Добрый день ,уважаемые студенты! У нас вами по расписанию стоит учебная практика. Сегодня она пройдет в необычном для вас формате, мы с вами позанимаемся расчетами .Тема занятия «Приготовление хлеба»

Инструкционно-технологическая карта «Хлеб домашний»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
| Мука | 510 | 500 |  |  |  |  |
| Дрожжи сухие(1 пакетик) | 11 | 11 | 22 | 22 | 33 | 33 |
| Соль | 7 | 7 |  |  |  |  |
| Сахар | 20 | 20 |  |  |  |  |
| Вода | 250 | 250 |  |  |  |  |
| Масло растительное | 75 | 75 |  |  |  |  |
| Выход | 1 шт. | 600 | 2 шт. |  | 3шт. |  |

Технология приготовления:

В воде растворить сахар, соль, дрожжи и хорошо перемешать. Затем добавить просеянную муку, ещё раз перемешать и добавить растительное масло. Тесто поставить для брожения в теплое место на 30-60 минут, предварительно закрыв полотенцем или крышкой. Когда тесто поднимется произвести обминку и поставить его ещё раз на расстойку. Готовое тесто выложить в форму для выпечки хлеба, смазанную растительным маслом, придавая тесту округлую форму. Поставить на расстойку до увеличения в объёме 2-3 раза. Затем выпекать при температуре 180 С, 30-40 минут до готовности.

Перепишите инструкционно-технологическую карту в тетрадь (всю таблицу и технологию приготовления).

Предлагаю вам произвести расчеты для приготовления2 и 3 буханок домашнего хлеба, данные расчетов записать в таблицу(см.образец).

По желанию и возможностям попробуйте испечь дома данный вид хлеба, отправьте мне фото.

Жду ваших ответов в контакте или на электронную почту nytva@mail.ru до 30.04.20