

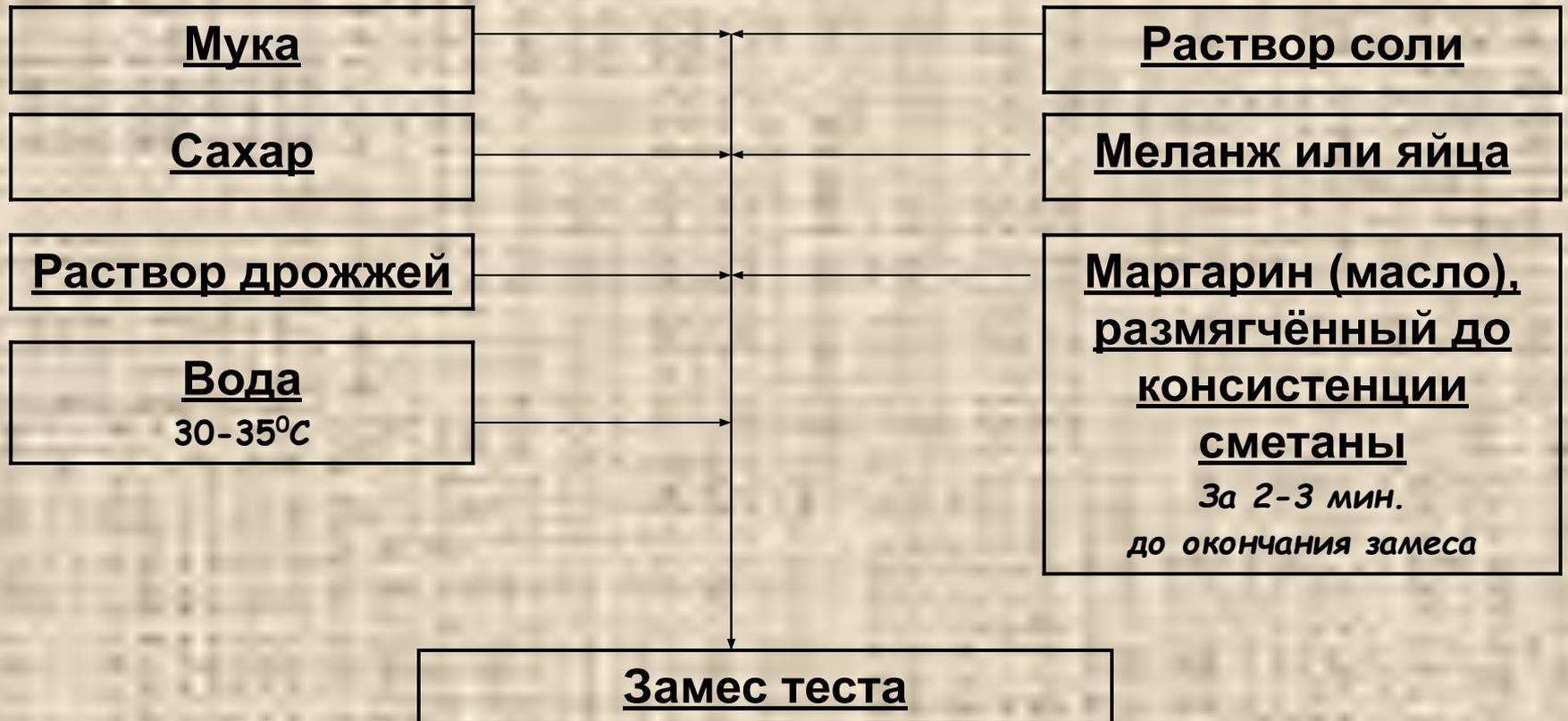
Тема урока:

**Дрожжевое тесто
и изделия из него**

План урока:

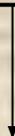
1. Дрожжевое тесто, способы приготовления с учётом происходящих изменений.
2. Ассортимент и технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
3. Мучные блюда из дрожжевого теста, их приготовление и отпуск.

