

Добрый день, уважаемые студенты группы 3 ТОП!

Задание / инструкция

1. Опираясь на учебную литературу, Интернет
2. Выполните задание ответить на контрольные вопросы.

Сроки выполнения

19.02.2021г

E-mail

alentjevam@yandex.ru

ФИО преподавателя

Алентьева М.Н.

Тема урока: Сдобное пресное тесто и изделия из него.

Тесто замешивают в деже тестомесильной или взбивальной машины. Сначала при медленном вращении рычага размягчают маргарин или масло до пластичного состояния в течение 5-8 мин. Иногда при перемешивании масла выделяется жидкость, в этом случае необходимо добавить немного муки. Отдельно приготавливают раствор кислоты и сахара в воде, перемешивают его с яйцами, процеживают через сито с ячейками 1-2 мм и постепенно вливают в размягченное масло. В последнюю очередь вводят муку, предварительно смешанную с содой. После добавления муки тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды.

Печенье «Косички». Замешенное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм и нарезают на полоски шириной 15 см. Каждую полоску делят поперек на узкие полосы шириной 5 мм. Из трех полосочек плетут косичку, кладут на смазанный жиром противень, смазывают каждое печенье яйцами, посыпают измельченным орехом или корицей. Выпекают изделия при 220-240°C в течение 10-15 мин.

Печенье «Крендельки». В сдобное тесто при замесе добавляют мед. Из теста формируют колбаску, от которой ножом отрезают кусочки теста для каждого печенья массой 20 г. Кусочек теста раскатывают на столе или доске в виде веревочки с утолщением в середине. Концы веревочки скрещивают и соединяют с утолщением на расстоянии 1 см друг от друга в виде кренделька. Верх посыпают сахаром-песком с корицей. Выпекают при температуре 220-240°C в течение 12-15 мин.

Чебуреки. Из муки, молока или воды и соли замешивают крутое тесто (как для домашней лапши). Хорошо промешивают и оставляют на 30 мин. Тесто делят на куски весом 60 г, раскатывают в круглую заготовку толщиной 2 мм. Раскатку теста производят на столе, смазанном растительным маслом. Посредине заготовки кладут 50 г фарша. Один край загибают над фаршем, придавливают к нижнему пласту, придают форму полумесяца. Для фарша жирную баранину очищают от костей и сухожилий, затем вместе с репчатым луком пропускают через мясорубку, добавляют соль, перец, воду и все хорошо перемешивают. Используют в сыром виде. Жарят изделия в большом количестве жира, нагретого до температуры 200°C, едят горячими.

Хачапури. Маргарин разминают до пластичного состояния. Сметану, сахар и соль перемешивают до полного растворения кристаллов сахара-песка и постепенно добавляют в маргарин, затем перемешивают с мукой, содой и быстро замешивают тесто. Для начинки картофель варят, растирают в пюре и смешивают с измельченным сыром, солят по вкусу. Из теста раскатывают круглые или овальные лепешки и заделывают в них начинку. Можно хачапури сделать в виде больших ватрушек открытыми. Изделия укладывают на смазанный маслом противень, смазывают яйцами и выпекают 10-15 мин при температуре 200-230°C.

Яблоки в тесте жареные. Отделяют белки от желтков. Белки охлаждают и взбивают. Желтки смешивают с мукой, солью, молоком, сахаром-песком, сметаной. Тесто хорошо вымешивают и вводят в него взбитые белки. Яблоки очищают от сердцевины, нарезают на ровные кружочки толщиной 0,5 см. Каждый кружочек берут на вилку, опускают в тесто и жарят в жире на слабом огне до появления румяной корочки 10-15 мин. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой.

Яблоки, запеченные в тесте. Сахар-песок растирают с маслом и, продолжая растирать, добавляют яйца и сметану. Получившуюся однородную массу соединяют с мукой, замешивают тесто

и охлаждают его. Тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,5 см и нарезают на квадраты. На середину каждого квадрата кладут яблоко, очищенное от сердцевинки, и засыпают его сахаром-песком. Концы квадрата приподнимают и соединяют над яблоком. Яблоки в тесте раскладывают на противень, смазанный маслом, верх узелков смазывают яйцом и обсыпают сахаром-песком. Выпекают изделия при температуре 220°C, готовность их определяют по яблокам: испеченные яблоки становятся мягкими.

Пирожки сдобные пресные. Быстро замешивают сдобное пресное тесто: маргарин размягчают, перемешивают с сахаром, добавляют муку, перемешенную с содой. Тесто раскатывают скалкой в пласт толщиной 0,3-0,4 см. Круглой выемкой вырезают лепешки массой 58 г. На середину лепешки кладут фарш, края теста соединяют, формуют пирожок лодочкой. Сформованные пирожки укладывают на смазанные жиром листы, смазывают меланжем (яйцом) и выпекают при температуре 230-240°C. Для пирожков используют фарши: мясные, рыбные, овощные, грибные, фруктовые.