Добрый день, уважаемые студенты! Мы продолжаем заниматься практикой в непривычном формате . Продолжаем изучать раздел «Приготовление изделий из бездрожжевого теста».

Тема урока «Слоеное (пресное) тесто».

Тема занятия вам уже известна, на уроках по теории мы её изучали, посмотрите, пожайлуста, материал лекции и запишите основные операции по приготовлению и зарисуйте схему приготовления слоеного теста,а также найдите 3 рецепта изделий из слоеного (пресного )теста.У нас с вами по расписанию будет стоять ПП.Я предлагаю вам еще пару дней позаниматься УП, чтобы повторить все виды бездрожжевого теста.

Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты [nytva@mail.ru](mailto:nytva@mail.ru) до 6.06

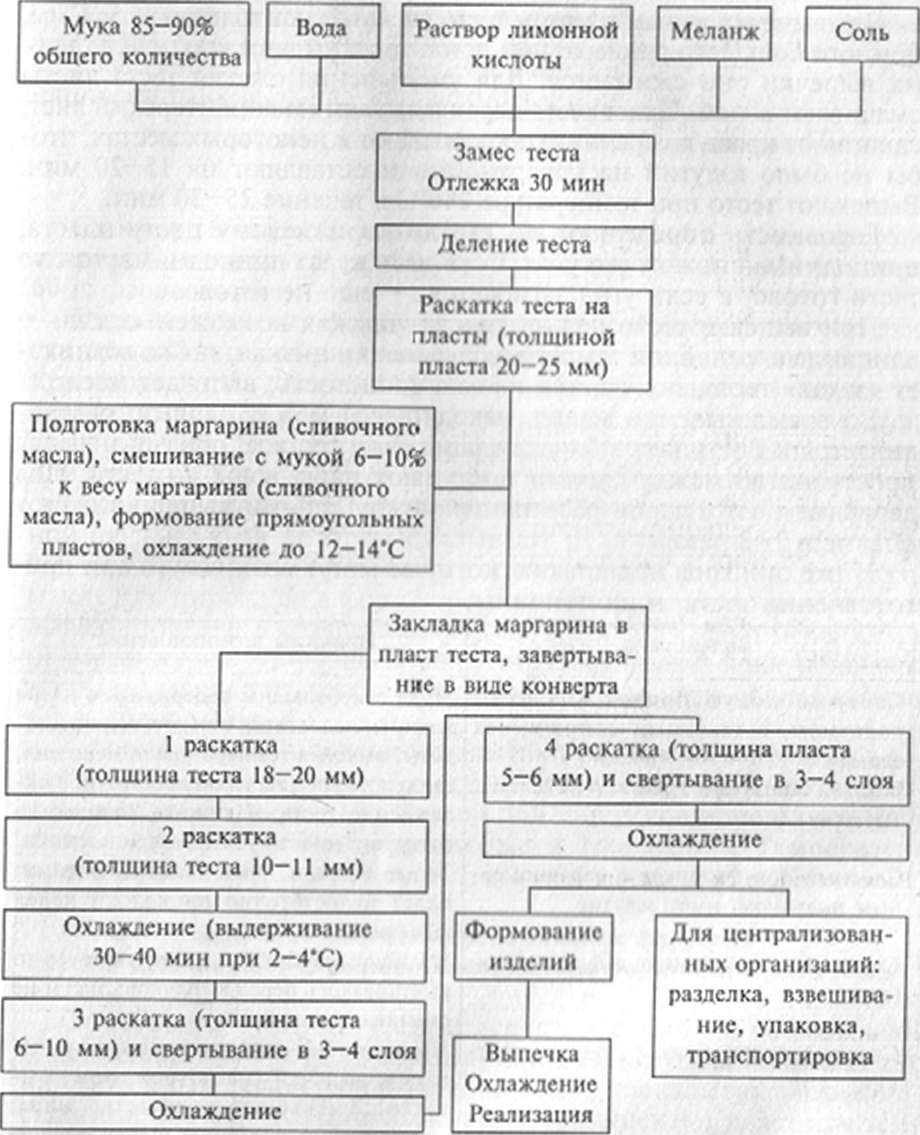
Основные операции при приготовлении слоеного теста:

1)Замес тестовой заготовки

2)подготовка маргарина

3)соединение маргарина с тестовой заготовкой

4)раскатка теста 4 раза по 4 слоя



Тестовая заготовка



На следующем листе подготовка маргарина и соединение маргарина с тестовой заготовкой, раскатка теста, готовое тесто-256 слоев, т.к 4 раза раскатываем в 4 слоя



