**Учебная практика УП 05.**

**ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»**

**Мастер п\о – Ефремова В.В., группа 24 ПК**

**09.06. 2022г. – 4 часа**

**Задание № 1**.

На основании рецепта и рецепта на соус из Приложения 1 приготовить изделие «Пирожки печеные».

Для выполнения задания необходимо:

1. Внимательно изучить рецептуру и технологию приготовления блюда

2. Подготовить рабочее место

3. Выбрать сырьё и оборудование

4. Выполнить механическую кулинарную обработку сырья

5. Приготовить полуфабрикаты для блюда

6. Выполнить тепловую обработку полуфабриката

7. Приготовить при необходимости соус

8. Оформить блюдо к подаче

9. Во время выполнения задания соблюдать технику безопасности и санитарно-гигиенические правила.

10. Сделать фото приготовленного блюда в нескольких ракурсах.

11. Предоставить фото - отчет по электронным каналам связи либо на электронном носителе

**Задание № 2.**

Разработать рецептуру начинки для пирожков печеных на 10 шт.

**Выполненные задания отправлять на электронную почту:** lohtina\_vika@mail.ru или 89135414457 WhatsApp, 89130511307 WK

 Приложение 1.

Пирожки печеные из дрожжевого теста.

Для теста: мука 400, сахар 25, маргарин 10, соль 5, дрожжи 10, вода 150.

Выход теста: 580;

Фарш 250;

Маргарин для смазывания противня 5;

Меланж для смазывания изделия 15;

Выход 10 шт. по 75 г.

Из дрожжевого опарного теста сформовать шарики. Через 5 минут раскатать из них лепешки круглой формы, положить фарш, края теста плотно соединить и придать изделию форму лодочки.

Пирожки уложить швом вниз на противень, смазанный маслом, дать полную расстойку, смазать яйцом, выпекать в течении 7-8 минут, при температуре 230-240 градусов.