Крыжановская М.Р.,студентка

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА ДЛЯ ШКОЛЬНИКОВ 8 КЛАССА В РАМКАХ ПРОЕКТА "ТОЧКА ОПОРЫ "

ПО ТЕМе «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЕТСКОЙ ФИГУРНОЙ СДОБЫ»

Проект «Точка опоры» инициирован в 2013 г. на территории Свердловской области БФ «Синара» и Синарским трубным заводом (входит в Трубную Металлургическую Компанию – ТМК).Проект направлен на привлечение молодого поколения к рабочим профессиям.

Цель урока: Повторить знания учащихся о рецептуре сдобы фигурной и отработать приготовление.

Задачи:

* Повторить приобретенные ранее на занятиях знания о приготовлении булочных изделий.
* Отработать приготовление сдобы фигурной
* Подведение итогов

Рецептура теста:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья и полуфабрикатов |
| 1 порц. | 30 порц. |
| брутто, г | нетто, г |  |
| Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт | 28,4 | 28,4 | 852 |
| Мука пшеничная хлебопекарная, высший сорт (на подпыл) | 1,2 | 1,2 | 36 |
| Сахар-песок | 3 | 3 | 90 |
| Масло сливочное несоленое, 82,5% жирности, в/с | 0,9 | 0,9 | 27 |
| Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное | 1,2 | 1,2 | 36 |
| Яйцо куриное пищевое столовое | 0,03 шт. | 0,8 | 24 |
| Соль пищевая | 0,4 | 0,4 | 12 |
| Дрожжи хлебопекарные сушеные | 0,4 | 0,4 | 12 |
| Вода | 12,5 | 12,5 | 375 |
| Выход:  |  | 40 | 1200 |

Технология приготовления:

Опарное тесто приготавливают для изделий с большим содержанием сдобы. В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35- 40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки,предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло и остальное сырье согласно рецептуре. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза.

После тесто разделяют на куски по 40г. И закатывают придавая шарообразную форму. Дают расстояться,после раскатывают и придают нужную форму.

Схемы формирования булочек.

