**Инструкционно-технологическая карта**

**Тема:** **Приготовление изделий из дрожжевого теста.**

**Задание:**Приготовить тесто дрожжевое безопарным способом.

**Цель**: Выработать практические навыки по технологии приготовления дрожжевого теста.

**Материально-техническое  оснащение:**

**Оборудование, инвентарь:**Производственный стол, весы, кастрюли, миски, нож, сита разных диаметров.

**Сырьё:**Мука пшеничная, молоко или вода, соль, яйца, масло сливочное или маргарин.

**Технологическая карта**

Наименование:  «***Тесто  дрожжевое***»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Расход сырья на 1 кг в г | |
| Для пирожков печеных | Для ватрушек, пирогов,  кулебяк |
| 1  2  3  4  5  6  7 | Мука пшеничная в/с  Сахар  Маргарин столовый  Меланж  Соль  Дрожжи (прессованные)  Вода | 633       44       19       -       10       19       300 | 641        34        29        34        10        19       258 |
|  | Выход | 1000 г | 1000 г |

**Последовательность операций:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Последовательность выполнения задания** | **Пояснения к выполнению**  **задания** | **Требования к качеству** |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Организовать рабочее место. | Подготовить инвентарь, посуду, проверить качество сырья органолептическим методом. | Инвентарь, посуда должны быть промаркированы, сырьё должно отвечать требованиям, установленным государственными стандартами и условиями. |
| 2 | Подготовить сырьё для замеса теста. | Просеять муку; обработать яйца,  разбить по 5 шт, проверить содержимое разбитого яйца по запаху и внешнему виду, процедить; подогреть молоко или воду до 35-40 С; развести дрожжи в небольшом количестве жидкости; растворить соль, сахар в оставшейся жидкости, растопить жир до густоты сметаны и процедить. | Продукты соответствуют требованиям к качеству. |
| 3 | Замесить дрожжевое тесто. | Влить в котёл или дежу процеженные  растворы соли, сахара, дрожжей; ввести подготовленные яйца и перемешать; добавить муку и     замесить тесто в течение 10 мин, добавить жир  за 2-3 мин до окончания замеса; посыпать замешанное тесто слегка мукой и покрыть чистой тканью. | Консистенция теста однородная, без комков; тесто легко отстаёт от рук и стенок посуды. |
| 4 | Оставить тесто в тёплом месте для брожения. | Поставить тесто в тёплое место (30 С) для брожения на 3-3,5 часа; в процессе брожения произвести обминку теста 1-3 раза. | Выбродившее тесто должно увеличиться в объёме в 2,5 раза, поверхность выпуклая, появляется спиртовой запах, при надавливании пальцем ямочка медленно выравнивается. |

**Разработал мастер производственного обучения Кривошеин С. Г.**