**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИКОНАННЯ**

**Тема програми №5 : «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів».**

**Тема уроку № 5: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування , посуд, інструмент, інвентар для приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів. Приготування сирної начинки з родзинками, начинки з яблук.»**

**Додаток № 1**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Приготування начинки з сиру**

**Рецептура № 1. 804 Збірник рецептур ,2003 року**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Сир | **820** | **800** |
| Цукор | **80** | **80** |
| Яйця | **2шт** | **80** |
| Борошно | **40** | **40** |
| Сіль | **7** | **7** |
| Ванілін | **0,1** | **0,1** |
| Вихід | **-** | **1000** |

**Технологія приготування**

Сир протирають крізь сито або пропускають крізь м’ясорубку, додають цукор, сирі курячі яйця та борошно трохи обсмажене на сковороді без жиру, сіль, ванілін. Усе перемішують до одержання однорідної маси. До начинки можна додати цедру від лимона або апельсина.

Можна також додати родзинки, мигдаль або нарізані цукати.

**Додаток № 2**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Приготування начинки з яблук**

**Рецептура № 1. 701 Збірник рецептур ,2003 року**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Яблука свіжі | **1100** | **1000** |
| Цукор | **300** | **300** |
| Вода | **30** | **30** |
| Вихід | **-** | **1000** |

**Технологія приготування**

*І спосіб.* Промивають яблука і очищають їх від шкірки. Ріжуть на чотири частини і на кожну додають цукор, воду і, помішуючи варять до пом’якшення. Потім охолоджують.

До фаршу можна додати молоту корицю, цедру лимона, апельсина або мандарина.

Якщо яблука солодкі , слід додати лимонну кислоту.

*ІІ спосіб.* Порізані на дольки яблука посипають цукром та оббризкують коньяком, дають постояти 1 – 2 години, доки вони не стануть м’якшими; потім використовують в начинку.

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Скласти технологічну схему приготування начинки з сиру,

 використовуючи «Технологічну картку»

(див. додаток №1,)

1. Використовуючи Збірник рецептур,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування начинки з сиру на 10порцій.

Вихід однієї порції – 43г.

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Скласти технологічну схему приготування начинки з яблук (двома способами), використовуючи «Технологічну картку»(див. додаток №2.)
2. Використовуючи Збірник рецептур,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування начинки на 15 порцій.

Вихід однієї порції – 50г.

**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ВИКОНАННЯ**

**Тема програми №5 : «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів».**

**Тема уроку № 6: «Інструктаж за змістом занять, організації робочого**

**місця, безпеки праці. Устаткування , посуд, інструмент, інвентар для**

**приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.**

**Приготування сирної начинки . Приготування начинки з повидла, повидла та кориці, повидла та горіхів, родзинок, з маку.»**

**Додаток № 1**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Приготування начинки з маку**

**Рецептура № 1. 803 Збірник рецептур ,2003 року**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Мак | **720** | **700** |
| Цукор | **300** | **300** |
| Яйця | **1шт** | **40** |
| Вихід | **-** | **1000** |

**Технологія приготування**

Мак заливають окропом і кип’ятять протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують.

Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м’ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують. До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

**Додаток № 2**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

**Приготування начинки з повидла і горіхів**

**Рецептура № 1. 701 Збірник рецептур ,2003 року**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Сировина | Брутто | Нетто |
| Повидло | **700** | **700** |
| Горіхи | **300** | **300** |
| Вихід | **-** | **1000** |

**Технологія приготування**

Горіхи підсмажують у жаровій шафі. Охолоджують та подрібнюють. Потім ретельно перемішують з повидлом. Замість горіхів можна використовувати родзинки.

**Додаток №3**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №1**

1. Скласти технологічну схему приготування начинки з маку, використовуючи «Технологічну картку» (див. додаток №1.) 
2. Використовуючи Збірник рецептур,

розрахувати необхідну кількість сировини

для приготування начинки з маку на 10порцій.

Вихід однієї порції – 43г.

**Додаток №4**

**КАРТКА ЗАВДАННЯ №2**

1. Скласти технологічну схему приготувати начинки з повидла з горіхами або родзинками, використовуючи «Технологічну картку» (див. додаток №2,) 
2. Використовуючи Збірник рецептур,розрахувати необхідну кількість сировини для приготування начинки на 15 порцій.

Вихід однієї порції – 50г.

**Додаток № 6**

**ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА**

**Приготування начинки з маку (заповніть пусті прямокутники)**

**Рецептура № 1. 803 Збірник рецептур ,2003 року**

**Заливають окропом**

**Мак**

**Вода**

**Цукор**

**Яйця**