Технологическая схема приготовления дрожжевого теста безопарным способом



Брожение теста

3-4 ч. (2-3 обминки)



**Разделка теста,
взвешивание,
предварительное
формование**



Расстойка теста



Формование изделий



**Расстойка, отделка
поверхности**



Выпечка

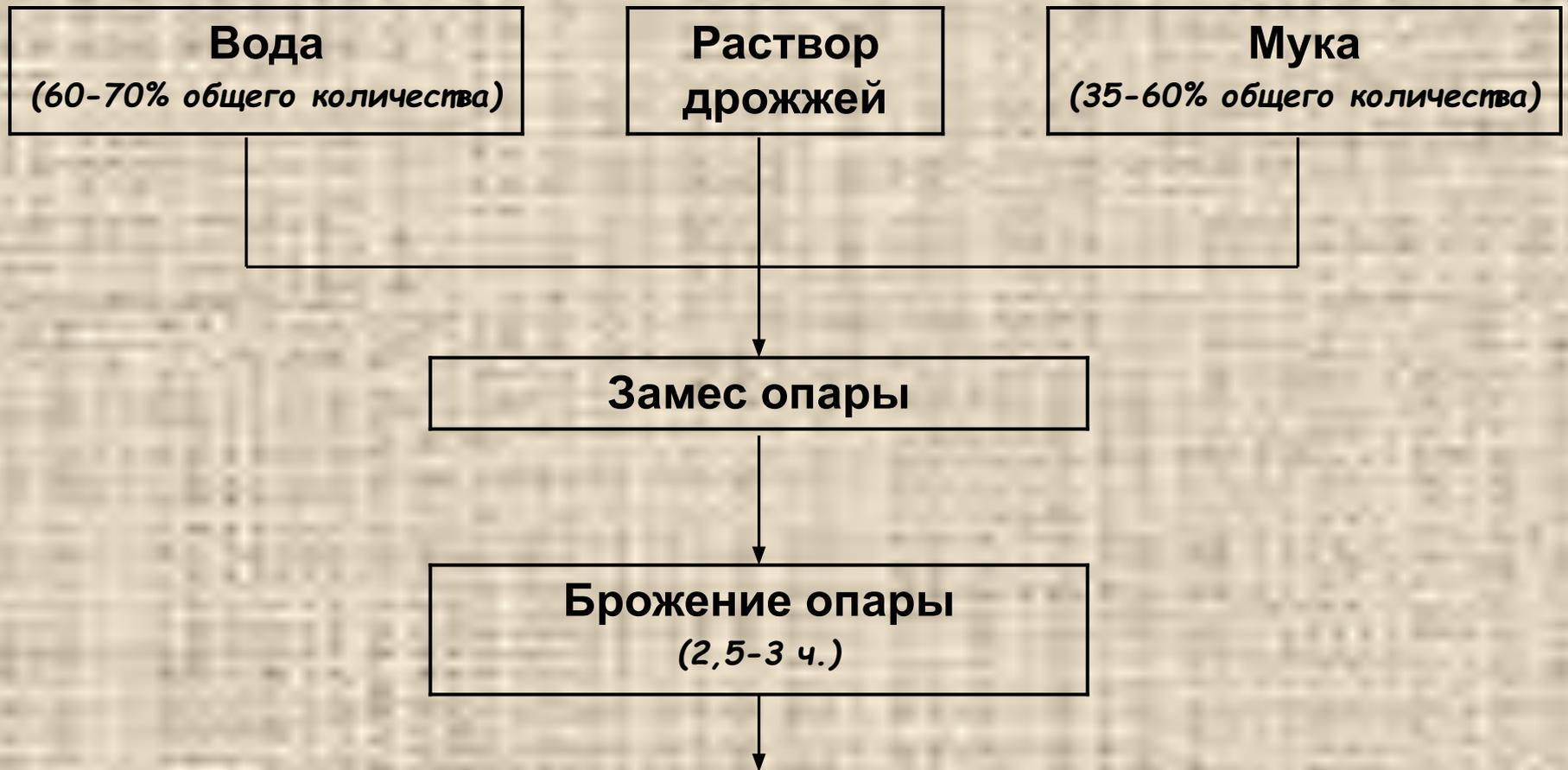
Весовые: 20-50 мин., 200-220°C;

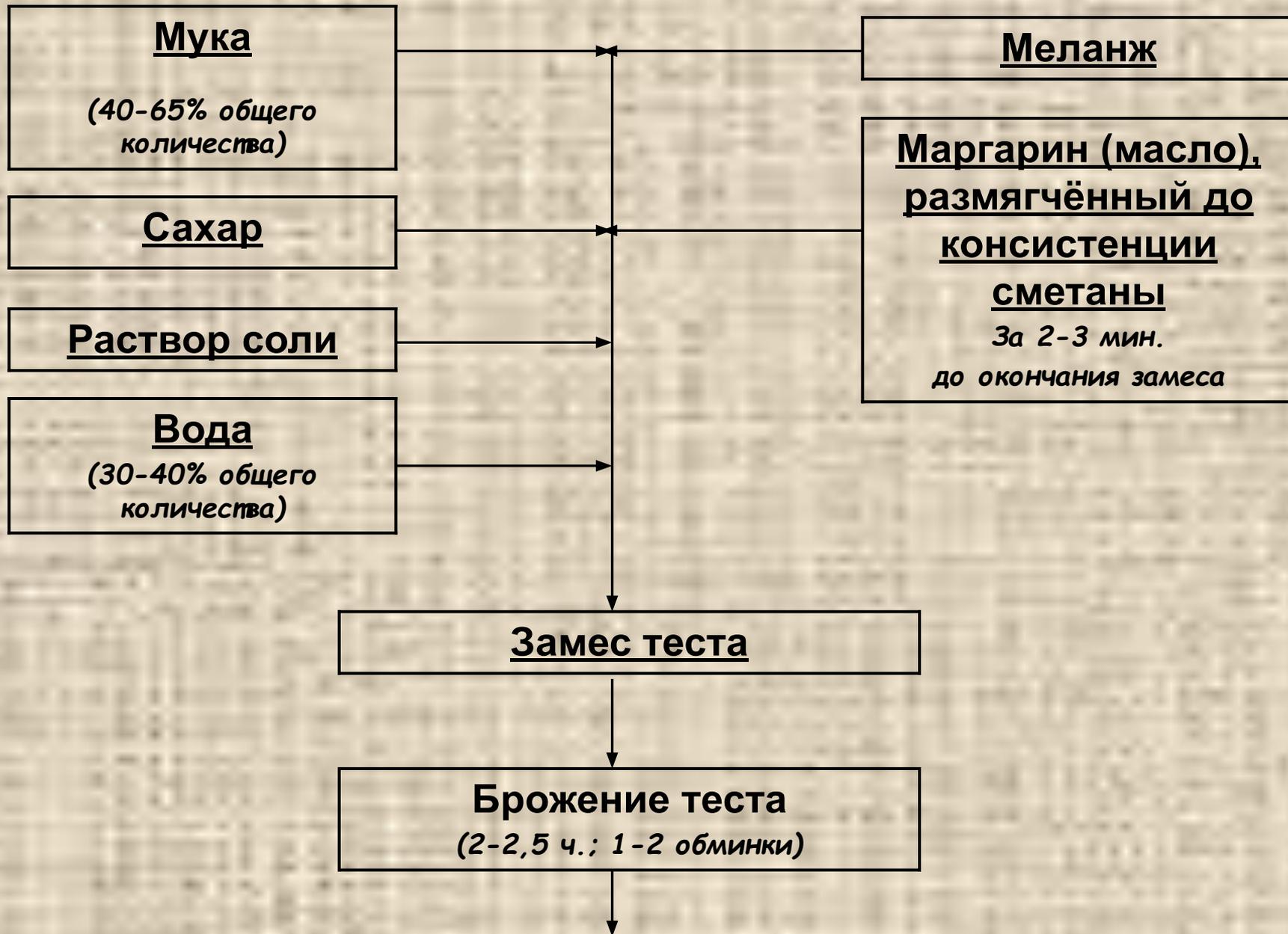
Штучные: 8-15 мин., 230-240°C.

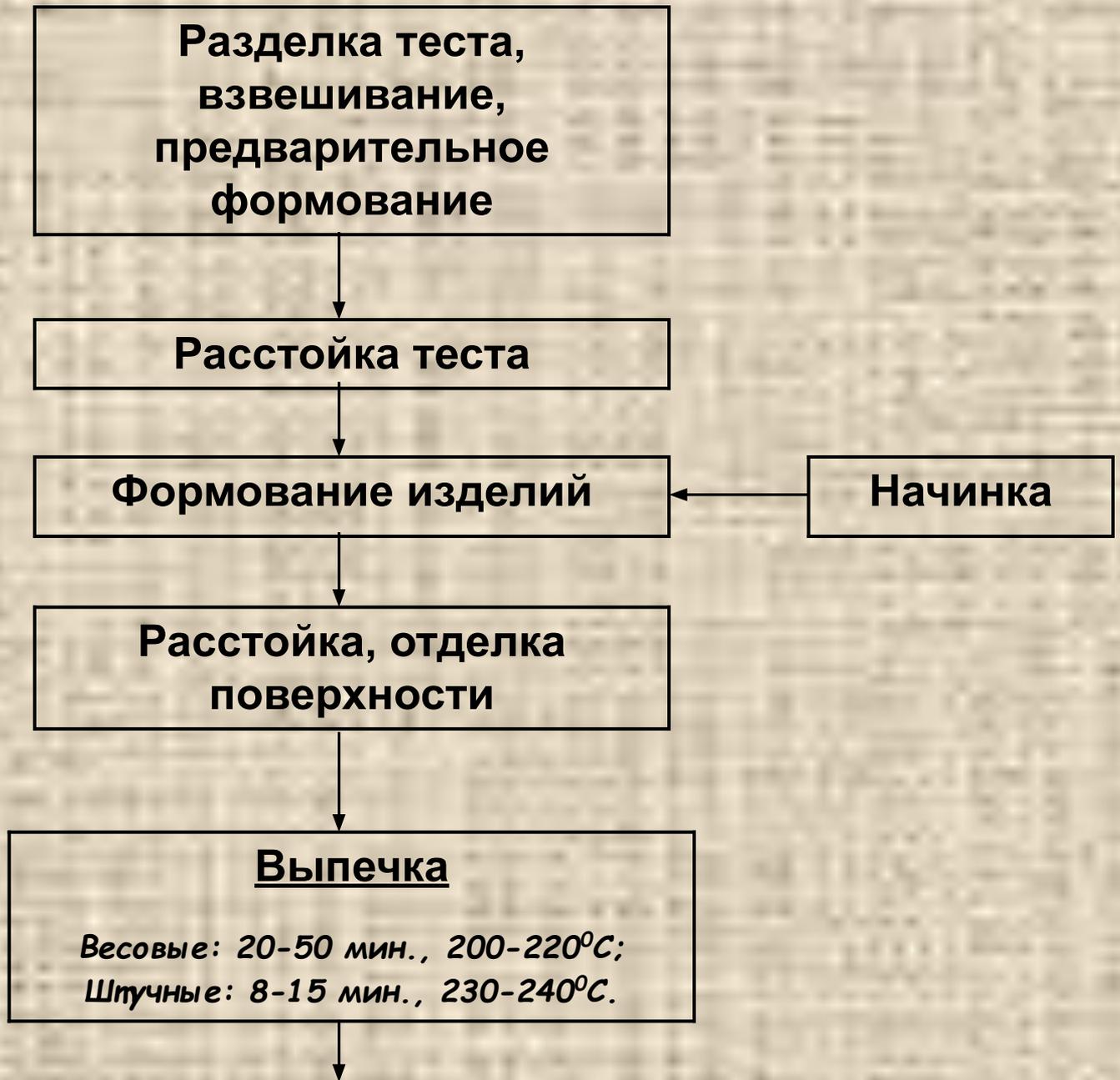
Охлаждение

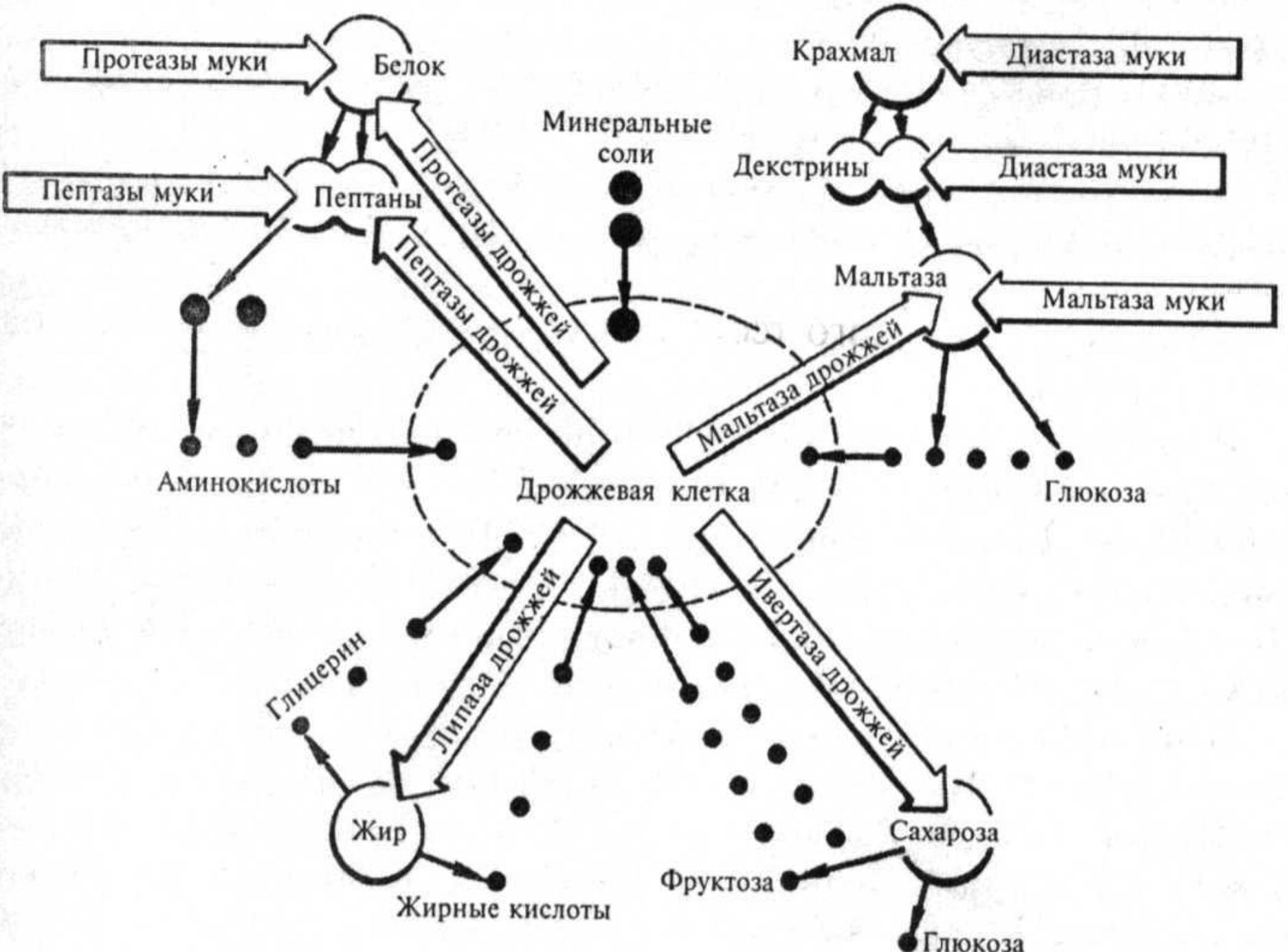
Реализация

Технологическая схема приготовления дрожжевого теста опарным способом



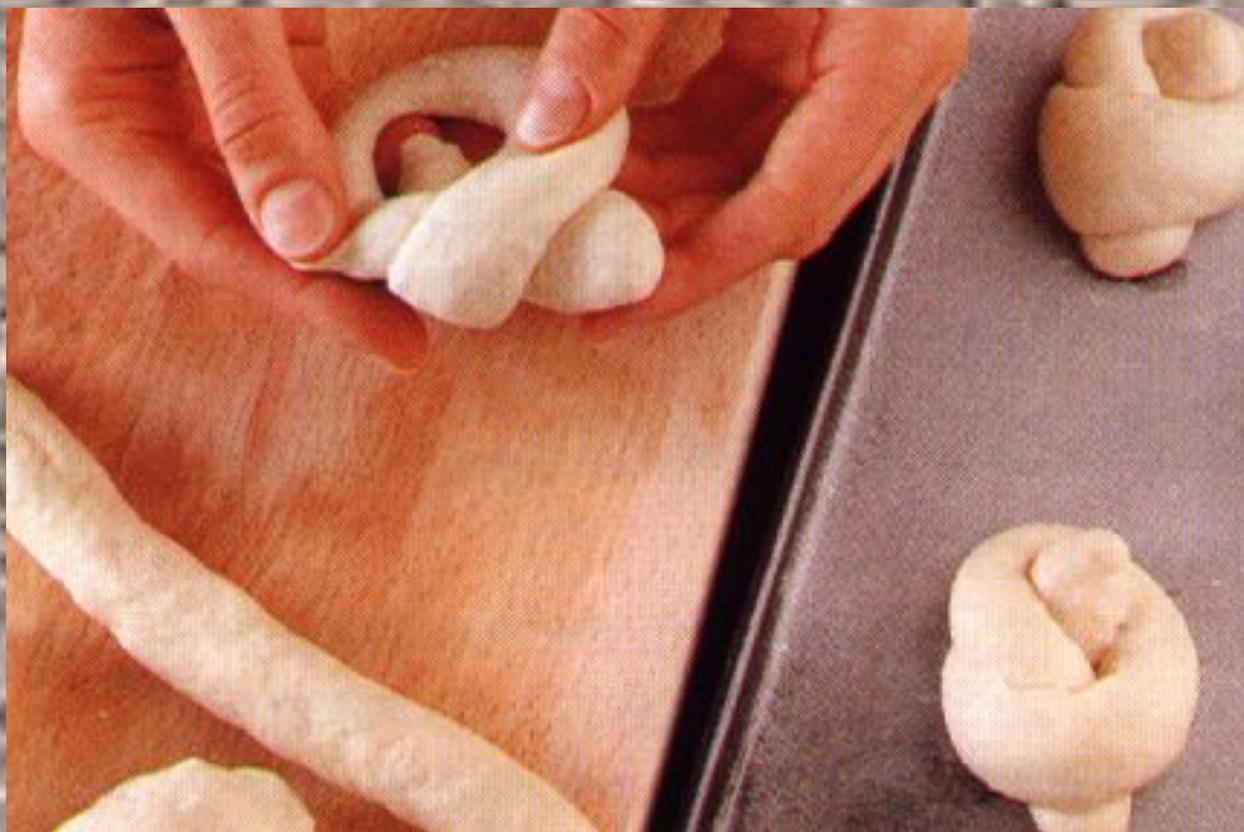




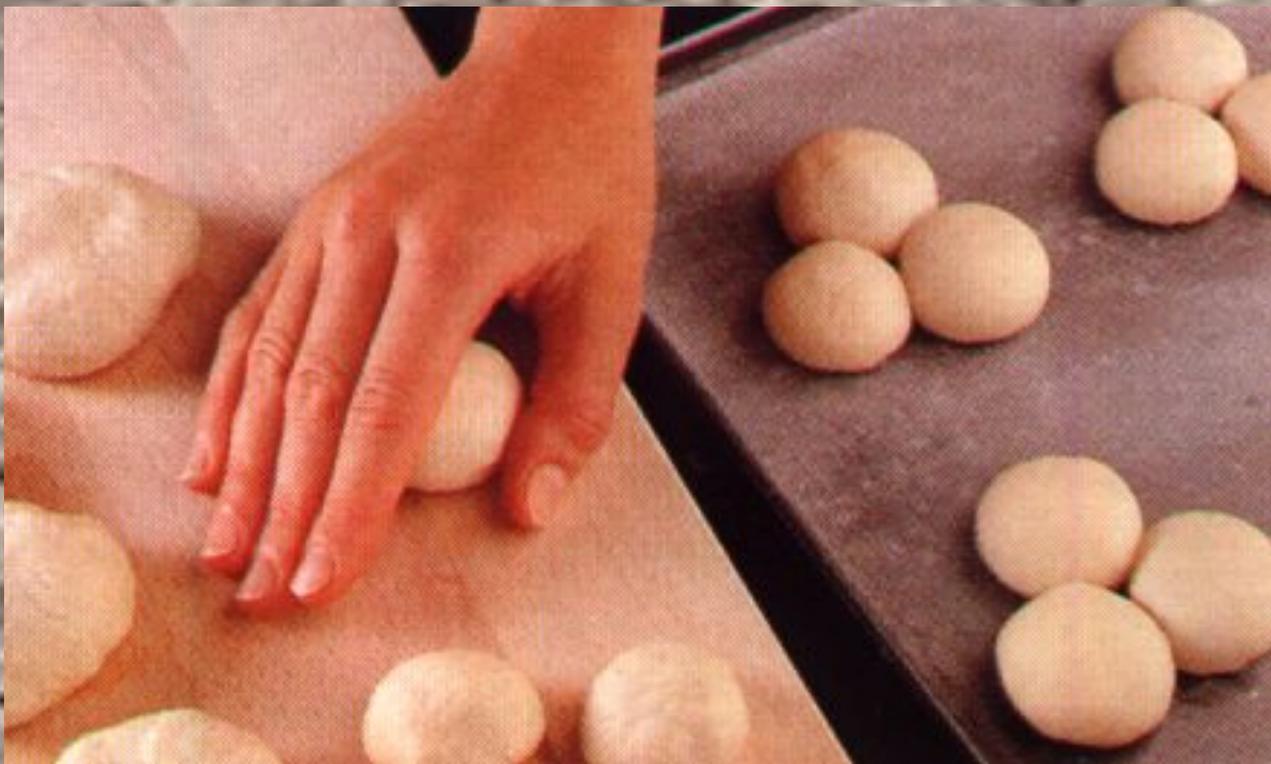


Способы формования штучных изделий из дрожжевого теста

Булочка «Узелки»



Булочка-клевер



Способ формовки булочек



Образцы готовых штучных изделий

Ватрушка лакомка



Ватрушка с вареньем



Ватрушка с творогом



Расстегаи закусочные



Булочки морковные



Булочки с корицей



Булочки творожные



Способы формования весовых изделий из дрожжевого теста

Способ формования изделия «Плетёнка»



Способ формовки открытого пирога



Способ формовки открытого пирога



Приёмы украшения изделий из дрожжевого теста

Украшения с использованием формочек



- Для приготовления украшений из теста можно использовать формочки для печенья, нож или можно просто формовать украшения руками.

Формование «Хризантемы» и «Розы» из дрожжевого теста



Веточка с райскими яблоками



Фигурные края



Рыбный пирог



Образцы готовых весовых изделий

Каравай



Кулебяка с гречневой кашей и печенью



Кулебяка с мясом и рисом



Кулебяка с рыбой



**Изделия из дрожжевого
теста жареные**

Беляши



Беляши по-уральски



Мучные блюда из дрожжевого теста

Блинное дрожжевое тесто



- Подогрев молока и добавление сахара всыпьте сахар.
- Добавление дрожжей.

Блинное дрожжевое тесто



- Взбивание теста.
- Добавление гречневой муки и оставшегося молока (контроль за готовностью – тесто по консистенции похоже на густые сливки).

Блинное дрожжевое тесто

- Добавление в тесто желтка, масла и соли.
- Взбивание белка в крепкую пену и соединение с тестом.
- Брожение (*во время брожения тесто должно увеличиться вдвое*).
- Разогрев сковороды, смазывание её маслом.
- Дозирование теста (*25-35 мл.*) и выпечка блинов с двух сторон.
- Порционирование и отпуск (*со сметаной, чёрной икрой, яйцами и луком*).

Блины



Оладьи с яблоками



Закрепление материала

Ситуация 1

- Тесто не подходит или процесс брожения происходит недостаточно интенсивно
- Тесто охладилось ниже 10°C .
- Тесто перегрето и имеет температуру выше 55°C .
- Недоброкачественные дрожжи.

Закрепление материала

Ситуация 2

- Тесто кислое

- Тесто перебродило.

Пути исправления:

- замесить тесто без дрожжей, используя перекишенное тесто как закваску.

Закрепление материала

Ситуация 3

- Поверхность изделий покрыта трещинами.
- Недостаточная расстойка.
- Низкая температура печи.
- Изделия выпечены из перекисшего теста.