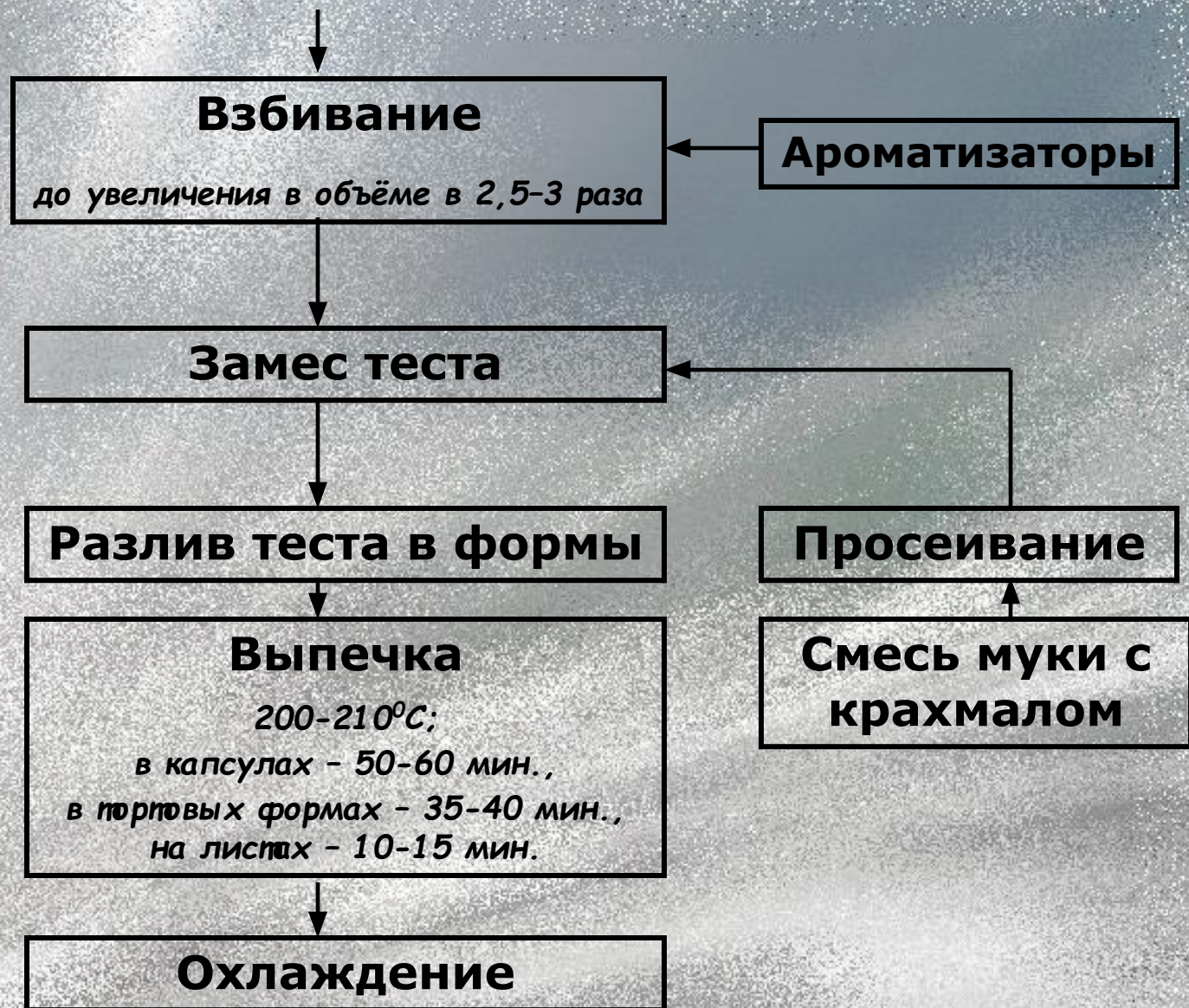


БИСКВИТНОЕ ТЕСТО

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

**приготовления бисквитного полуфабриката
(основного) с подогревом**





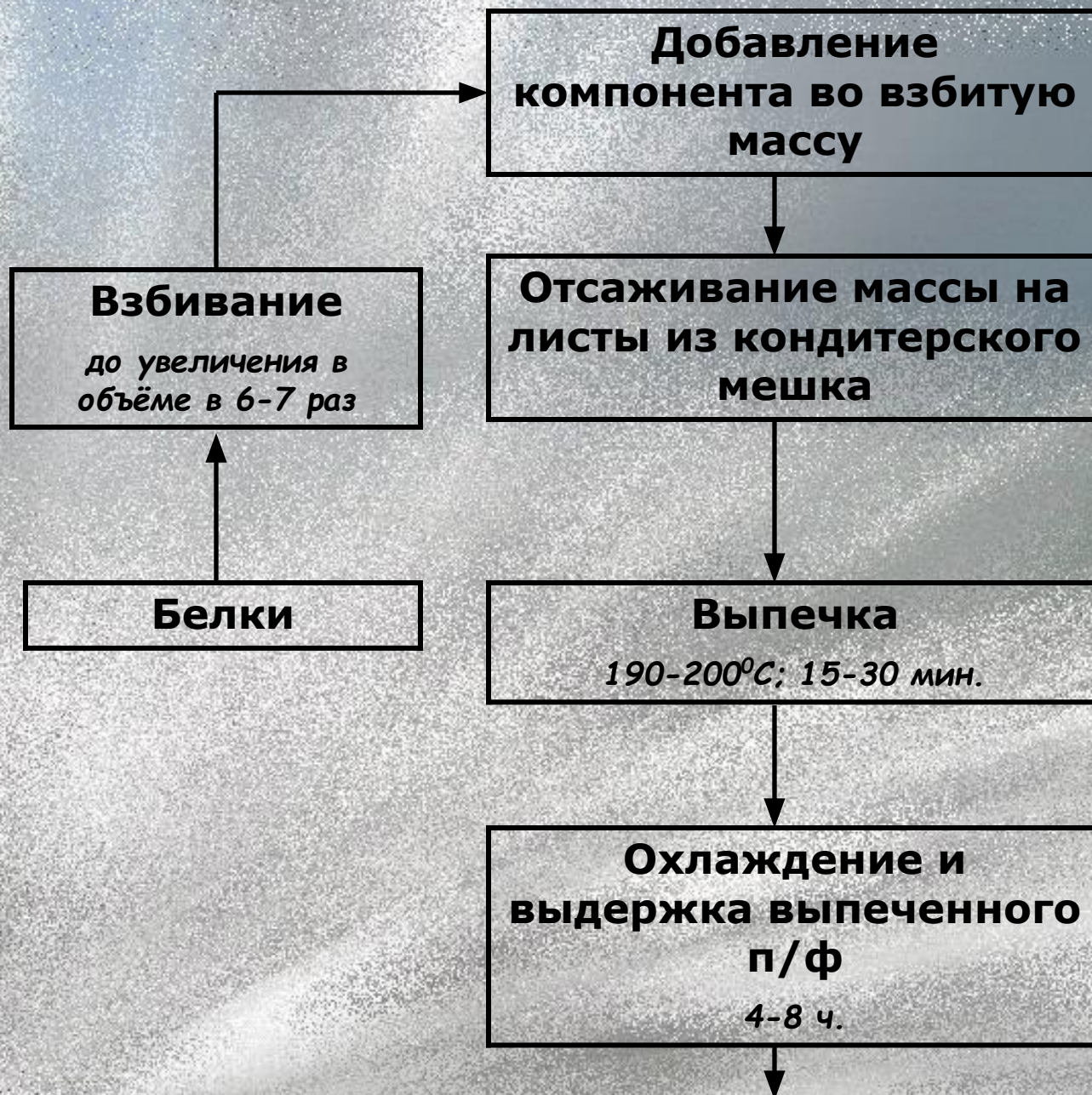
РУЛЕТ БИСКВИТНЫЙ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

приготовления бисквитного полуфабриката «буше»





БИСКВИТНОЕ ПЕЧЕНЬЕ



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

приготовления масляного бисквита





МРАМОРНЫЙ БИСКВИТ



ЗАКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛА