

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Полтавської обласної державної адміністрації
Навчально-методичний центр
професійно-технічної освіти у Полтавській області
ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний
ліцей імені І. Г. Боровенського»

Електронний посібник

ЗБІРНИК

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТОК

ПРОФЕСІЯ - 7412 КОНДИТЕР
КВАЛІФІКАЦІЯ – 3 РОЗРЯД



Розробила
майстер виробничого навчання I категорії
Шевченко Ірина Володимирівна

Решетилівка 2018

Розглянуто на засіданні методичної комісії «Кухар, кондитер», протокол № 4 від 23.11.2018 року.

Розглянуто на засіданні навчально-методичної ради та рекомендовано до друку Навчально-методичним центром професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол №__ від _____ 2018 року

Укладач: Шевченко І.В., майстер виробничого навчання за професією «Кухар, кондитер» Решетилівського професійного аграрного ліцею імені І. Г. Боровенського

Редактор: Рафальська Р.І., методист Решетилівського професійного аграрного ліцею імені І. Г. Боровенського

Рецензент: Дмитренко Т.В., методист НМЦ ПТО у Полтавській області

Електронний посібник відповідає вимогам Державного стандарту СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 з професії «Кондитер» (кваліфікація 3 розряд). Містить перелік навчальних модулів та професійних компетентностей (КНД-кондитер 3-го розряду), зміст професійних компетентностей, кваліфікаційну характеристику кондитера 3 розряду, 79 ілюстрованих інструкційно-технологічних карток до п'яти навчальних модулів, мультимедійні компоненти.

Посібник призначений для використання на уроках виробничого навчання та теоретичного при виконанні лабораторно-практичних робіт. А також може бути корисним учням для самостійного опрацювання навчального матеріалу, при виконанні пробних кваліфікаційних робіт, написанні дипломних робіт.

Матеріали запропонованого електронного посібника допоможуть майстрам виробничого навчання та викладам у організації сучасного освітнього процесу з професії «Кондитер. Кваліфікація – 3 розряд».

ЗМІСТ

ВСТУП	8
Передмова	9
Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей. (КНД – кондитер 3-го розряду)	10
Зміст професійних компетентностей	12
Кваліфікаційна характеристика: кондитер 3-го розряду	27
Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.1 «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»	28
Інструкційно-технологічна картка №1 «Начинка вишнева»	29
Інструкційно-технологічна картка №2 «Начинка з сиру з родзинками»	31
Інструкційно-технологічна картка №3 «Начинка з сиру з родзинками і цукатами»	33
Інструкційно-технологічна картка №4 «Начинка горохова»	36
Інструкційно-технологічна картка №5 «Фарш ліверний»	39
Інструкційно-технологічна картка №6 «Фарш м'ясний з цибулею»	42
Інструкційно-технологічна картка №7 «Фарш м'ясний з яйцем»	45
Інструкційно-технологічна картка №8 «Фарш рибний»	48
Інструкційно-технологічна картка №9 «Фарш рибний з рисом»	51
Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.2 «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»	54
Інструкційно-технологічна картка №10 «Сироп для глазурування (тираж)»	55
Інструкційно-технологічна картка №11 «Сироп для просочування» ...	57

Інструкційно-технологічна картка №12 «Сироп інвертний»	59
Інструкційно-технологічна картка №13 «Помада біла основна»	61
Інструкційно-технологічна картка №14 «Помада молочна»	64
Інструкційно-технологічна картка №15 «Помада шоколадна»	67
Інструкційно-технологічна картка №16 «Желе на желатині»	70
Інструкційно-технологічна картка №17 «Крем масляний основний на цукровій пудрі»	73
Інструкційно-технологічна картка №18 «Крем масляний основний на згущеному молоці»	75
Інструкційно-технологічна картка №19 «Крем масляний шоколадний»	77
Інструкційно-технологічна картка №20 «Крем вершковий»	79
Інструкційно-технологічна картка №21 «Крем сметанний»	81
Інструкційно-технологічна картка №22 «Крем вершково-сметанний»	83
Інструкційно-технологічна картка №23 «Бісквітні смажені крихти»	85
Інструкційно-технологічна картка №24 «Пісочні крихти»	87
Інструкційно-технологічна картка №25 «Нонпарель»	89
Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.3 «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»	91
Інструкційно-технологічна картка №26 «Бублик дріжджовий»	92
Інструкційно-технологічна картка №27 Булочка «Харківська»	96
Інструкційно-технологічна картка №28 «Пиріг відкритий з сирною начинкою»	100
Інструкційно-технологічна картка №29 «Пиріг напіввідкритий з грибами і цибулею»	104
Інструкційно-технологічна картка №30 «Пиріг напіввідкритий з яблуками»	109

Інструкційно-технологічна картка №31 «Пиріг закритий з повидлом».....	113
Інструкційно-технологічна картка №32 «Піца з грибами та цибулею».....	117
Інструкційно-технологічна картка №33 «Піца по-домашньому».....	121
Інструкційно-технологічна картка №34 «Піца з ковбасою»	125
Інструкційно-технологічна картка №35 «Пиріжки смажені»	129
Інструкційно-технологічна картка №36 «Пончики домашні»	133
Інструкційно-технологічна картка №37 «Рогалик з повидлом»	137
Інструкційно-технологічна картка №38 «Пиріжки печені»	141
Інструкційно-технологічна картка №39 «Ватрушка з повидлом»	145
Інструкційно-технологічна картка №40 «Ватрушки з сиром»	149
Інструкційно-технологічна картка №41 «Розтягаї»	153
Інструкційно-технологічна картка №42 «Рулєт з маком»	156
Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.4 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього».....	160
Інструкційно-технологічна картка №43 «Млинчики з сиром»	161
Інструкційно-технологічна картка №44 «Млинчики з повидлом»	165
Інструкційно-технологічна картка №45 «Млинчики з лівером»	168
Інструкційно-технологічна картка №46 «Вафельні трубочки з масляним кремом».....	172
Інструкційно-технологічна картка №47 Вафельні трубочки з вершковим кремом	175
Інструкційно-технологічна картка №48 «Вафельні перекладанці»....	178
Інструкційно-технологічна картка №49 Печиво «Кругле»	181
Інструкційно-технологічна картка №50 «Печиво нарізне»	184

Інструкційно-технологічна картка №51 «Січений пиріг з лимоном»	187
Інструкційно-технологічна картка №52 Тістечко «Кільце пісочне»..	190
Інструкційно-технологічна картка №53 Печиво «Улюблене»	193
Інструкційно-технологічна картка №54 «Сочники з сиром»	196
Інструкційно-технологічна картка №55 «Пиріг з яблуками»	199
Інструкційно-технологічна картка №56 Торт «Кучерявий хлопець»...	202
Інструкційно-технологічна картка №57 Торт «Мурашник»	206
Інструкційно-технологічна картка №58 «Коржики молочні».....	209
Інструкційно-технологічна картка №59 Коржики цукрові	212
Інструкційно-технологічна картка №60 «Пряники ванільні»	215
Інструкційно-технологічна картка №61 «Торт медовий»	218
Інструкційно-технологічна картка №62 «Перекладанець медовий»..	221
Інструкційно-технологічна картка №63 Бісквітне тістечко «Кутики»	224
Інструкційно-технологічна картка №64 «Рулєт бісквітно-фруктовий».....	230
Інструкційно-технологічна картка №65 Бісквітне тістечко «Рулєт з масляним кремом і желе»	234
Інструкційно-технологічна картка №66 «Бісквіт лимонний»	239
Інструкційно-технологічна картка №67 Бісквітне тістечко «Лісовий зруб»	242
Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»	246
Інструкційно-технологічна картка №68 «Тістечко бісквітне з вершковим кремом глазуrowане помадою»	247
Інструкційно-технологічна картка №69 Бісквітне тістечко «Рулєт з масляним кремом».....	252

Інструкційно-технологічна картка №70 Тістечко «Корзинка любительська»	257
Інструкційно-технологічна картка №71 Тістечко «Пісочне з кремом».....	261
Інструкційно-технологічна картка №72 Пісочне тістечко «Ялинка». 264	
Інструкційно-технологічна картка №73 Торт пісочно-фруктовий	267
Інструкційно-технологічна картка №74 Торт «Ідеал»	270
Інструкційно-технологічна картка №75 Торт «Прага».....	273
Інструкційно-технологічна картка №76 Торт «Генерал»	277
Інструкційно-технологічна картка №77 «Торт бісквітно-кремовий»	280
Інструкційно-технологічна картка №78 Торт «Казка»	285
Інструкційно-технологічна картка №79 Торт «Отелло».....	290
ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА	295

ВСТУП

Висока якість готової продукції залежить від багатьох факторів, одне з них - дотримання технологічних вимог до обробки продуктів і приготування кондитерських борошняних виробів на всіх стадіях виробничого процесу.

Кондитери повинні забезпечуватися на робочих місцях технологічними картами, які складаються на кондитерський виріб на підставі Збірника рецептур, який застосовується на даному підприємстві.

Збірник інструкційно-технологічних карток розроблений відповідно до СП(ПТ)О 7412.С.10.70 – 2017 та освітніх робочих планів та програм з предмету «Технологія приготування борошняних кондитерських виробів з основами товарознавства» та виробничого навчання (кваліфікація: кондитер 3 розряду). Він містить перелік навчальних модулів та професійних компетентностей (КНД – кондитер 3-го розряду), зміст професійних компетентностей, кваліфікаційну характеристику кондитера 3 розряду, ілюстровані інструкційно-технологічні картки, мультимедійні компоненти.

У інструкційно-технологічних картках вказується найменування кондитерського виробу (напівфабрикату), код навчального модуля та назва професійної компетентності, норма закладення сировини масою бруто та нетто, опис технологічного процесу приготування кондитерського виробу, звертається увага на послідовність закладення продуктів, характеризуються вимоги до якості основної сировини та готового виробу, вказується вихід.

Передмова

Професію кондитера часто порівнюють з працею художника. І це дійсно так, це вміння творчо поєднувати смак, запах і форму. Він готує кондитерські вироби, креми, начинки, помадки, цукерки, рулети, печиво роздрібного асортименту, торти і тістечка з різноманітної сировини (борошняного тіста, сирної маси, морозива) зі складним багатокольоровим візерунком. Всі вони гарно оздоблені і, звичайно, смачні та поживні.

Професія кондитера – широка та змістовна, праця кропітка і важка, яка потребує багато зусиль, напруження, натхнення, творчого пошуку.

Перелік навчальних модулів та професійних компетентностей. (КНД – кондитер 3-го розряду)

Навчальний модуль	Професійна компетентність	Найменування навчального модуля та компетентності
КНД-3.1	Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів	
	КНД-3.1.1	Приготування начинок
	КНД-3.1.2	Приготування фаршів
КНД-3.2	Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	
	КНД-3.2.1	Приготування сиропів
	КНД-3.2.2	Приготування помади
	КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього
	КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів
	КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів
	КНД-3.2.6	Приготування посипок
КНД-3.3	Приготування дріжджового тіста та виробів з нього	
	КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього
	КНД-3.3.2	Приготування

		дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього
КНД-3.4	Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього	
	КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього
	КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.5	Приготування пряничного тіста та виробів з нього
	КНД-3.4.6	Приготування бісквітного основного тіста та виробів з нього
КНД-3.5	Приготування тістечок і тортів масового попиту	
	КНД-3.5.1	Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста
	КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста

Зміст професійних компетентностей

Позначення	Професійні компетентності	Зміст професійних компетентностей
КНД-3.1.1	Приготування начинок	Знати: асортимент начинок в залежності від сировини; види начинок; хімічний склад, харчову цінність продуктів, які входять до складу начинок, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; вимоги до якості; технологію приготування різних видів начинок; терміни використання, зберігання, реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види начинок з дотриманням технологічних вимог; визначати якість начинок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та

		інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.1.2	Приготування фаршів	Знати: асортимент фаршів в залежності від сировини; види фарші, їх кулінарну обробку, підготовку до використання; технологію приготування різних видів фаршів; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види фаршів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість фаршів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-	Приготу-	Знати: види напівфабрикатів для

3.2.1	вання сиропів	оздоблення, їх характеристику та призначення; технологію приготування, вимоги до якості різних видів сиропів; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види сиропів з дотриманням технологічних вимог; визначати якість сиропів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.2	Приготування помади	Знати: асортимент; технологію приготування різних видів помади; вимоги до якості; використання; умови зберігання та терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування,

		виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види помад з дотриманням технологічних вимог; визначати якість помади органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись вимог охорони праці, санітарії, особистої гігієни
КНД-3.2.3	Приготування желе та прикрас з нього	Знати: технологічний процес виготовлення, вимоги до якості желе на желатині, агарі; асортимент та технологію приготування прикрас з желе: нарізних, виїмних, багатошарових, мозаїчних; вимоги до якості; використання, зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці.

		Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти желе та прикраси з нього: нарізні, виїмні, багатошарові, мозаїчні; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.4	Приготування масляних кремів	Знати: асортимент кремів; технологію приготування, вимоги до якості масляних кремів: основного, особливого, нового, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основний, особливий, новий

		креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.2.5	Приготування вершкових, сметанних кремів	Знати: технологію приготування, вимоги до якості вершкових, сметанних кремів, їх використання; способи та правила оздоблення кремом борошняних кондитерських виробів; умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вершковий та сметанний креми; визначати якість кремів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони

		праці
КНД-3.2.6	Приготування посипок	Знати: асортимент посипок; технологію їх приготування, вимоги до якості; використання, умови зберігання, терміни реалізації; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти різні види посипок; визначати якість посипок органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.1	Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів	Знати: технологію приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і

	з нього	зберігання;правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто безопарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.3.2	Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього	Знати: технологію приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; процеси, що відбуваються при замішуванні, бродінні, випіканні; втрати маси виробів під час випікання і зберігання; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми

		санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати дріжджове тісто опарним способом та виробити з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.1	Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього	Знати: технологію приготування тіста для млинчиків та виробів з нього; вимоги до якості; правила розрахунку сировини; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати тісто для млинчиків та виробити з нього; визначати якість виробів

		органолептичним методом; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.2	Приготування вафельного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування вафельного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати вафельне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.3	Приготування пісочного тіста та	Знати: технологію приготування пісочного тіста та виробів з нього; вихід виробів, вимоги до якості; правила розрахунку сировини;

	виробів з нього	терміни та умови зберігання виробів; підбір устаткування та інвентарю; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пісочне тісто та вироби з нього; штампувати, формувати та відсаджувати вироби на листи; оздоблювати вироби, випікати вироби; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.4	Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування прісного здобного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце;

		працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати прісне здобне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.5	Приготування пряникового тіста та виробів з нього	Знати: технологію приготування пряничного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати пряничне тісто та вироби з нього; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні

		ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.4.6	Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього	Знати: технологію приготування основного бісквітного тіста та виробів з нього; правила розрахунку сировини; вихід виробів, вимоги до якості; терміни та умови зберігання виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; готувати основне бісквітне тісто та вироби з нього з використанням оздоблювальних напівфабрикатів; визначати якість виробів органолептичним методом; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.1	Приготування	Знати: асортимент і класифікацію тістечок, їх характеристики;

	простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста	технологію приготування простих нарізних і поштучних тістечок масового попиту з різних видів тіста; вимоги до їх якості; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості нарізні і поштучні тістечка з різних видів тіста з нанесенням трафаретного малюнку, визначати якість готових виробів; користуватись устаткуванням та інвентарем; вирішувати проблемні ситуації; дотримуватись норм санітарії і гігієни, вимог охорони праці
КНД-3.5.2	Приготування простих тортів масового попиту з різних	Знати: асортимент і класифікацію тортів, технологію приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста; порядок нанесення на торти оздоблення та прикрас одного або декількох видів; поєднання напівфабрикатів

	видів тіста	для оздоблення в залежності від їх виду та смакових якостей; вимоги до якості тортів; терміни та умови зберігання готових виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного устаткування, виробничого інвентарю, інструменту; норми санітарії і гігієни; вимоги охорони праці. Уміти: організувати робоче місце; працювати з технологічною документацією; робити розрахунок сировини; виготовляти прості торти з нанесенням трафаретного малюнку за еталоном однією фарбою, або з нескладним поєднанням фарб із різного виду сировини, визначати якість готових виробів; вирішувати проблемні ситуації; користуватись устаткуванням та інвентарем; дотримуватись норм санітарії і гігієни; вимог охорони праці
--	-------------	--

Кваліфікаційна характеристика: кондитер 3-го розряду

Завдання та обов'язки. Готує прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини (борошняної, сирної маси або посипок). Виготовляє різні види тіста, кремів, начинок, фаршів; готує напівфабрикати, штампує, формує та викладає вироби на листи. Оздоблює вироби помадкою, кремом тощо. Випікає (смажить) вироби. Визначає готовність тістових заготовок до випікання, садить їх у піч або у варильні (пекарські) шафи, стежить за процесом випікання, закінченням (варіння) виробів, виймає їх, охолоджує.

Повинен знати: асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, поштучних кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включає заміс тіста, виготовлення тіста і виготовлення кремів, начинок, вимог до їх якості; гатунок борошна, його хлібопекарські якості; способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб; техніку і способи оздоблення виробів помадкою, кремом; режим і тривалість випікання (смаження) виробів; правила експлуатації відповідних видів технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, ваговимірювальних приладів, посуду, їх призначення та використання в технологічному процесі; правила роботи підприємств громадського харчування; основи раціональної організації робочих місць; правила і норми охорони праці, протипожежного захисту, виробничої санітарії та особистої гігієни.

Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.1 «Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів»



Борошняні кондитерські вироби є великою групою різноманітних, переважно здобних виробів з високим вмістом цукру, жиру, білкових речовин. Вони характеризуються високою поживністю та енергетичною цінністю.

Начинки використовують при приготуванні багатьох борошняних кондитерських виробів. Асортимент начинок широкий, готують їх з різних продуктів: м'яса, субпродуктів, риби, овочів, фруктів, грибів, яєць тощо.

Інструкційно-технологічна картка №1 «Начинка вишнева»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.1.1 «Приготування начинок»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок №1072

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Вишня	1013	810
Цукор	190	190
Крупа манна	70	70
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, ваги, ємність для промивання, каструля, сито, ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електричну плиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електричну плиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Вишня – плоди зрілі, цілі, свіжі, чисті; без пошкоджень шкідниками і хворобами.

Крупа манна – колір, запах, смак, властиві крупі певного виду, без затхлого, пліснявого, кислого, гіркого і інших сторонніх запахів і присмаків.

Технологія приготування

1. У вишень видалити плодоніжку і кісточки.
2. М'якоть вишень посипати цукром.
3. Прогріти до температури 30-40°C.
4. При безперервному помішуванні ввести манну крупу.
5. Прогріти фарш не більше 30хв. при температурі 90-95° С.
6. Охолодити.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса з цілими плодами вишень, без грудочок завареної манної крупи.

Смак і запах – кисло-солодкий, властивий вишні .

Колір – червоний. **Консистенція** – густа, однорідна.

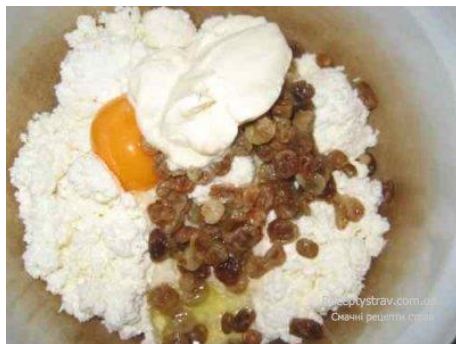
Інструкційно-технологічна картка №2

«Начинка з сиру з родзинками»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.1.1 «Приготування начинок»

Норма розрахунку взята із Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, К.:«Київ»,1966– 600 с.



Розрахунок №1344

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Сир кисломолочний	817	801
Цукор	108	108
Яйця	1шт.	40
Ванілін	0,2	0,2
Сіль	5	5
Начинка з сиру	-	900
Родзинки	153	150
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: блендер, м'ясорубка або сито, ваги, ємності для приготування начинки, замочування родзинок, дерев'яна лопатка

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра в/н не вмикати електрообладнання.
2. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
3. Біля електрообладнання стояти на гумовому килимку.
4. Дотримуватись вимог безпеки праці при роботі з м'ясо рубкою, блендером.
5. Не залишати електрообладнання без нагляду.

Технологічні вимоги до основної сировини

Сир кисломолочний - білого кольору, трохи жовтуватий, з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків.

Родзинки – без сторонніх присмаку, запаху, домішок; не допускаються ознаки бродіння, плісняви і пісок.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Технологія приготування

1. Сир протерти або пропустити через м'ясорубку.
2. Додати цукор, збиті яйця, сіль, ванілін.
3. Додати підготовлені родзинки.
4. Перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з родзинками.

Колір – білий.

Смак і запах - в міру солодкий, без сторонніх запахів.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Інструкційно-технологічна картка №3 «Начинка з сиру з родзинками і цукатами»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.1.1 «Приготування начинок»

Норма розрахунку взята із Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, К.:«Київ»,1966– 600 с.



Розрахунок №1344

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Сир кисломолочний	817	801
Цукор	108	108
Яйця	1 шт.	40
Ванілін	0,2	0,2
Сіль	5	5
Начинка з сиру	-	900
Родзинки	153	150
Цукати	60	60
Цедра лимона або апельсина	15	15
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: блендер, м'ясорубка або сито, ваги, ємності для приготування начинки, замочування родзинок, дерев'яна лопатка, ніж, розробна дошка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра в/н не вмикати електрообладнання.
2. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
3. Біля електрообладнання стояти на гумовому килимку.
4. Дотримуватись вимог безпеки праці при роботі з м'ясо рубкою , блендером.
5. Всю нарізку проводити до дошки.
6. Не залишати електрообладнання без нагляду.

Технологічні вимоги до основної сировини

Сир кисломолочний - білого кольору, трохи жовтуватий, з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків.

Родзинки – без сторонніх присмаку, запаху, домішок; не допускаються ознаки бродіння, плісняви і пісок.

Цукати – плоди повністю проварені, правильної форми, натурального кольору, смаку і запаху, з сухою не липкою поверхнею.

Технологія приготування

1. Сир протерти або пропустити через м'ясорубку.
2. Додати цукор, збиті яйця, сіль, ванілін.
3. Додати підготовлені родзинки, дрібно нарізані цукати, цедру лимона або апельсина.
4. Перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса з родзинками та цукатами.

Консистенція – однорідна.

Смак і запах—в міру солодкий, з ароматом лимона чи апельсина.

Інструкційно-технологічна картка №4 «Начинка горохова»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів».

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.11

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Горох	465	460
Цибуля ріпчаста	160	139
Маргарин столовий	100	100
Маса пасерованої цибулі	-	70
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, ваги, ємності для промивання і замочування гороху, каструля, дошка розробна «ОС», ніж «ОС», сковорода, сотейник, дерев'яна лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля електроплити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку з каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Горох – колір і запах відповідає нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараження шкідниками хлібних запасів.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Технологія приготування

1. Горох перебрати і промити.
2. Залити холодною водою з розрахунку 2,5л води на 1кг гороху.
3. Варити у закритому посуді при слабкому кипінні до готовності.
4. Наприкінці варіння, щоб уникнути підгоряння, горох перемішати.
5. Спасерувати цибулю.
6. У готовий горох додати пасеровану цибулю, сіль, перець.
7. Ретельно перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - відварений горох з пасерованою цибулею.

Смак і запах - в міру солоний, з ароматом вареного гороху.

Колір - властивий вареному гороху.

Консистенція – м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №5 «Фарш ліверний»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок №1053

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Легені	800	736
Серце	321	273
Печінка	281	233
Маргарин столовий	80	80
Цибуля ріпчаста	100	84
Маса пасерованої цибулі	-	42
Борошно пшеничне	10	10
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, ваги, м'ясорубка, каструлі, сковорода, дошка розробна «МС», ніж «МС», деко, дерев'яна лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати обладнання без нагляду.
4. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Дотримуватись вимог безпеки праці при роботі з м'ясорубкою.
7. Мити електрообладнання дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Серце—очищене від кровоносних судин, що виступають і плівок, добре промите.

Печінка—чиста, без кров'яних згустків, лімфатичних вузлів, залишків зв'язок, жиру, патологічних змін і сторонніх запахів; колір коричневий або червоно-коричневий.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Технологія приготування

1. Підготовлені субпродукти промити, розрізати на шматки.
2. Серце і легені відварити в підсоленій воді, печінку смажити.
3. Субпродукти пропустити через м'ясорубку.
4. Покласти шаром не більше 2-3см на попередньо розігріте деко з маргарином.
5. Обсмажити.
6. Цибулю пасерувати на маргарині.
7. Пасерувати борошно з маргарином, розвести з бульйоном, проварити.
8. До субпродуктів додати пасеровану цибулю, білий соус, сіль, перець, перемішати.

Вимоги до якості

Смак - в міру солоний.

Запах – властивий свіжоприготовленому фаршу з субпродуктів.

Колір - від світло- до темно-коричневого.

Консистенція – однорідна, в'язка.

Інструкційно-технологічна картка №6 «Фарш м'ясний з цибулею»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок №1049

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Яловичина (котлетне м'ясо)	1709	1258
або свинина (котлетне м'ясо)	1303	1110
Маргарин столовий	40	40
Цибуля ріпчаста	119	100
Маса пасерованої цибулі	-	50
Борошно пшеничне	10	10
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: ваги, електрична плита, м'ясорубка, каструля, дошка обробна «МС», ніж «МС», сковорода, сотейник, дерев'яна лопатка .

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту та м'ясорубку без нагляду.
4. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом « на себе».
6. Мити електрообладнання дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

М'ясо – м'ясо зачищене від сухожилок і грубих поверхневих плівок; поверхня не завітрена; колір і запах характерні для доброякісного м'яса.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Технологія приготування

1. Котлетне м`ясо промити, розрізати на шматки і обсмажити на жирі.
2. М`ясо перекласти в глибокий посуд, додати бульйон або воду (15-20% від маси м`яса) і тушкувати до готовності.
3. Цибулю пасерувати.
4. Тушковане м`ясо і цибулю подрібнити на м`ясорубці.
5. Борошно пасерувати з жиром, розвести бульйоном з тушкованого м`яса.
6. Проварити.
7. Білим соусом, що утворився, заправити фарш, додати сіль, перець, зелень.
8. Перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тушковане подрібнене м`ясо з пасерованою цибулею і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Смак—в міру солоний.

Запах – властивий свіжоприготовленому фаршу з тушкованого м`яса.

Консистенція – однорідна маса.

Інструкційно-технологічна картка №7
«Фарш м'ясний з яйцем»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок №1050

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Яловичина (котлетне м'ясо)	1477	1087
Маргарин столовий	60	60
Цибуля ріпчаста	100	84
Маса пасерованої цибулі	-	42
Борошно пшеничне	10	10
Яйця	3 1/4шт.	129
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: ваги, електрична плита, м'ясорубка, каструлі, дошка обробна «МС», гастрономія, ніж «МС», сковорідка, сотейник, дерев'яна лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту та м'ясорубку без нагляду.
4. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом « на себе».
6. Мити електрообладнання дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

М'ясо – м'ясо зачищене від сухожилок і грубих поверхневих плівок; поверхня не завітрена; колір і запах характерні для доброякісного м'яса.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Яйця—свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Технологія приготування

1. Котлетне м'ясо промити, розрізати на шматки і обсмажити на жирі.
2. М'ясо перекласти в глибокий посуд, додати бульйон або воду (15-20% від маси м'яса) і тушкувати до готовності.
3. Цибулю спасерувати.

4. Тушковане м`ясо і цибулю подрібнити на м`ясорубці.
5. Борошно спасерувати з жиром, розвести бульйоном з тушкованого м`яса.
6. Проварити.
7. Білим соусом, що утворився, заправити фарш, додати сіль, перець, зелень.
8. Яйця зварити круто, дрібно порізати.
9. Перемішати з готовим фаршем.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тушковане подрібнене м`ясо з пасерованою цибулею і дрібно нарізаними яйцями.

Смак—в міру солоний.

Запах – властивий свіжоприготовленому фаршу з тушкованого м`яса.

Консистенція – однорідна, в`язка.

Інструкційно-технологічна картка №8 «Фарш рибний»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок №1056

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Окунь морський	1555	1026
Маса готової риби	--	841
Цибуля ріпчаста	150	126
Маса пасерованої цибулі	-	63
Борошно пшеничне	10	10
Маргарин столовий	100	100
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	12	12
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: ваги, електрична плита, м'ясорубка, каструлі, дошка обробна «РС», ніж «РС», сковорода, сотейник, дерев'яна лопатка, ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати плиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати на себе.
6. Мити плиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.
7. Дотримуватись вимог безпеки праці при роботі з м'ясорубкою.

Технологічні вимоги до основної сировини

Філе заморожене – чисте, ціле, рівне; консистенція щільна, відповідає даному виду риби; запах відповідає свіжозамороженій рибі, без сторонніх ознак.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Технологія приготування

1. Філе окуня нарізати на шматки і припустити.
2. Готову рибу подрібнити.
3. Цибулю пасерувати.
4. Борошно пасерувати з жиром, розвести рибним бульйоном, проварити.
5. В подрібнену рибу додати пасеровану цибулю, білий соус, сіль, перець, зелень петрушки, перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – припущена подрібнена риба з пасерованою цибулею і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Смак—в міру солоний.

Запах – властивий свіжоприготовленому фаршу з риби.

Консистенція – однорідна, в`язка.

Інструкційно-технологічна картка №9

«Фарш рибний з рисом»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.1.2 «Приготування фаршів»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок № 1057

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Окунь морський	1136	750
Маса готової риби	--	615
Крупа рисова	120	120
Маса вареного рису	--	336
Цибуля ріпчаста	100	84
Маса пасерованої цибулі	-	42
Борошно пшеничне	10	10
Маргарин столовий	40	40
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	12	12
Петрушка (зелень)	9	7
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: ваги, електрична плита, м'ясорубка, каструлі, дошка обробна «РС», ніж «РС», сковорода, сотейник, дерев'яна лопатка, ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту та м'ясорубку без нагляду.
4. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом « на себе».
6. Мити електрообладнання дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Філе заморожене – чисте, ціле, рівне; консистенція щільна, відповідає даному виду риби; запах відповідає свіжозамороженій рибі, без сторонніх ознак.

Крупа рисова—поверхня шорстка, колір білий; смак і запах відповідають рисовій крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів та присмаків.

Цибуля ріпчаста – цибулини зрілі, цілі, сухі, чисті, з добре підсушеними верхніми лусками.

Технологія приготування

1. Філе окуня нарізати на шматки і припустити.
2. Готову рибу подрібнити.
3. Цибулю пасерувати.
4. Борошно пасерувати з жиром, розвести рибним бульйоном, проварити.
5. Рис відварити.
6. В подрібнену рибу додати пасеровану цибулю, розсипчастий рис, білий соус, сіль, перець, зелень петрушки, перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – припущена подрібнена риба з пасерованою цибулею, рисом і дрібно нарізаною зеленню петрушки.

Смак—в міру солоний.

Запах – властивий свіжоприготовленому фаршу з риби.

Консистенція – однорідна, в`язка.

Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.2 «Приготування оздоблювальних напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів»



Оздоблювальні напівфабрикати призначені для художньої обробки тортів і тістечок, надання виробам аромату, визначеного смаку, характерного тільки для даного виду тортів і тістечок.

Цукристі напівфабрикати надають кондитерським виробам приємного смаку та аромату. До них належать ванільна пудра, помада, сиропи для просочування виробів, інвертний сироп, паленка, цукровий сироп для глазурування, желе, цукрова мастика, глазур, карамель, кендир, грильяж.

Креми — це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пухка, пластична маса. Креми мають відмінний смак, підвищену калорійність і, завдяки своїй пластичності й здатності зберігати надану форму, широко використовуються для оздоблення поверхні виробів малюнками за допомогою різних пристосувань.

Борошняні кондитерські вироби можна оздоблювати різноколірними посипками, виробленими з різних продуктів (випечених напівфабрикатів, помади, цукру, шоколаду, горіхів).

Інструкційно-технологічна картка №10 «Сироп для глазурування (тираж)»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.1 «Приготування сиропів »

Норма розрахунку взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378с.



Розрахунок на с.232

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Вода	300	300
Цукор	800	800
Есенція	1	1
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, каструля, ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.

3. Не залишати плиту без нагляду.
4. Працюючи біля електроплити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Технологія приготування

1. Цукор з водою (3:1) з'єднати і уварювати до проби «на товсту нитку» (110°C).
2. Охолодити до 80°C.
3. Додати есенцію.

Використати для глазурування. Готовий сироп повинен бути густий, прозорий, на виробках білий, не липкий.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – густа прозора рідина.

Смак – солодкий.

Колір – жовтий.

Консистенція – в'язка.

Інструкційно-технологічна картка №11 «Сироп для просочування»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.1 «Приготування сиропів »

Норма розрахунку взята із книги І. Куликової «Домашня випічка», М.: «АСТ-ПРЕСС»-99, 235с.



Розрахунок на с. 51

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Цукор	532	532
Вода	585	585
Есенція	20	20
Вихід		1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, каструля, ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати плиту без нагляду.

4. Працюючи біля електроплити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Технологія приготування

1. Цукор з'єднати з водою.
2. Довести до кипіння.
3. Знімати піну.
4. Кип'ятити 1—2 хв.
5. Охолодити до 20 °С.
6. Додати есенцію.
7. Використовувати сироп при температурі не вище 20°С, тому що при більш високій температурі вироби можуть утратити форму.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора рідина.

Смак – солодкий.

Запах – есенції.

Колір – світло- жовтий.

Інструкційно-технологічна картка №12 «Сироп інвертний»

**Найменування навчального модуля та
компетентності: КНД-3.2.1 «Приготування сиропів »**

Норма розрахунку взята із книги Т.І.Перетятко «Кондитер»,
Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006, – 378 с.



Розрахунок на с.232

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Вода	440	440
Цукор	1000	1000
Лимонна кислота	0,04	0,04
Сода	0,04	0,04
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, каструля,
ложка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Технологія приготування

1. В котел насипати цукор і налити воду.
2. Постійно помішуючи нагріти до кипіння.
3. Додати лимонну кислоту.
4. Уварювати до температури 107-108°C (проба «на середню нитку»).
5. Сироп трохи охолодити і нейтралізувати розчином соди.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора рідина.

Смак – солодкий.

Колір – жовтий.

Консистенція – в'язка.

Інструкційно-технологічна картка №13

«Помада біла основна»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.2 «Приготування помади »

Норма розрахунку взята із книги Т.І.Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378с.



Розрахунок на с.233.

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Цукор	828	828
Патока крохмальна	83	83
Есенція	2	2
Вода	300	300
Вихід	-	1000

Обладнання та інвентар: електрична плита, холодильник, каструля, вінчик, лопатка дерев'яна, ложка, мірний стакан, серветка.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Крохмальна патока (ГОСТ 5194—91) за консистенцією повинна бути густою, тягучою, прозорою рідиною. Смак і запах повинні відповідати патоці без наявності сторонніх смаку і запаху.

Технологія приготування

1. Цукор залити водою (тільки покриває поверхню цукру), помішуючи, довести до кипіння на слабкому вогні, час від часу знімаючи піну.
2. Добре вимити краї посуду.
3. Сироп накрити кришкою і продовжувати варити на сильному вогні.
4. Сироп уварити до 108°C, додати підігріту до 40°C патоку або інвертний сироп.
5. Сироп уварити до проби «на слабку кульку».
6. Зварений сироп швидко охолодити до 30-40°C.
7. Збити.
8. Додати есенцію.

9. Готову помаду накрити вологою серветкою і залишити на добу для визрівання.

Невелику кількість помади можна зварити без патоки, інверту. В цьому випадку для варіння сиропу необхідно взяти води на 20-30% більше норми і варити сироп довше.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – біла, однорідна ніжна цукрова маса.

Смак – солодкий.

Колір – білий.

Консистенція – пластична.

Інструкційно-технологічна картка №14

«Помада молочна»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.2 «Приготування помади »

Норма розрахунку взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378с.



Розрахунок на с.236

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Цукор	636	636
Патока	199	199
Молоко	795	795
Ванільна пудра	4	4
Вихід	-	1000

Обладнання та інвентар: електрична плита, холодильник, каструля, вінчик, ложка, мірний стакан, серветка, лопатка дерев'яна.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Молоко-однорідна рідина без осаду; смак і запах чисті без сторонніх присмаків і запахів; колір білий із трохи жовтуватим відтінком.

Крохмальна патока (ГОСТ 5194—91) за консистенцією повинна бути густою, тягучою, прозорою рідиною. Смак і запах повинні відповідати патоці без наявності сторонніх смаку і запаху.

Технологія приготування

1. Цукор залити молоком, помішуючи, довести до кипіння на слабкому вогні, час від часу знімаючи піну.
2. Добре вимити краї посуду.
3. Сироп накрити кришкою і продовжувати варити на сильному вогні.
4. Сироп уварити до 118°C, додати підігріту до 40°C патоку або інвертний сироп.
5. Сироп уварити до проби «на слабку кульку».
6. Зварений сироп швидко охолодити до 30-40°C.
7. Збити.

8. Додати ванільну пудру.

9. Готову помаду накрити вологою серветкою і залишити на добу для визрівання.

Невелику кількість помади можна зварити без патоки, інверту. В цьому випадку для варіння сиропу необхідно взяти молока на 20-30% більше норми і варити сироп довше.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна щільна глянцева маса.

Смак – солодкий, з вираженим молочним присмаком.

Колір – темно-коричневий.

Консистенція – пластична.

Інструкційно-технологічна картка №15

«Помада шоколадна»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.2 «Приготування помади »

Норма розрахунку взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378с.



Розрахунок на с. 235

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Цукор	755	755
Патока крохмальна	113	113
Какао-порошок	47	47
Пудра ванільна	2	2
Есенція	2,6	2,6
Вихід	-	1000

Обладнання та інвентар: електрична плита, холодильник, каструля, ложка, вінчик, мірний стакан, лопатка дерев'яна.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Крохмальна патока (ГОСТ 5194—91) за консистенцією повинна бути густою, тягучою, прозорою рідиною. Смак і запах повинні відповідати патоці без наявності сторонніх смаку і запаху.

Технологія приготування

1. Цукор залити водою (тільки покриває поверхню цукру), помішуючи, довести до кипіння на слабкому вогні, час від часу знімаючи піну.
2. Добре вимити краї посуду.
3. Сироп накрити кришкою і продовжувати варити на сильному вогні.
4. Сироп уварити до 108°C, додати підігріту до 40°C патоку або інвертний сироп.
5. Сироп уварити до проби «на слабку кульку».
6. Зварений сироп швидко охолодити до 30-40 С.
7. Збити.
8. Додати есенцію.

9. Готову помаду накрити вологою серветкою і залишити на добу для визрівання.
10. Перед використанням помаду розігріти до температури 50-55°C на водяній бані.
11. Додати какао-порошок, ванільну пудру.
12. Перемішати до однорідної маси.

Невелику кількість помади можна зварити без патоки, інверту. В цьому випадку для варіння сиропу необхідно взяти води на 20-30% більше норми і варити сироп довше.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна глянцева цукрова маса.

Смак і запах – солодкий, з добре вираженим ароматом какао і ванілі.

Колір – коричневий.

Консистенція – пластична.

Інструкційно-технологічна картка №16

«Желе на желатині»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.3 «Приготування желе та прикрас з нього»

Норма розрахунку взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378 с.



Розрахунок на стор.250

<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Цукор	415	413
Патока	104	104
Есенція	2	2
Лимонна кислота	2	2
Желатин	30	30
Харчовий барвник	0,2	0,2
Вино	33	33
Вода	500	500
Вихід	-	1000

Обладнання і інвентар: електрична плита, каструлі, сито, силіконова лопатка, посуд або формочки для застигання желе.

Вимоги безпеки праці

1. Перед початком роботи перевірити наявність заземлення у електрообладнання.
2. Не допускати перегріву конфорок.
3. Не залишати електроплиту без нагляду.
4. Працюючи біля плити, стояти на гумових килимках.
5. Кришку каструлі знімати рухом «на себе».
6. Мити електроплиту дозволяється лише при припиненні подачі електроенергії.

Технологічні вимоги до основної сировини

Цукор – солодкий, без сторонніх присмаків і запахів.

Крохмальна патока (ГОСТ 5194—91) за консистенцією повинна бути густою, тягучою, прозорою рідиною. Смак і запах повинні відповідати патоці без наявності сторонніх смаку і запаху.

Желатин — продукт без смаку, запаху, прозорий, майже безбарвний або злегка жовтий.

Технологія приготування

1. Желатин замочити в холодній кип'яченій воді.
2. Розпустити на водяній бані.
3. Розчинити в окремій каструлі цукор, довести до кипіння, додати патоку, перемішати і залишити для остигання до 70°C.

4. Ввести підготовлений желатин і помішувати до розчинення желатину.
5. Процідити.
6. Додати лимонну кислоту, есенцію, вино, барвник.
7. Розлити і охолодити.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – прозора однорідна маса.

Смак – солодкий, з присмаком есенції.

Колір – залежно від барвника.

Консистенція – драглиста, пружна.

Інструкційно-технологічна картка №17 «Крем масляний основний на цукровій пудрі»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.4 «Приготування масляних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К.: Вікторія, 2002, – 400с.



Розрахунок на с.25

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Масло вершкове	515	515
Цукрова пудра	511	511
Ванільна пудра	4	4
Коньяк (вино)	1,7	1,7
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: дошка розробна, міксер, сито, ваги, ніж, ємність для збивання, силіконова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Цукрова пудра – смак солодкий; консистенція однорідна, сипуча; колір білий.

Технологія приготування

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки.
2. Збивати на малих обертах 5-7хв, доки воно не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Переключити на великі оберти і поступово додати цукрову пудру.
4. Збивати ще 7-8хв.
5. Наприкінці збивання додати ванільну пудру і коньяк.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з ароматом ванілі.

Колір – білий.

Консистенція – пухка, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №18

«Крем масляний основний на згущеному молоці»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.4 «Приготування масляних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К.: Вікторія, 2002, – 400с.



Розрахунок на с.25

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Масло вершкове	530	530
Цукрова пудра	283	283
Молоко згущене	212	212
Ванільна пудра	4	4
Коньяк (вино)	1,8	1,8
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: дошка обробна, міксер, сито, ваги, ніж, ємність для збивання, силіконова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки.
2. Збивати на малих обертах 5-7хв, доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції.
3. Переключити на великі оберти і поступово додати цукрову пудру, потім порціями ввести згущене молоко.
4. Збивати ще 7-8хв
5. Наприкінці збивання додати ванільну пудру і коньяк.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з ароматом ванілі.

Колір – світло-кремовий

Консистенція – пишна, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №19

«Крем масляний шоколадний»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.4 «Приготування масляних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко «Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів», К.:Вікторія, 2002, – 400с.



Розрахунок на с. 26

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Масло вершкове	497	497
Цукрова пудра	265	265
Молоко згущене з цукром	199	199
Какао-порошок	48	48
Ванільна пудра	2,3	2,3
Коньяк (вино)	1,7	1,7
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: дошка обробна, міксер, сито, ваги, ніж, ємність для збивання, силіконова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Цукрова пудра – смак солодкий; консистенція однорідна, розсипчаста; колір білий.

Технологія приготування

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки.
2. Збивати на малих обертах 5-7хв, доки воно не побіліє і не набуде пишної консистенції.
3. Переключити на великі оберти і поступово додати цукрову пудру, потім порціями ввести згущене молоко.
4. Збивати ще 7-8хв.
5. Наприкінці збивання поступово всипати какао-порошок, додати ванільну пудру і коньяк.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з присмаком какао.

Колір – коричневий.

Консистенція – пухка, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №20 «Крем вершковий»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.5 «Приготування вершкових, сметанних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону.: Фенікс, 2006. – 378с.



Розрахунок на с.288

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Вершки 35%-ної жирності	963	963
Цукрова пудра	97	97
Ванільна пудра	10	10
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: міксер, сито, ваги, ємність для збивання, пластикова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Вершки - смак і запах чисті, з вираженим присмаком пастеризації; консистенція однорідна, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Цукрова пудра – смак солодкий; консистенція однорідна, сипуча; колір білий.

Технологія приготування

- 1.Збивати вершки до утворення пишної однорідної маси.
 2. Поступово додати цукрову і ванільну пудру.
- Тривалість збивання 20-25хв.

Готовий крем повинен утримуватися на лопатці. В крем не додають барвники і ароматизатори, крім ванільної пудри.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з ароматом ванілі.

Колір – білий.

Консистенція – пухка, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №21 «Крем сметанний»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.5 «Приготування вершкових, сметанних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону.: Фенікс, 2006. – 378с.



Розрахунок на с. 290

<i>Сировина</i>	<i>Брутто,г</i>	<i>Нетто,г</i>
Сметана 30% - ної жирності	737	737
Цукрова пудра	322	322
Ванільна пудра	11	11
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: міксер, сито, ваги, ємність для збивання, силіконова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Сметана - смак і запах чисті, молочнокислі, з вираженим смаком і ароматом, відповідають пастеризованим продуктам; консистенція однорідна, в міру густа, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Цукрова пудра – смак солодкий; консистенція однорідна, сипуча; колір білий.

Технологія приготування

- 1.Збивати охолоджену сметану на малих обертах 2-3хв., потім поступово збільшити швидкість.
- 2.Коли утвориться густа пишна піна, в неї при зменшенні швидкості збивання додати потроху цукрову і ванільну пудру.

Готовий крем повинен утримуватися на лопатці.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з ароматом ванілі.

Колір – білий.

Консистенція – пухка, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №22

«Крем вершково-сметанний»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.5 «Приготування вершкових, сметанних кремів»

Норма розрахунку сировини взята із книги Т.І. Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону.: Фенікс, 2006. – 378с.



Розрахунок на с.288

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Вершки 35%-ної жирності	590	590
Сметана 30%-ної жирності	296	296
Цукрова пудра	177	177
Ванільна пудра	7	7
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: міксер, сито, ваги, ємність для збивання, силіконова лопатка.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Сметана, вершки - смак і запах чисті, з вираженим присмаком пастеризації; консистенція однорідна, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Цукрова пудра – смак солодкий; консистенція однорідна, сипуча; колір білий.

Технологія приготування

1. Охолоджені вершки і сметану перемішати.
 2. Збивати суміш до утворення пишної однорідної маси.
 3. Поступово додати цукрову і ванільну пудру.
- Тривалість збивання 20-25хв.

Готовий крем повинен утримуватися на лопатці. В крем не додають барвники і ароматизатори, крім ванільної пудри.

Вимоги до якості

Смак і запах – солодкий, з ароматом ванілі.

Колір – білий.

Консистенція – пухка, однорідна, стійка.

Інструкційно-технологічна картка №23

«Бісквітні смажені крихти»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.6 «Приготування посипок»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.202

Обладнання та інвентар: жарова шафа, сито, деко, дерев'яна лопатка, ємність для крихт.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологія приготування

1. Бісквітний напівфабрикат протерти через сито з вічками 2—3 мм.
2. Отримані крихти підсушити у жаровій шафі при температурі 220—230°C.
3. Пильнувати, щоб крихти не підгоріли.
4. Використати для обсипання поверхні бісквітних тістечок і тортів.

Інструкційно-технологічна картка №24 «Пісочні крихти»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.6 «Приготування посипок»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вік-торія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.202

Обладнання та інвентар: жарова шафа, сито, деко, дерев'яна лопатка, ніж кондитерський, ємність для крихт.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра в/н не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологія приготування

1. Готувати з обрізків випеченого пісочного напівфабрикату (без начинки та інших оздоблюючих напівфабрикатів) або спеціально випекти обрізки пісочного тіста, що залишаються від формування заготовок тістечок чи тортів.
2. Обрізки подрібнити ножем чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру.
3. Пересіяти через сито.
4. Використати для оздоблення пісочних тістечок і тортів.

Інструкційно-технологічна картка №25 «Нонпарель»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.2.6 «Приготування посипок»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вік-торія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.202

Обладнання та інвентар: жарова шафа, сито, деко, дерев'яна лопатка, ніж кондитерський, ємність для крихт.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологія приготування

1. Помаду поділити на кілька порцій.
2. Кожну порцію підфарбувати у відповідний колір.
3. Протерти через сито з вічками 2—3 мм.
4. М'яку крупку розсипати тонким шаром на листи.
5. Підсушити до затвердіння.
6. Перемішати.

Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.3 «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього»



Дріжджове тісто готують безопарним і опарним способами. Безопарний спосіб застосовують для виробів з малою кількістю здоби (цукру, масла, яєць), а опарний – з великою.

Основною сировиною для приготування дріжджового тіста є борошно, вода, сіль і дріжджі. У здобне тісто додають молоко, яйця, цукор, жир та інші продукти. Технологічний процес приготування тіста складається з таких операцій: підготовки компонентів, замішування тіста, бродіння й обминання.

Інструкційно-технологічна картка №26

«Бублик дріжджовий»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.151

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	515	510
Цукор-пісок	56	56
Маргарин	75	75
Яйця	1 ½ шт.	60
Дріжджі	40	40
Сіль	1,5	1,5
Молоко	180	180
Цукор для посипання	10	10
Яйця для змащування	¼ шт.	10
Жир для змащування листів	1	1
Вихід	10шт. по 87 г.	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка обробна, ніж кондитерський, ємність для тіста, качалка, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні.

Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

1. Молоко або воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують

3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всипати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закривають вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
10. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
11. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
12. Шматочки тіста масою по 87 г підкачати у кульки і залишити для попереднього розстоювання протягом 5-7хв.
13. Кульки розкачати у рівний довгий джгут, кінці якого закрутити у протилежні боки і з'єднати надаючи форми кільця.
14. Бублики викласти на змащений жиром лист.
15. Розстроювати протягом 30-35 хв.
16. Поверхню змастити яйцем, посипати цукром.
17. Випекти при температурі 220-230°C 10-12 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма витого кільця, поверхня рівномірно посипана цукром і зарум'янена.

Смак – солодкий.

Консистенція – виріб гарно пропечений, з однаковою пористістю.

Інструкційно-технологічна картка №27

Булочка «Харківська»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.150

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	625	619
Борошно на підсипання	20	20
Цукор-пісок	92	92
Маргарин	62	62
Яйця	½ шт.	20
Дріжджі	16	16
Сіль	6	6
Олія	10	10
Ванільний цукор	2	2
Повидло	100	100

Цукрова пудра для посипання	7	7
Яйця для змащування	¼ шт.	10
Жир для листів	3	3
Вихід		10шт. по 100г

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка розробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла, качалка, ложка, пензлик, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра в/н не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Повидло – однорідна протерта маса, консистенція густа, колір коричневий, смак кисло-солодкий.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

1. Молоко або воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всыпать просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закривають вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
10. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
11. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
12. Розділити на шматочки масою по 110г.
13. Підкачати у кульки і розстоюють 5-7хв.
14. Розкачати, надаючи прямокутної форми.
15. На середину покласти 10г повидла і скласти утрое.
16. Тісто навколо начинки притиснути пальцями, але краї при цьому не защипувати.

- 17.Сформовані булочки викласти на змащені жиром листи.
- 18.Розстоювати 30-35хв.
- 19.За 10хв. до закінчення розстоювання булочки змастити яйцем.
- 20.Випікати при температурі 230-240°C 10-12хв.
- 21.Охолоджені булочки посипають цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, форма прямокутна.

Колір – світло-жовтий.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – виріб гарно пропечений, дрібнопористий.

Інструкційно-технологічна картка №28

«Пиріг відкритий з сирною начинкою»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.153

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Тісто:		
Борошно	400	394
Вода	140	140
Дріжджі	12	12
Цукор	70	70
Маргарин	93	93

Яйця	1 1/3 шт.	54
Сіль	8	8
Маса тіста	-	773
Начинка:	-	400
Сир кисломолочний	256	253
Борошно	16	16
Цукор	20	20
Яйця	3/4шт	32
Ванілін	0,04	0,04
Яйця для змащування	1/2шт.	20
Жир для змащування листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка розробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, пензлик, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Сир кисломолочний – колір білий, трохи жовтуватий, смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків і запахів, консистенція ніжна.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Технологія приготування

1. Приготувати начинку: сир протерти, додати яйця, цукор, ванілін, борошно, перемішати.
2. Воду нагріти до 30—40°C.
3. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, процідити.
4. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
5. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
6. Всипати просіяне борошно.
7. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
8. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
9. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.

10. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
11. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, після того коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
12. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
13. Тісто підкачати у кулю і залишити на 5-7хв. для розстоювання.
14. Розкачати шаром 1см за розмірами форми.
15. Тісто перекласти у форму, змащену жиром, розрівняти.
16. Краї зробити трохи вище середини.
17. Покласти шар сирної начинки.
18. Пиріг залишити для розстоювання протягом 25-30хв.
19. Змастити яйцем «бортики» тіста.
20. Випікати при температурі 200-220°C 20-25хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглий або прямокутний, видно начинку.

Смак – приємний, солодкий.

Колір – світло-коричневий.

Консистенція – м'якуш м'який, дрібнопористий, добре пропечений.

Інструкційно-технологічна картка №29 «Пиріг напіввідкритий з грибами і цибулею»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.154

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	400	394
Вода	140	140
Дріжджі	15	15
Цукор	40	40
Маргарин	93	93
Яйця	1 1/3 шт.	54

Сіль	8	8
Маса тіста	-	773
Начинка:	-	400
Гриби сушені	415	410
Маргарин або олія	50	50
Цибуля	90	84
Сіль	10	10
Перець	0,2	0,2
Яйця для змащування	1/2шт.	20
Жир для змащування листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошки кондитерська та «ОС», ножі кондитерський та «ОС» ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, різець кондитерський, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Повидло – однорідна протерта маса, консистенція густа, колір коричневий, смак кисло-солодкий.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Гриби сушені - не допускаються гриби, пошкоджені шкідниками і уражені хворобами, трухляві і з стороннім запахом.

Технологія приготування

1. Приготувати начинку:

- сушені білі гриби замочити на кілька годин;
- промити;
- відварити;
- знову промити;
- подрібнити;
- обсмажити;
- цибулю спасерувати, посолити, поперчити;
- додати до грибів;
- перемішати.

2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, процідити.

4. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.

5. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
6. Всипати просіяне борошно.
7. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
8. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
9. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
10. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
11. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, після того коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
12. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
13. Взяти $\frac{3}{4}$ норми тіста, підкачати у кулю і залишити на 5-7хв для розстоювання.
14. Розкачати шаром 1см за розмірами форми.
15. Тісто перекласти у форму, змащену жиром, розрівняти.
16. Краї зробити трохи вище середини.
17. Покласти шар начинки.
18. Краї тіста загнути на 15-20мм, частково прикриваючи начинку.
19. На начинку покласти смужки тіста у вигляді решітки, закріплюючи кінці на «бортиках».
20. Пиріг залишити для розстоювання на 25-30хв.
21. Змастити яйцем «бортики» тіста і смужки.
22. Випікати при температурі 200-220°C 20-25хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб без тріщин, поверхня блискуча, видно начинку.

Смак – приємний, відповідає продуктам, з яких приготовлений пиріг.

Колір – шкоринки: світло-коричневий.

Консистенція – м'якуш м'який, дрібнопористий, добре пропечений, начинка м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №30

«Пиріг напіввідкритий з яблуками»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.155

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	400	394
Вода	140	140
Дріжджі	12	12
Цукор	70	70
Маргарин	93	93
Яйця	1 1/3 шт.	54
Сіль	8	8

Маса тіста	-	773
Начинка:	-	400
Яблука	380	332
Цукор	80	80
Яйця для змащування	¼ шт.	10
Жир для змащування листів	3	3
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка кондитерська, ніж кондитерський, ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, різець для тіста, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

- 1.Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
- 2.Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
- 3.Листи виймати в спеціальних рукавицях.
- 4.Не залишати робоче місце без нагляду.
- 5.Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Яблука – плоди по формі і окрасу відповідають даному помологічному сорту, без пошкодження шкідниками і хворобами, з плодоніжкою чи без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.

Технологія приготування

1. Приготувати начинку: яблука нарізати скибочками і перемішати з цукром.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, процідити.
4. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
5. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
6. Всипати просіяне борошно.
7. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
8. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
9. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
10. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
11. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, після того коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
12. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.

13. Взяти $\frac{3}{4}$ норми тіста, підкачати у кулю і залишити на 5-7хв. для розстоювання.
14. Розкачати шаром 1см за розмірами форми.
15. Тісто перекласти у форму, змащену жиром, розрівняти.
16. Краї зробити трохи вище середини.
17. Покласти шар начинки.
18. Краї тіста загнути на 15-20мм, частково прикриваючи начинку.
19. На начинку покласти смужки тіста у вигляді решітки, закріплюючи кінці на «бортиках».
20. Пиріг залишити для розстоювання протягом 25-30хв.
21. Змастити яйцем «бортики» тіста і смужки.
22. Випікати при температурі 200-220°C 20-25хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб без тріщин, поверхня блискуча, видно начинку.

Смак – приємний, солодкий.

Колір – шкоринки: світло-коричневий.

Консистенція – м'якуш м'який, дрібнопористий, добре пропечений, начинка м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №31 «Пиріг закритий з повидлом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.153

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	400	394
Вода	140	140
Дріжджі	12	12
Цукор	70	70
Маргарин	93	93
Яйця	1 1/3 шт.	54

Сіль	8	8
Маса тіста	-	773
Повидло	400	390
Яйця для змащування	1/2шт.	20
Жир для змащування листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, ніж кондитерський, ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, пензлик, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Повидло – однорідна протерта маса, консистенція густа, колір коричневий, смак кисло-солодкий.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

1. Приготувати начинку: повидло підігріти до 30°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, процідити.
4. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
5. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
6. Всипати просіяне борошно.
7. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
8. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
9. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
10. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
11. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, після того коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
12. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
13. Тісто поділити навпіл.
4. Розкачати обидві частини.

5. Одну перекласти у форму, змащену жиром, розрівняти.
6. Покласти начинку.
7. Закрити другою заготовкою з тіста.
8. Поверхню пирога прикрасити листочками, квіточками, які формують з обрізків тіста і закріпити яйцем.
9. Пиріг залишити для розстоювання протягом 25-30хв.
10. За 5-10хв до випікання пиріг змастити яйцем, поверхню проколоти.
11. Випікати при температурі 200-210°C протягом 30хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб без тріщин, поверхня блискуча.

Смак – приємний, солодкий.

Колір – шкоринки: світло-коричневий.

Консистенція – м'якушка м'яка, дрібнопориста, добре пропечена.

Інструкційно-технологічна картка №32

«Піца з грибами та цибулею»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Рецептура розроблена та затверджена на засіданні МК з професії «Кухар, кондитер» ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І. Г. Боровенського».



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	1000	990
Сироватка	500	500
Цукор-пісок	20	20
Маргарин	100	100
Дріжджі	30	30
Сіль	7	7
Яйце	1шт	40

Начинка:	-	950
Ковбаса варена	210	200
Картопля	380	300
Гриби свіжі	250	200
Цибуля ріпчаста	120	100
Сир твердий	75	70
Соус «Майонез»	50	50
Соус «Кетчуп»	20	20
Яйця	2шт.	80
Жир для смаження	20	20
Жир для змащування листів	5	5
Вихід	2000	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, сковорода, тертка, дошка розробна кондитерська, «Гастрономія», ніж кондитерський, «Гастрономія» ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Картопля – бульби цілі, сухі, не забруднені, не пророслі, не в'ялі.

Цибуля ріпчаста – цибулини дозрівши, сухі, не забруднені, з добре підсушеними верхніми лусками.

Сир твердий – шкірочка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; смак і запах виражені сирні, колір від білого до світло-жовтого

Технологія приготування

1. Молоко або воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всипати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закривають вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) на 30хв.

10. Приготувати начинку:

- картоплю смажити соломкою;
- ковбасу нарізати соломкою;
- гриби свіжі смажити;
- цибулю ріпчасту пасерувати.

11. Розкачати тісто і викласти на змащений жиром лист.

12. Змастити кетчупом основу для піци.

13. Викласти смажену картоплю, зверху гриби, потім пасеровану цибулю і ковбасу нарізану соломкою.

14. Яйця збити з майонезом.

15. Нанести цю суміш на піцу.

16. Посипати піцу натертим сиром.

17. Випікати при температурі 200-220°C 20-30хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – піца відповідної форми, на поверхні розплавлений сир.

Смак – в міру солоний, відповідає продуктам з яких приготовлена піца.

Запах – відповідає випеченому виробу з дріжджового тіста.

Консистенція – тісто добре пропечене, начинка м'яка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №33

«Піца по-домашньому»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Рецептура розроблена та затверджена на засіданні МКз професії «Кухар, кондитер» ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І. Г. Боровенського».



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	320	320
Вода	250	250
Цукор-пісок	4	4
Маргарин	50	50
Дріжджі	20	20
Сіль	4	4
Яйце	1 шт.	40

Начинка:	-	760
Ковбаса копчена	310	300
Сир твердий	150	150
Соус «Майонез»	100	100
Соус «Кетчуп»	80	80
Помідор свіжий	2шт.	140
Жир для змащування листів	3	3
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, тертка, дошка розробна кондитерська, «Гастрономія», ніж кондитерський, «Гастрономія» ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Помідори свіжі – плоди свіжі, цілі, чисті, без механічних пошкоджень, без плідоніжки.

Сир твердий – шкірочка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; смак і запах виражені сирні, колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Молоко або воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всипати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закривають вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) на 30хв.
10. Приготувати начинку:
 - помідори нарізати тонкими кружальцями;
 - ковбасу нарізати соломкою;
 - сир натерти на дрібній тертці.

11. Розкачати тісто дуже тонко і викласти на змащений жиром лист.
12. Змастити кетчупом основу для піци.
13. Викласти ковбасу.
14. Змастити майонезом.
15. Посипати піцу натертим твердим сиром.
16. Викласти кружальця помідора.
17. Випікати при температурі 200-220°C 20-25хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла або прямокутна.

Поверхня тіста від золотистого до світло-коричневого кольору. Поверхня піци покрита рівномірно начинкою та розплавленим сиром.

Смак – в міру солоний, відповідає продуктам з яких приготовлена піца.

Запах – відповідає випеченому виробу з дріжджового тіста з присмаком продуктів, які входять до складу начинки.

Консистенція – тісто добре пропечене, начинка м'яка, однорідна, твердий сир розплавлений.

Інструкційно-технологічна картка №34

«Піца з ковбасою»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Рецептура розроблена та затверджена на засіданні МК з професії «Кухар, кондитер» ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І. Г. Боровенського».



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	640	640
Сироватка	250	250
Цукор-пісок	25	25
Маргарин	100	100
Дріжджі	30	30
Сіль	7	7

Начинка:	-	560
Ковбаса копчена	210	200
Сир твердий	75	70
Соус «Майонез»	105	105
Соус «Кетчуп»	50	50
Помідор	159	140
Жир для листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, тертка, дошки кондитерська та «Гастрономія», ножі кондитерський та «Гастрономія» ємність для тіста та начинки, качалка, ложка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Помідори свіжі – плоди свіжі, цілі, чисті, без механічних пошкоджень, без плодоніжки.

Сир твердий – шкірочка рівна, міцна, без пошкоджень; консистенція однорідна; смак і запах виражені сирні, колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Молоко або воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всипати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закривають вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) на 30хв.
10. Розкачати тісто і викласти на змащений жиром лист.
11. Приготувати начинку:

- помідори нарізати тонкими кружальцями;
- ковбасу нарізати тонкими кружальцями;
- сир натерти на дрібній тертці.

12.Змастити кетчупом основу для піци.

13.Викласти кружальця помідора.

14.Змастити майонезом.

15.Викласти ковбасу.

16.Засипати піцу натертим сиром.

17.Випікати при температурі 200-220°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла або прямокутна; без надриків. Поверхня тіста від золотистого до світло-коричневого кольору. Поверхня піци покрита рівномірно начинкою.

Смак – відповідає продуктам, які входять до складу піци.

Запах – відповідає випеченому виробу з дріжджового тіста з ароматом розплавленого твердого сиру.

Консистенція – тісто добре пропечене, пористе, начинка однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №35

«Пиріжки смажені»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с.160

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	320	310
Цукор-пісок	20	20
Маргарин	25	25
Яйця	1 шт.	35

Дріжджі	19	19
Сіль	3,5	3,5
Вода	190	190
Начинка:	-	250
або повидло:	-	180
Олія для розбирання тіста і змащування листів	-	3
Жир для смаження	60	60
Вихід	10шт. по 75 г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, фритюрниця, ваги, дошка обробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла або начинки, качалка, дерев'яна лопатка, металеве сито, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні.

Технологія приготування

1. Воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5 - 1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Вsipати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5 - 7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2 - 3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Тісто повинне бути слабкої консистенції.
9. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
10. Готове тісто охолодити до 10°C, щоб воно не перекисло під час розбирання.
11. Шматок тіста розкачати у джгут завтовшки 3-4 см, нарізати на шматочки масою по 58 г, підкачати у кульки і покласти на листи, змащені жиром, на відстані 4-5 см.
12. Через 5 хв. кульки перевернути і розкачати круглі заготовки завтовшки 4-5 мм.
13. На середину кожної заготовки покласти начинку, тісто зігнути навпіл, з'єднати і ретельно защипнути краї, надаючи форму півмісяця.
14. Пиріжки залишити на 20-30 хв. для розстоювання, потім кожний пиріжок ледь розтягнути руками і покласти смажити у фритюр.

15. Коли нижня сторона зарум'яниться, піріжки акуратно перевернути другою стороною і продовжувати смажити до утворення золотистої шкірочки.
16. Готові вироби вийняти шумівкою і залишити на ситі для стікання жиру.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма видовжена, поверхня рівномірно зарум'янена, без підгорілих місць, розривів і оголення начинки

Смак і запах – властиві піріжкам з даною начинкою, не допускається присмак згірлого жиру.

Консистенція – пористість рівномірна, допускаються незначні підкіркові здуття.

Інструкційно-технологічна картка №36

«Пончики домашні»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.1. «Приготування дріжджового тіста безопарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку із Збірника страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування. М.: «Економіка», 1968.



Розрахунок №1216

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	257	257
Цукор-пісок	42	42
Маргарин	32	32
Яйця	1 шт.	35
Дріжджі	10	10
Сіль	2,5	2,5
Вода (молоко)	150	150

Маса тіста	-	450
Олія для розбирання тіста і змащування листів	3	3
Олія для смаження	50	50
Цукрова пудра	50	50
Вихід	10шт по 45+3 г пудри	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, фритюрниця, ваги, дошка обробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла або начинки, качалка, дерев'яна лопатка, металеве сито, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Молоко-однорідна рідина без осаду; смак і запах чисті без сторонніх присмаків і запахів; колір білий із трохи жовтуватим відтінком.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні.

Технологія приготування

1. Воду нагріти до 30—40°C.
2. Дріжджі розвести окремо у невеликій кількості теплої води, проціджують
3. Сіль і цукор розчинити у невеликій кількості води або молока, процідити через сито з вічками діаметром 0,5—1,5 мм.
4. У діжу тістомісильної машини влити розчинені продукти.
5. Всипати просіяне борошно.
6. Замісити тісто протягом 5—7 хв.
7. Додати розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування до тіста.
8. Замішування продовжувати доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини.
9. Тісто закрити вологою тканиною, перемістити у тепле місце (30°C) для бродіння на 2,5—3,5 год.
10. Тісто обминати через 1 год. від початку бродіння, після того коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази.
11. Готове тісто викласти на посипаний борошном стіл і розробляти.
12. Шматок тіста розкочати у джгут завтовшки 3-4 см, нарізати на шматочки масою по 50 г, підкачати у кульки і покласти на листи, змащені жиром, на відстані 4-5 см.
13. Залишити для вистоювання на 20-30 хв.
14. Пончикам надати форми кілець або кульок і смажити у фритюрі до утворення золотистої кірочки.

15. Готові вироби вийняти шумівкою і залишити на ситі для стікання жиру.

16.Посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пончики круглі або у вигляді кілець з рівномірною золотавою кірочкою, посипані цукровою пудрою.

Смак і запах – смаженого дріжджового тіста, солодкуватий.

Колір – золотистий.

Консистенція – кірочка тверда, м'якуш пористий, еластичний.

Інструкційно-технологічна картка №37 «Рогалик з повидлом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Г.Т. Зайцева, Т.М. Горпинко
Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч.
для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.



Розрахунок на с. 152

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	370	365
Цукор-пісок	67	67
Маргарин	63	63
Яйця	1,5шт.	60
Дріжджі	20	20
Сіль	4	4

Вода	90	90
Молоко	62	62
Маса тіста	-	680
Повидло	150	150
Жир для змащування листів	5	5
Вихід	10шт по 75г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка обробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла, качалка, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Повидло – однорідна протерта маса, консистенція густа, колір коричневий, смак кисло-солодкий.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні.

Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

Приготування опари.

1. Розчинити в теплій (35 – 40°C) воді (60% від її маси) дріжджі (100%), цукор (4%).
2. Процідити.
3. Всипати просіяне борошно (40% від маси).
4. Замісити тісто, посипати борошном.
5. Поставити в тепле місце на дві години.
6. Визначити готовність.
7. Опара збільшиться в об'ємі в 2 рази, на поверхні багато бульбашок, вони лопаються. Посередині тісто починає опадати.

Приготування тіста та виробу.

1. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин.
2. Замісити тісто.
3. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3 год.
4. Періодично обминати 2-3рази.
5. Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.
6. Розважити на шматки масою 68г.
7. Розстоювати 5-10хв.
8. Розкачати, надаючи трикутної форми.

9. Поверхню заготовок змастити розтопленим маргарином.
10. На основу трикутника викласти 15г повидла і закрутити у рогалики.
11. Викласти на змащені жиром листи.
12. Розстоювати 10-20хв.
13. Змастити яйцем.
14. Випікати при температурі 230-240°C протягом 10-12хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма рогалика, поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, повидло не витекло.

Смак і запах – приємний, солодкий

Консистенція – виріб добре пропечений, з однаковою пористістю.

Інструкційно-технологічна картка №38

«Пиріжки печені»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : Навчальний посібник для проф.-техн. закладів освіти. Фах-кухар. III-IV розряд / Людмила Іванівна Антоненць, Олена Миколаївна Куба, Лідія Яківна Старовойт.– К. : Факт, 2003.– 304 с. : іл.



Розрахунок на с.131

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Тісто:		
Борошно	310	300
Борошно для підсипання	14	14
Цукор-пісок	22	22
Маргарин	32	32
Яйця	1 шт.	32

Дріжджі	11	11
Сіль	4	4
Вода	80	80
Маса тіста	-	470
Начинка:	-	200
Яйця для змащування	¼ шт.	12
Жир для змащування листів	2	2
Вихід	10шт. по 75г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошка обробна, ніж кондитерський, ємність для тіста та начинки, качалка, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

Приготування опари.

1. Розчинити в теплій (35 – 40°C) воді (60% від її маси) дріжджі (100%), цукор (4%).
2. Процідити.
3. Всыпать просіяне борошно (40% від маси).
4. Замісити тісто, посипати борошном.
5. Поставити в тепле місце на дві години.
6. Визначити готовність.
7. Опара збільшиться в об'ємі в 2 рази, на поверхні багато бульбашок, вони лопаються. Посередині тісто починає опадати.

Приготування тіста та виробу.

1. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин.
2. Замісити тісто.
3. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3 год.
4. Періодично обминати 2-3 рази.
5. Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.
6. Поділити тісто на шматки.
7. Надати форму кульок.
8. Вистоювати 5-6хв.

9. Розкачати до товщини 0,5-1 см.
10. На середину покласти начинку.
11. Формувати пиріжок (форма човника).
12. Вистоювати 20-30 хв.
13. За 5-10 хв. до випікання змастити яйцем.
14. Випікати при температурі 200-240°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – видовжена форма із загостреними кінцями, поверхня змащена яйцем, гладенька, без тріщин.

Колір – шкоринки: світло-коричневий.

Смак – приємний, без зайвих запахів та присмаків.

Консистенція – м'якуша: м'яка.

Інструкційно-технологічна картка №39

«Ватрушка з повидлом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Збірника рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.



Розрахунок № 1032

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	375	372
Борошно на підсипання	17	17
Цукор-пісок	20	20
Маргарин	17	17
Яйця	½ шт.	20
Дріжджі	11	11
Сіль	6	6
Вода	150	150
Маса тіста	-	580

Повидло	-	300
Яйця для змащування	1/3 шт.	15
Жир для змащування листів	3	3
Вихід	10 шт. по 75 г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла, качалка, дерев'яний товкачик, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Повидло – однорідна протерта маса без насіння, насінневих гнізд і непротертих кусочків шкірки; смак і запах кислувато-солодкий; консистенція густа.

Технологія приготування

Приготування опари.

1. Розчинити в теплій (35 – 40°C) воді (60% від її маси) дріжджі (100%), цукор (4%).
2. Процідити.
3. Всыпать просіяне борошно (40% від маси).
4. Замісити тісто, посипати борошном.
5. Поставити в тепле місце на дві години.
6. Визначити готовність.
7. Опара збільшиться в об'ємі в 2 рази, на поверхні багато бульбашок, вони лопаються. Посередині тісто починає опадати.

Приготування тіста та виробу.

1. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин.
2. Замісити тісто.
3. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3 год.
4. Періодично обминати 2-3 рази.
5. Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.

6. Дріжджове тісто розкачати джгутом діаметром 3 см, поділити на шматки масою по 58г.
7. Сформувати шматки у кульки.
8. Укласти швом донизу на лист, змащений жиром, на відстані 6-8 см.
9. Залишити для вистоювання на 10-15 хв.
10. Потім дерев'яним товкачиком зробити заглиблення.
- 11.Потовщені краї змастити яйцем.
12. У заглиблення покласти повидло.
13. Випікати при температурі 230-250°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглої форми, по центру виробу акуратно викладена начинка.

Колір - шкоринки: від золотистого до світло-коричневого; на розрізі – світло-кремовий.

Смак і запах – свіжовипеченого виробу в поєднанні з повидлом.

Консистенція – вироби добре пропечені, дрібнопористі.

Інструкційно-технологічна картка №40

«Ватрушки з сиром»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : Навчальний посібник для проф.-техн. закладів освіти. Фах-кухар. III-IV розряд / Людмила Іванівна Антонець, Олена Миколаївна Куба, Лідія Яківна Старовойт.– К. : Факт, 2003.– 304 с. : іл.



Розрахунок на с.289.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	375	372
Борошно на підсипання	17	17
Цукор-пісок	20	20

Маргарин	17	17
Яйця	½ шт.	20
Дріжджі	11	11
Сіль	6	6
Вода	150	150
Яйця для змащування	1/3 шт.	15
Жир для листів	3	3
Начинка:	-	300
Цукор	27	27
Яйця	7\10 шт.	27
Сир	280	278
Борошно	14	14
Ванілін	0,03	0,03
Вихід	10 шт. по 75 г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, ніж кондитерський, ємність для тіста та повидла, качалка, дерев'яний товкачик, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

- 1.Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
- 2.Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
- 3.Листи виймати в спеціальних рукавицях.
- 4.Не залишати робоче місце без нагляду.
- 5.Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Сир кисломолочний – колір білий, трохи жовтуватий, смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх присмаків і запахів, консистенція ніжна.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

Приготування опари.

1. Розчинити в теплій (35 – 40°C) воді (60% від її маси) дріжджі (100%), цукор (4%).
2. Процідити.
3. Всипати просіяне борошно (40% від маси).
4. Замісити тісто, посипати борошном.
5. Поставити в тепле місце на дві години.
6. Визначити готовність.
7. Опара збільшиться в об'ємі в 2 рази, на поверхні багато бульбашок, вони лопаються. Посередині тісто починає опадати.

Приготування тіста та виробу.

1. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин.
2. Замісити тісто.

3. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3год.
4. Періодично обминати 2-3рази.
5. Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.
6. Дріжджове тісто розкочати джгутом діаметром 3 см, поділити на шматки масою по 58г.
7. Сформувати шматки у кульки.
8. Укласти швом донизу на лист, змащений жиром, на відстані 6-8 см.
9. Залишити для вистоювання на 10-15 хв.
10. Потім дерев'яним товкачиком зробити заглиблення.
- 11.Потовщені краї змастити яйцем.
12. У заглиблення покласти повидло.
13. Випікати при температурі 230-250°C.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглої форми, по центру виробу акуратно викладена начинка.

Колір - шкоринки: від золотистого до світло-коричневого; на розрізі – світло-кремовий.

Смак і запах – свіжовипеченого виробу в поєднанні з повидлом.

Консистенція – вироби добре пропечені, дрібнопористі.

Інструкційно-технологічна картка №41 «Розтягай»
Найменування навчального модуля та
компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування
дріжджового тіста опарним способом та виробів з
нього»

Норма розрахунку сировини взята із Збірника страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, К.: «А.С.К.» 1998.



Розрахунок № 1034

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Тісто:		
Борошно	785	780
в т. ч. борошно для підсипання	31	31
Цукор-пісок	30	30
Маргарин	40	40
Яйця	1 1/3 шт.	55
Дріжджі	14	14
Сіль	8	8
Вода	280	280
Маса тіста	-	1200
Фарш м'ясний, рибний, рисовий з яйцем	-	400
Яйця для змащування	1/3 шт.	15
Жир для листів	2,5	2,5
Вихід	10 шт. по 143 г	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, ваги, дошки обробні, ніж кондитерський та обробні, ємності для тіста та начинки, качалка, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

1. Воду (60-70% від загальної кількості) підігріти до температури 35-40 С.

2. Додати розведені в воді і проціджені дріжджі, всипати борошно (35-60%) і перемішати до однорідної маси.
3. Поверхню опари посипати борошном, посуд накрити і поставити в тепле місце на 2,5-3 год. для бродіння.
4. Коли опара збільшиться в об'ємі в 2-2,5рази і почне опадати, до неї додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця.
5. Все перемішати, додати борошно і замісити тісто. В кінці замішування додати розтоплений маргарин.
6. Посуд накрити кришкою і залишити на 2-2,5 год для бродіння. За час бродіння тісто обминають 2-3рази.
7. З дріжджового тіста приготовленого опарним способом сформувати кульки масою 120г.
8. Залишити для вистоювання на 5-10хв.
9. Потім розкачати круглі коржики, на середину яких покласти по 40г фаршу.
10. Краї тіста защипнути шнурочком так, щоб середина пиріжка залишилася відкритою.
11. Викласти розтягаї на змащений жиром лист, дати підійти.
12. Змастити яйцем.
13. Випікати при температурі 230-240°C протягом 8-10хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб овальної форми, по центру виробу видно начинку.

Колір - шкоринки: від золотистого до світло-коричневого.

Смак і запах – свіжовипеченого виробу в поєднанні з фаршем.

Консистенція – вироби добре пропечені, дрібнопористі.

Інструкційно-технологічна картка №42 «Рулет з маком»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.3.2. «Приготування дріжджового тіста опарним способом та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : Навчальний посібник для проф.-техн. закладів освіти. Фах-кухар. III-IV розряд / Людмила Іванівна Антоненць, Олена Миколаївна Куба, Лідія Яківна Старовойт.– К. : Факт, 2003.– 304 с. : іл.



Розрахунок на с. 290

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	475	475
Борошно на підсипання	25	25
Цукор-пісок	75	75
Маргарин	50	50
Яйця	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Дріжджі	7	7
Сіль	5	5

Вода	250	250
Яйця для змащування	¼ шт.	10
Жир для листів	3	3
Макова начинка:		
Мак	200	200
Цукор	150	150
Яйця	1 шт.	40
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, плита електрична, шафа кондитерська, сито, , ніж кондитерський, ємності для тіста та начинки, качалка, дерев'яна лопатка, лист, посуд для подачі, пензлик.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Хлібопекарські дріжджі - сіруватий з жовтуватим відтінком колір, без жовтих плям на поверхні. Консистенція щільна, вони повинні легко ламатися, а не

мазатися. Запах і смак властиві даному продукту, без запаху цвілі й інших сторонніх запахів.

Технологія приготування

Приготування опари.

1. Розчинити в теплій (35 – 40°C) воді (60% від її маси) дріжджі (100%), цукор (4%).
2. Процідити.
3. Всипати просіяне борошно (40% від маси).
4. Замісити тісто, посипати борошном.
5. Поставити в тепле місце на дві години.
6. Визначити готовність.
7. Опара збільшиться в об'ємі в 2 рази, на поверхні багато бульбашок, вони лопаються. Посередині тісто починає опадати.

Приготування тіста та виробу.

8. Додати решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, яйця, добре перемішати, додати решту борошна, розтоплений маргарин.
9. Замісити тісто.
10. Поставити в тепле місце для бродіння на 2 -3 год.
11. Періодично обминати 2-3 рази.
12. Тісто збільшується в об'ємі у 2,5 – 3 рази; поверхня стає опуклою, гладкою; набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залишається слід, який повільно вирівнюється.
13. Поділити на шматки масою 500 г.
14. Вистояти 5-8 хв.
15. Приготувати макову начинку: мак промити теплою водою;

- залити водою і варити 10-15 хв.;
 - відкинути на сито, промити;
 - обсушити на тканині;
 - пропустити крізь м'ясорубку;
 - додати цукор, яйця, добре перемішати.
16. Тісто розкачати на прямокутний пласт довжиною 30см, (товщина пласта з одного боку 3-4 см, з іншого 6-8 см).
17. На пласт рівномірно нанести пласт макової начинки 140-150 г, при цьому кінці пласта на відстані 2 см від краю не покривати начинкою, змастити яйцем.
18. Завернути пласт тіста в рулет.
19. Укласти на змащений жиром лист швом донизу.
20. Поставити в тепле місце для вистоявання на 20-30 хв.
21. Змастити яйцем, зробити проколи в кількох місцях.
22. Вистояти 5-10 хв.
23. Випікати рулет при температурі 200-220 °С протягом 25-30 хв.
24. Охолодити.
25. Нарізати на порції.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня виробу глянцево-коричнева з проколами, без розривів, рулет має продовгувату форму з тупими кінцями.

Смак – солодкий.

Консистенція – м'якушка добре пропечена, на розрізі добре видно шари маку, начинка не розсипається і розміщена у формі спіралі.

Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.4 «Приготування бездріжджових видів тіста та виробів з нього»



За способом розпушування бездріжджове тісто для борошняних кондитерських виробів можна розділити на два види: дріжджове і бездріжджове (або прісне).

Дріжджове тісто готують опарним і безопарним способами. Якщо після бродіння тісто прошаровують маслом або маргарином, отримують листкове дріжджове тісто.

Бездріжджове тісто поділяється за способом розпушування на кілька видів:

а) приготоване з хімічними розпушувачами (вафельне, пряникове, здобне, пісочне і ін.);

б) приготоване збиванням (бісквітне, повітряне, мигдалеве, тісто для млинчиків);

в) приготоване шляхом шароутворення (листкове);

г) приготоване заварним способом, при якому все борошно або його частину заварюють (заварне і пряникове заварне).

Інструкційно-технологічна картка №43

«Млинчики з сиром»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.1. «Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Збірника страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, К.: «А.С.К.» 1998.



Розрахунок №1018

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	42	42
Молоко або вода	104	104
Цукор	3	3
Яйця	1/5 шт.	8
Сіль	0,8	0,8

Маса тіста	-	154
Олія	2	2
Млинчики н/ф	-	100
Фарш сирний:		
Сир	81	81
Яйця	1/10 шт.	4
Цукор	8	8
Маса н/ф		181
Маргарин	12	12
Маса смажених млинчиків	-	170
Масло вершкове	10	10
або рафінадна пудра	10	10
або сметана	30	30
Вихід		180/200

Обладнання та інвентар: плита електрична, кондитерська шафа, сито, ваги, вінчик, сковорідка, лопатка, ніж, ємкості для тіста та начинки, ложка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Молоко - однорідна рідина без осаду; смак і запах чисті без сторонніх присмаків і запахів; колір білий із трохи жовтуватим відтінком.

Сир кисломолочний - білого кольору, трохи жовтуватий, з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків.

Технологія приготування

Приготування фаршу.

1. Сир протерти.
2. Додати яйця, цукор, перемішати.

Приготування тіста.

1. Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми).
2. Всипати борошно.
3. Розмішати до однорідної маси, поступово додаючи решту молока.
4. Тісто процідити.

Приготування млинчиків.

1. Млинчики смажити на змащених жиром сковорідках діаметром 24-26см, з однієї сторони.
2. Охолодити.
3. На підсмажену сторону покласти фарш.
4. Згорнути у вигляді прямокутника.

5. Обсмажити з обох сторін.
6. Довести до готовності у кондитерській шафі протягом 5-6хв.
7. Подати по 2шт. на порцію.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – 2шт. на порцію, прямокутна форма, без тріщин, розривів.

Смак і запах– відповідає смаженому млинцевому тісту, солодкий.

Колір – поверхні: золотистий або світло-коричневий, фаршу: жовтуватий.

Консистенція – млинчиків: м'яка, еластична; фаршу: однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №44

«Млинчики з повидлом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.1. «Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : Навчальний посібник для проф.-техн. закладів освіти. Фах-кухар. III-IV розряд / Людмила Іванівна Антоненць, Олена Миколаївна Куба, Лідія Яківна Старовойт.– К. : Факт, 2003.– 304 с. : іл.



Розрахунок на с.142

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	145	140
Молоко або вода	347	347
Цукор	8	8
Яйця	1/3 шт.	28
Сіль	2,6	2,6
Маса напівфабрикату	-	300

Повидло	151,5	150
Маса напівфабрикату	-	450
Маргарин	18	18
Маса смажених млинчиків	-	405
Рафінадна пудра або	15	15
сметана	60	60
Вихід	3 порції (135/5 х 3)	

Обладнання та інвентар: плита електрична, сито, ваги, сковорідка, ніж, ємкість для тіста та повидла, ложка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Не залишати робоче місце без нагляду.
4. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Молоко - однорідна рідина без осаду; смак і запах чисті без сторонніх присмаків і запахів; колір білий із трохи жовтуватим відтінком.

Повидло – однорідна протерта маса без насіння, насінневих гнізд і не протертих кусочків шкірки; смак і запах кислувато-солодкий; консистенція густа.

Технологія приготування

1. Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми).
2. Всипати борошно.
3. Розмішати до однорідної маси, поступово додаючи решту молока.
4. Тісто процідити.
5. Млинчики смажити на змащених жиром сковорідках діаметром 24-26см, з однієї сторони.
6. Охолодити.
7. На підсмажену сторону покласти повидло.
8. Згорнути у вигляді прямокутника.
9. Обсмажити з обох сторін.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – 2шт. на порцію, прямокутна форма, без тріщин, розривів.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – м'яка, без грудочок борошна.

Інструкційно-технологічна картка №45

«Млинчики з лівером»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.1. «Приготування тіста для млинчиків та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Збірника страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування, К.: «А.С.К.» 1998.



Розрахунок №1018

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	42	42
Молоко або вода	104	104
Цукор	3	3
Яйця	1/5 шт.	8
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	-	154
Олія	2	2
Млинчики н/ф	-	100

Фарш ліверний:		
Легені	40	37
Серце	16	13
Печінка	14	12
Маргарин	4	4
Цибуля ріпчаста	5	4
Борошно пшеничне	0,5	0,5
Перець чорний мелений	0, 02	0,02
Сіль	0,5	0,5
Маса фаршу	-	50
Маса н/ф	-	150
Маргарин	6	6
Маса смажених млинчиків	-	135
Масло вершкове	5	5
Вихід		140

Обладнання та інвентар: плита електрична, кондитерська шафа, сито, ваги, вінчик, каструлі, сковорідка, м'ясорубка, металева лопатка, обробні ножі «МС», «ОС», обробні дошки «МС», «ОС», ємкості для тіста та начинки, ложка, тарілка, лист, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Всю нарізку проводити до дошки.
4. Не допускати перегріву конфорок.
5. Не залишати електроплиту та м'ясорубку без нагляду.
6. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.

7. Кришку каструлі знімати рухом « на себе».
8. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Молоко - однорідна рідина без осаду; смак і запах чисті без сторонніх присмаків і запахів; колір білий із трохи жовтуватим відтінком.

Серце—очищене від кровоносних судин, що виступають і плівок, добре промите.

Печінка—чиста, без кров'яних згустків, лімфатичних вузлів, залишків зв'язок, жиру, патологічних змін і сторонніх запахів; колір коричневий або червоно-коричневий.

Технологія приготування

Приготування фаршу.

1. Субпродукти промити, нарізати на шматки. З серця видалити згустки крові.
2. Підготовлені серце і легені відварити в підсоленій воді, печінку смажити.
3. Субпродукти пропустити через м'ясорубку.
4. Покласти шаром не більше 2-3см на попередньо розігріте деко з маргарином.
5. Обсмажити.
6. Цибулю спасерувати на маргарині.
7. Спасерувати борошно з маргарином, розвести бульйоном, проварити.

8. До субпродуктів додати пасеровану цибулю, білий соус, сіль, перець, перемішати.

Приготування тіста.

- 1.Яйця, сіль, цукор розвести у холодному молоці (50% норми).
- 2.Всипати борошно.
- 3.Розмішати до однорідної маси, поступово додаючи решту молока.
- 4.Тісто процідити.

Приготування млинчиків.

1. Млинчики смажити на змащених жиром сковорідках діаметром 24-26см, з однієї сторони.
2. Охолодити.
3. На підсмажену сторону покласти фарш.
4. Згорнути у вигляді прямокутника.
5. Обсмажити з обох сторін.
6. Довести до готовності у жаровій шафі протягом 5-6хв.
7. Подати по 2шт. на порцію, полити розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – 2шт. на порцію, прямокутна форма, без тріщин, розривів.

Смак і запах – відповідає смаженому тісту, в міру солоний.

Колір – поверхні золотистий або світло-коричневий.

Консистенція – млинчиків: м'яка, еластична; фаршу: однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №46 «Вафельні трубочки з масляним кремом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.2. «Приготування вафельного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 172, 173с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:	-	200
Борошно	150	155
Цукор	59	59
Яйця (жовтки)	14	14
Сода	0,3	0,3
Маргарин	17	17
Ванільна пудра	1,6	1,6

Вода	130	130
Крем масляний:	-	500
Цукрова пудра	256	256
Масло вершкове	258	258
Ванільна пудра	2	2
Коньяк (вино десертне)	0,9	0,9
Вихід		10 шт. по 70г

Обладнання та інвентар: вафельниця, міксер, ваги, сито, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, дерев'яна лопатка, лопатка для крему, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Обережно працювати з вафельницею, щоб застерегти опіки.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. У ємкість для приготування тіста закласти яйця, соду, невелику кількість води і перемішати.
2. Додати цукор, 50% води і збивати доки не розчиниться цукор.
3. Всипати борошно і збивати доки не утвориться тісто густої сметани.
4. Влити воду, що залишилася і продовжити збивати.
5. Наприкінці збивання додати ванільну пудру і розтоплений маргарин.
6. Тісто випікати за допомогою вафельниці.
7. Приготувати крем. Масло зачистити, порізати на дрібні шматки і збити до білого кольору і пухкої консистенції.
8. Поступово додати цукрову пудру, в кінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком або десертним вином.
9. Випікати за допомогою вафельниці.
10. За допомогою кондитерського мішка охолоджені трубочки заповнити кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма трубочки, з обох боків видно крем, вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані.

Колір – світло-коричневий.

Смак і запах – властиві масляному кремові.

Консистенція – суха, хрустка.

Інструкційно-технологічна картка №47

Вафельні трубочки з вершковим кремом

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.2. «Приготування вафельного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 172, 173с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:	-	200
Борошно	150	155
Цукор	59	59
Яйця (жовтки)	14	14
Сода	0,3	0,3
Маргарин	17	17
Ванільна пудра	1,6	1,6
Вода	130	130

Крем вершковий:	-	500
Цукрова пудра	49	49
Вершки 35%-ної жирності	482	482
Ванільна пудра	5	5
Вихід		10 шт. по 70г

Обладнання та інвентар: вафельниця, міксер, ваги, сито, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, дерев'яна лопатка, лопатка для крему, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра в/н не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Обережно працювати з вафельницею, щоб застерегти опіки.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. У ємкість для приготування тіста закласти яйця, соду, невелику кількість води і перемішати.
2. Додати цукор, 50% води і збивати доки не розчиниться цукор.
3. Всипати борошно і збивати доки не утвориться тісто густої сметани.
4. Влити воду, що залишилася і продовжити збивати.
5. Наприкінці збивання додати ванільну пудру і розтоплений маргарин.
6. Тісто випікати за допомогою вафельниці.
7. Приготувати крем. Підготовлені вершки збити до утворення пухкої маси. Не припиняючи збивання всипати цукрову і ванільну пудру.
8. Тістову заготовку гарячою скручувати у вигляді трубочки.
9. За допомогою кондитерського мішка охолоджені трубочки заповнити кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма трубочки, з обох боків видно крем, вафлі з чітким візерунком на поверхні, не розтріскані.

Колір – світло-коричневий.

Смак і запах – властиві вершковому кремові.

Консистенція – суха, хрустка.

Інструкційно-технологічна картка №48

«Вафельні перекиданці»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.2. «Приготування вафельного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 171, 174с.

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Тісто:	-	300
Борошно	377	377
Сіль	1,8	1,8
Яйця (жовтки)	38	38
Сода	1,8	1,8
Вода	600	600
Жирова начинка:	-	700
Цукрова пудра	126	126

Кондитерський жир	84	84
Ванільна пудра	1,2	1,2
Какао-порошок	8,4	8,4
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: вафельниця, міксер, ваги, сито, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування начинки, дерев'яна лопатка, лопатка для начинки, кондитерський ніж, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Обережно працювати з вафельницею, щоб застерегти опіки.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла

Технологія приготування

1. У ємкість для приготування тіста закласти яйця, соду, сіль, невелику кількість води і збити.
2. Додати 50% води, борошно і збивати до утворення однорідної маси консистенції густої сметани.
3. Влити решту води і продовжити збивати до консистенції сметани.
4. Тісто випікати за допомогою вафельниці.

5. Для жирової начинки кондитерський жир поділити на 2 частини.
6. Одну частину розтопити, іншу використати у пластичному стані.
7. Кондитерський жир у пластичному стані збити до однорідної маси без грудочок.
8. Додати 25% цукрової пудри і продовжити збивати.
9. Поступово влити розтоплений жир і продовжити збивати.
10. Додати 75% цукрової пудри і ванільну пудру, збити.
11. Наприкінці збивання всипати просіяний какао-порошок.
12. Вафельні листи змастити жировою начинкою і склеїти по 4-5 шт.
13. Прощаровані листи покласти під легкий прес на 2-3 години у прохолодне місце.
14. Нарізати на штучні вироби різноманітної форми вагою 50-100г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма виробів прямокутна, трикутна, ромбовидна, складаються з 4-5 вафельних листів, прощарованих начинкою; вафлі з чітким візерунком на поверхні не розтріскані.

Колір – світло-коричневий.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – суха, хрустка.

Інструкційно-технологічна картка №49

Печиво «Кругле»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.3. «Приготування пісочного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на с.179

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	460	452
Борошно на підсипання	20	20
Цукрова пудра	187	187
Маргарин	375	375
Яйця	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Цукор ванільний	2	2
Сода	0,5	0,5
Амоній	0,5	0,5
Яйця для змащування	$\frac{3}{4}$ шт.	30
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, ємкість для замішування тіста, дерев'яна лопатка, кондитерський ніж, качалка, решето, виїмки, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти на сито у вигляді гірки.
2. В заглиблення у центрі гірки викласти розтерте з цукровою пудрою вершкове масло, влити яйця перемішані з содою, амонієм, ванільним цукром.
3. Швидко замісити тісто.

4. Розкачати товщиною 5 мм.
5. Змастити яйцем.
6. Посипати пісочними крихтами (1/10 частину тіста змішати з невеликою кількістю борошна, охолодити, протерти через решето).
7. Після підсихання виїмками штампувати круглі заготовки діаметром 4 см.
8. Випікати на сухих листах при температурі 230-240 °C 8-10 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – печиво круглої форми, краї рівні; поверхня рівномірно посипана крихтами.

Колір – світло-жовтий.

Смак – приємний, солодкий, без присмаку соди та амонію.

Консистенція – крихка.

Інструкційно-технологічна картка №50

«Печиво нарізне»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.3. «Приготування пісочного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А. Технологія приготування кондитерських виробів. Вища школа. 1980 рік. 184 с.



Розрахунок на с.137

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	265	261
Борошно на підсипання	18	18
Цукор	105	105
Масло вершкове	157	157
Яйця	½ шт.	24
Сіль	0,25	0,25
Для посипки:		
Ядра горіхів	8	8
Цукор	19	19
Яйця для змащування	1/3 шт.	13
Вихід	500	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, ємкість для замішування тіста, дерев'яна лопатка, кондитерський ніж, качалка, виїмки для тіста, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти на сито у вигляді гірки.
2. В заглиблення у центрі гірки викласти розтерте з цукром масло, влити яйця перемішані з сіллю.
3. Швидко замісити тісто.
4. Розкачати товщиною 4 мм.

5. Змастити яйцем.
6. Горіхи подрібнити.
7. Підсушити у кондитерській шафі
8. З'єднати з цукром.
9. Посипати поверхню тіста горіхами, перемішаними з цукром.
10. Після підсихання виїмками штампувати заготовки різної форми.
11. Випікати на сухих листах при температурі 230-240 °С.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – печиво довільної форми, поверхня рівномірно посипана горіхами, без тріщин.

Колір – світло-жовтий.

Смак – приємний, солодкий, без присмаку соди та амонію.

Консистенція – м'яка, розсипчаста.

Інструкційно-технологічна картка №51 «Січений пиріг з лимоном»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.3. «Приготування пісочного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги В. О. Циганенко, О. І. Здобнов, В. К. Селезньов/ Домашні кондитерські вироби. - Київ : Техніка, 1991. - 236 с. : ил.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	350	350
Вершкове масло	250	250
Жовтки	4шт	160
Цукор	200	200
Сіль	2	2
Сода харчова	1	1
Начинка:		
Лимон	2шт	200
Цукор	200	200
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, ємкість для замішування тіста, дерев'яна лопатка, кондитерський ніж та обробний «Фрукти», дошка обробна «Фрукти», м'ясорубка, качалка, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Всю нарізку проводити до дошки.
4. Не залишати кондитерську шафу та м'ясорубку без нагляду.
5. Працюючи біля електрообладнання, стояти на гумових килимках.
6. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Вершкове масло – смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Лимони – світло-жовтого або жовтого кольору, правильної і неправильної форми, з гладенькою або бугристою поверхнею, з рівно зрізаною плодоніжкою, без пошкоджень і захворювань.

Технологія приготування

1. Змішане борошно з содою просіяти.
2. Зібрати гіркою, в середині якої зробити заглиблення.

3. Жовтки розтерти до білого кольору з цукром та сіллю, коли зникнуть кристалики цукру додати масло.
4. Масу добре розтерти і викласти в борошно.
5. Борошно посікти ножем разом з охолодженою розтертою масою до стану дрібної крупки.
6. Поділити на 2 частини.
7. Лимон без зерен разом з цедрою та цукром пропустити через м'ясорубку.
8. Одну частину борошняної маси викласти рівним шаром у суху форму.
9. На неї покласти лимонну масу.
10. Другу частину борошняної маси викласти зверху.
11. Випікати при температурі 220-240°C протягом 25-30хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглої форми, на розрізі начинка, поверхня рівна.

Колір - від жовтого до світло-коричневого.

Смак і запах – солодкий з присмаком лимона, запах властивий випеченому тісту.

Консистенція – м'яка, пориста.

Інструкційно-технологічна картка №52

Тістечко «Кільце пісочне»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.3. «Приготування пісочного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, М.: Економіка; 1968 р., 601с.



Розрахунок № 1303

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	385	385
Борошно для підсипання	31	31
Цукор	154	154
Яйця	1 1/4шт.	50
Масло вершкове	231	231
Амоній	0,4	0,4
Есенція фруктов	1	1
Сіль	1,5	1,5
Сода	0,4	0,4
Ядра горіхів	74	74
Вихід	10 шт. по 80г	800

Обладнання та інвентар: духова шафа, сито, ваги, качалка, ємкість для замішування тіста, ємкість для горіхів, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, ніж кондитерський, щіточка для змащування виробів яйцем, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Масло, цукор, сіль, яйця, соду, амоній(погасити гарячою водою) перемішати до однорідної маси.
2. Додати борошно .
3. Замішувати тісто 1-2 хв.
4. Розкачати пласт завтовшки 6-7мм.

5. Вирізати коржики круглої форми діаметром 8-9см.
6. Вийською діаметром 2см вирізати у коржиках середину.
7. Поверхню тістечок змастити яйцем.
8. Укладати тістечка на подрібнені, підсмажені горіхи.
9. Потім перевернути і викласти на листи.
10. Випікати при температурі 240-260 °C протягом 12-14 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: тістечко має форму кільця, поверхня посипана горіхами.

Колір – від жовтого до світло-коричневого.

Смак – приємний, солодкий, з присмаком горіхів.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція - крихка.

Інструкційно-технологічна картка №53

Печиво «Улюблене»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.4. «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги В. О. Циганенко, О. І. Здобнов, В. К. Селезньов/ Домашні кондитерські вироби. - Київ : Техніка, 1991. - 236 с. : ил.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	605	600
Борошно на підсипання	17	17
Вершкове масло	350	350
Сметана	250	250
Повидло	200	200
Цукрова пудра	50	50
Сіль	2	2
Сода	2	2
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, міксер, сито, ємкість для замішування тіста та повидла, дерев'яна лопатка, різець для тіста, качалка, металеве сито, виїмки, кондитерський мішок, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Повидло – однорідна протерта маса без насіння, насіннєвих гнізд і непротертих кусочків шкірки; смак і запах кислувато-солодкий; консистенція густа.

Вершкове масло - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Вершкове масло збити до пухкої консистенції.
2. Додати сметану, сіль, соду.
3. Все перемішати.
4. Додати борошно і швидко замісити тісто.
5. Розкачати в пласт товщиною 5-8мм.

6. Нарізати квадратики шириною 3-4см.
7. На кожний квадрат покласти повидло і зашипнути 2 протилежні краї.
8. Викласти печиво на лист.
9. Випікати при температурі 220-230°C до золотистого кольору.
10. При подачі посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб у вигляді конверта, по середині виробу акуратно викладене повидло, поверхня посипана цукровою пудрою.

Колір - золотистий.

Смак і запах – солодкий.

Консистенція – крихка.

Інструкційно-технологічна картка №54 «Сочники з сиром»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.4. «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, К.:«Київ», 1966.



Розрахунок №429

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	525	520
Маргарин	230	230
Цукор	160	160
Яйця	3шт	120
Амоній	1	1
Сіль	2	2
Сода	1	1
Для фаршу:		
Цукор	40	40

Яйця	1шт	40
Сир кисломолочний	400	400
Борошно	20	20
Маргарин	20	20
Сіль	5	5
Ванілін	0,5	0,5
Вихід		10шт. по 100г

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, м'ясорубка або блендер, міксер, сито, ємкість для замішування тіста та начинки, силіконова лопатка, різець для тіста, качалка, виїмка, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Маргарин – смак і запах чисті, виражений молочний чи молочно-кислий; консистенція пластична, щільна, однорідна; колір світло-жовтий.

Сир кисломолочний - білого кольору, трохи жовтуватий, з кремовим відтінком; консистенція ніжна, однорідна; смак і запах чисті, ніжні, кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків.

Технологія приготування

Приготування сирного фаршу.

1. Сир пропустити через м'ясорубку або протерти блендером.
2. Додати борошно, цукор, яйця, маргарин, сіль, ванілін.

Приготування сочників.

1. Маргарин збити до пухкої консистенції.
2. Додати цукор, яйця, соду, амоній, сіль.
3. Збивати протягом 12-15хв.
4. Додати борошно і швидко замісити тісто.
5. Розкачати в пласт товщиною 8-10мм.
6. Вирізати коржики овальної форми.
7. Викласти на лист.
8. На середину коржика викласти фарш.
9. Коржики скласти пополам.
10. Виїмкою з гофрованими краями сформувати краї.
11. Сочники змастити яйцем.
12. Випікати при температурі 230-240°C 10-15хв. до золотистого кольору.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб у вигляді півмісяця.

Колір - світло-жовтий.

Смак і запах – солодкий, ванільний.

Консистенція – крихка.

Інструкційно-технологічна картка №55

«Пиріг з яблуками»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.4. «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку сировини взята із книги В. О. Циганенко, О. І. Здобнов, В. К. Селезньов/ Домашні кондитерські вироби. - Київ : Техніка, 1991. - 236 с. : ил.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	130	130
Цукор	35	35
Масло вершкове	70	70
Яйця	1 шт.	40
Сіль	1	1
Сода	1,3	1,3
Сметана	45	45
Кефір	27	27
Родзинки	50	50

Яблука	350	292
Кориця	0,6	0,6
Цукор	20	20
Яйця для змащування	¼ шт.	10
Жир для листів	3	3
Вихід		500

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, ємкість для замішування тіста та начинки, силіконова лопатка, різець для тіста, качалка, тертка, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Вершкове масло - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Яблука – плоди по формі і окрасу відповідають даному помологічному сорту, без пошкодження шкідниками і

хворобами, з плодоніжкою чи без неї, але без пошкоджень шкірки плоду.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти у вигляді гірки.
2. Соду змішати із частиною борошна.
3. Яйця збити з цукром.
4. В заглиблення у центрі гірки викласти збиті яйця додати розм'якшене масло, сметану, кефір, соду, сіль.
5. Швидко замісити тісто.
6. Половину тіста розкачати.
7. Покласти на змащений жиром лист.
8. Приготувати начинку: почищені яблука натерти на тертці або порізати невеликими скибочками.
9. На тісто розкласти яблучну начинку.
10. Посипати цукром з корицею та родзинками.
11. З другої половини тіста нарізати смужки, якими вкрити пиріг у вигляді решітки.
12. Змастити збитим яйцем.
13. Випікати при температурі 180°C 25-30хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб без тріщин, на поверхні решітка з тіста, видно начинку.

Смак – приємний, солодкий.

Запах – з ароматом кориці

Консистенція – тістової начинки та начинки м'яка.

Інструкційно-технологічна картка №56

Торт «Кучерявий хлопець»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.4. «Приготування прісного здобного тіста та виробів з нього»

Рецептура розроблена та затверджена на засіданні МК «Кухар, кондитер» ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І. Г. Боровенського».



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	350	350
Цукор	200	200
Згущене молоко	200	200
Яйця	3 шт.	120
Сіль	1,4	1,4
Сода	12	12
Сметана	200	200
Какао-порошок	50	50
Крем сметанний:		

Сметана	300	300
Цукор	150	150
Глазур шоколадна:		
Какао-порошок	40	40
Молоко	120	120
Цукор	200	200
Масло вершкове	100	100
Жир для змащування листів	3	3
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, міксер, сито, ємкість для замішування тіста, приготування крему та глазури, силіконова лопатка, ніж кондитерський, форми для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Сметана - смак і запах чисті, молочнокислі, з вираженим смаком і ароматом, відповідають пастеризованим продуктам; консистенція однорідна, в міру густа, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Яйця збити з цукром.
2. Додати сметану, згущене молоко.
3. Частину борошна змішати із содою.
4. Додати у суміш підготовлену соду та борошно.
5. Замісити тісто до утворення консистенції густої сметани без грудочок..
6. Тісто розділити на 2 порції.
7. В одну порцію додати какао-порошок.
8. Форму для випікання змастити маслом.
9. Тісто вилити у форми.
10. Випекти два коржі (з какао-порошком і без).
11. Приготувати сметанний крем:
 - збивати охолоджену сметану на малих обертах 2-3хв, потім поступово збільшити швидкість;
 - коли утвориться густа пухка піна, в неї при зменшенні швидкості збивання додати потроху цукор.
12. Викласти на блюдо корж без какао-порошку і змастити сметанним кремом.
13. Другий корж (з какао-порошком) нарізати кубиками діаметром 3-4см.
14. Кожен кубик змочити в сметанному кремі.
15. Викласти на перший корж у вигляді гірки.

16.Приготувати глазур:

- масло розтерти з цукром і какао;
- додати в гаряче молоко;
- проварити.

17.Торт полити глазур'ю.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт у вигляді гірки, политий глазур'ю.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – м'яка.

Інструкційно-технологічна картка №57

Торт «Мурашник»

Найменування навчального модуля та

**компетентності: КНД-3.4.4. «Приготування прісного
здобного тіста та виробів з нього»**

Норма розрахунку сировини взята із книги Українська кухня /
С. І. Литвиненко, Г. Ю. Рогинська.— Д.: Сталкер, 2000, с. 155.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	200	200
Борошно для підсипання	20	20
Цукор	100	100
Масло вершкове	200	200
Сода	4	4
Сметана	100	100
Крем масляний на згущеному молоці	-	500
Згущене молоко	300	300
Масло вершкове	200	200
Горіхи (ядро)	150	150
Жир для листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, м'ясорубка, сито, ємкість для замішування тіста, приготування крему, силіконова лопатка, ніж кондитерський, форми для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Сметана - смак і запах чисті, молочнокислі, з вираженим смаком і ароматом, відповідають пастеризованим продуктам; консистенція однорідна, в міру густа, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Вершкове масло збити з цукром до зникнення кристаликів цукру.
2. Додати сметану, соду змішану з борошном.
3. Додати борошно і замісити круте тісто.
4. Поставити на дві години в холодильник.
5. Готове тісто пропустити через м'ясорубку.
6. Викласти на змащений жиром лист.
7. Випікати при температурі 220-230 °С.
8. Холодний напівфабрикат перетерти.
9. Приготувати масляний крем на згущеному молоці:
 - масло зачистити, нарізати на дрібні шматки;
 - збивати на малих обертах 5-7хв, доки воно не побіліє і не набуде пухкої консистенції;
 - переключити на великі оберти і поступово порціями ввести згущене молоко;
 - збивати ще 7-8хв.
10. Змішати випечений тістовий н/ф з кремом.
11. Викласти на блюдо надавши форму гірки.
12. Горіхи підсушити у кондитерській шафі.
13. Подрібнити.
14. Зверху посипати подрібненими горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт у вигляді гірки, без тріщин, зверху посипаний горіхами.

Смак – приємний, солодкий, з присмаком згущеного молока і горіхів.

Консистенція – крихка, розсипчаста.

Інструкційно-технологічна картка №58

«Коржики молочні»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.5. «Приготування пряничного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на с. 185

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	410	400
Борошно на підсипання	23	23
Цукор-пісок	212	212
Маргарин	96	96
Яйця	½ шт.	20
Ванілін	0,2	0,2
Сода	2	2
Амоній	4	4
Молоко	76	76
Яйця для змащування	¼ шт.	9
Жир для листів	3	3
Вихід	10 шт. по 75 г	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, качалка, ємкість для змішування тіста, гофрована качалка, силіконова лопатка, виїмка, деко, щіточка для змащування виробів яйцем, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Маргарин – смак і запах чисті, виражений молочний чи молочно-кислий; консистенція пластична, щільна, однорідна; колір світло-жовтий.

Технологія приготування

1. Борошно просіюють на сідло, змішують з погашеною содою.
2. В заглибину посередині проціджують підготовлену рідину з цукром, додають розм'якшений маргарин, яйця.
3. Змішують тісто.

4. Розкачують пласт товщиною 6-7 мм.
5. Наносять малюнок гофрованою качалкою.
6. Круглою виїмкою діаметром 95 мм із зубчастими краями вирізають коржики.
7. Вироби кладуть на змащене олією деко.
8. Поверхню змащують яйцем.
9. Випікають при температурі 210-220°C 15-20 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма круга з рифленими краями; поверхня рельєфна, рівномірно зарум'янена, без тріщин.

Колір – світло-коричневий.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – м'яка, щільна.

Інструкційно-технологічна картка №59

Коржики цукрові

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.5. «Приготування пряничного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на с. 190.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	260	260
Борошно для підсипання	15	15
Цукор-пісок	125	125
Маргарин	25	25
Патока	45	45
Ванільна пудра	1,5	1,5
Сода	1	1

Вода	65	65
Борошно для посипання дека	20	20
Цукор для посипання виробів	35	35
Жир для листів	2	2
Вихід 10 шт. по 75 г		

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, качалка, ємкість для замішування тіста, гофрована качалка, силіконова лопатка, виїмка, деко, щіточка для змащування виробів яйцем, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Маргарин – смак і запах чисті, виражений молочний чи молочно-кислий; консистенція пластична, щільна, однорідна; колір світло-жовтий.

Крохмальна патока (ГОСТ 5194—91) за консистенцією повинна бути густою, тягучою, прозорою рідиною. Смак і запах повинні відповідати патоці без наявності сторонніх смаку і запаху.

Технологія приготування

1. Тісто готують сирцевим способом.
2. Борошно просіюють на сід, змішують з погашеною содою.
3. В заглибину посередині проціджують підготовлену рідину з цукром, додають розм'якшене масло.
4. Замішують тісто.
5. Розкачують пласт товщиною 6-7 мм.
6. Посипають цукром.
7. Наносять рисунок гофрованою або вафельною качалкою.
8. Круглою виїмкою діаметром 95 мм вирізають коржики.
9. Вироби кладуть на змащене олією деко.
10. Випікають при температурі 190-200°C 30-40 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – поверхня рівномірно зарум'янена, без тріщин, оздоблена цукром.

Колір – світло-жовтий.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція – м'яка, щільна.

Інструкційно-технологічна картка №60

«Пряники ванільні»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.5. «Приготування пряничного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на с. 191

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	566	566
Борошно на підсипання	44	44
Цукор-пісок	352	352
Олія	14	14
Ванільна пудра	5	5
Сода	5	5
Вода	190	190
Жир для листів	2	2
Вихід	1кг (не менше 40 шт.)	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, сито, ємкість для замішування тіста, силіконова лопатка, деко, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Технологія приготування

1. Тісто готують сирцевим способом.
2. Борошно просіюють на сід, змішують з погашеною содою.
3. В заглибину посередині проціджують підготовлену рідину з цукром, додають олію, ванільну пудру.
4. Замішують тісто.
5. Розкачують валики діаметром 2 см.
6. Нарізають упоперек на шматочки масою 27-29 г.
7. Кладуть у сито і коловими рухами надають їм форми кульок.

8. Сформовані заготовки викладають на листи змащені жиром і посипані борошном.
9. Випікають при температурі 220-230°C 7-8 хв.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма кругла; поверхня матова, не розтріскана.

Колір – світло-жовтий.

Смак – солодкий з ароматом ванілі.

Консистенція – м'яка, дрібнопориста.

Інструкційно-технологічна картка №61

Торт медовий

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.5. «Приготування пряничного тіста та виробів з нього»

Рецептура розроблена та затверджена на засіданні МК «Кухар, кондитер» ДНЗ «Решетилівський професійний аграрний ліцей ім. І. Г. Боровенського».



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно пшеничне	410	400
Цукор-пісок	150	150
Маргарин столовий	100	100
Яйця	2 шт.	80
Мед натуральний	50	50
Сода харчова	24	24
Крем масляний на згущеному молоці:		
Масло вершкове	400	400
Згущене молоко	250	250
Горіхи (ядро)	100	100
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: ваги, кондитерська шафа, міксер, сито, качалка, ємкість для замішування тіста, силіконова лопатка, кондитерський ніж, листи для випікання, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Маргарин – смак і запах чисті, виражений молочний чи молочно-кислий; консистенція пластична, щільна, однорідна; колір світло-жовтий.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Маргарин розтопити, додати цукор, перемішати.
2. Збити яйця.
3. Обидві суміші з'єднати і перемішати.

4. Масу прогріти на вогні, не доводячи до кипіння.
5. Трохи охолодити, додати погашену оцтом соду.
6. Знову масу прогріти, довести майже до кипіння (до утворення піни).
7. Додати борошно.
8. Замісити тісто.
9. Залишити на 1 годину в холодному місці.
10. Розділити тісто на 6 частин.
11. Розкачати.
12. Випікати коржі протягом 2-3 хв. до коричневого відтінку.
13. Приготувати крем:
 - збити масло до пухкого стану;
 - додати згущене молоко і ще раз збити.
14. Змастити коржі кремом.
15. Горіхи підсушити у кондитерській шафі.
16. Охолодити, потім подрібнити.
17. Приготувати крихтову посипку з обрізків випечених коржів:
 - обрізки подрібнити ножем чи дисковими різаками до крупинок потрібного розміру;
 - пересіяти через сито.
18. Верх торта обсипати горіхами і крихтами з коржів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, оздоблений крихтами та горіхами.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - медовий

Консистенція – м'яка, пориста.

Інструкційно-технологічна картка №62

Перекладанець медовий

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.5. «Приготування пряничного тіста та виробів з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 194с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	320	320
Цукор	100	100
Яйця	4 шт.	160
Сода	12	12
Маргарин	250	250
Оцет	10	10
Гвоздика	9	9

Крем:		
Цукрова пудра	180	18
Сметана 30%-ної жирності	500	500
Горіхи подрібнені	175	175
Цукрова пудра для посипання	5	5
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: духова шафа, міксер, ваги, сито, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, дерев'яна лопатка, лопатка для крему, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Обережно працювати з вафельницею, щоб застерегти опіки.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Маргарин - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Сметана – консистенція сметани повинна бути однорідною, в міру густою. Вигляд продукту глянцевий. Допускається недостатньо густа, трохи в'язка консистенція і наявність окремих бульбашок повітря.

Технологія приготування

1. Усі продукти, крім борошна, ретельно перемішати.
2. Всыпать борошно, масу збити до утворення бульбашок повітря.
3. Тісто розділити на 3 частини.
4. Розлити у змащені жиром і посипані борошном форми.
5. Випікати при температурі 190-200° С, протягом 15-20 хв.
6. Для крему сметану збивати до утворення пухкої однорідної маси.
7. Поступово всипати просіяну цукрову пудру, подрібнені горіхи і ретельно, але обережно, перемішати.
8. Випечені і охолоджені коржі змастити кремом.
9. Поверхню перекладанця посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма прямокутна, 3 медові коржі змащені сметанно-горіховим кремом, поверхня опукла, рівномірно посипана цукровою пудрою.

Смак – приємний, солодкий, крем має злегка кислуватий присмак.

Запах – медовий.

Консистенція – дрібнопориста, на розрізі: коржі добре пропечені, без закальцю, коричневого кольору .

Інструкційно-технологічна картка №63

Бісквітне тістечко «Кутики»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.6. «Приготування основного бісквітного тіста та виробу з нього»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 275 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	513
Борошно	144	144
Цукор	192	192
Крохмаль картопляний	35	35
Яйця	7,5 шт.	300
Есенція	1,7	1,7
Бісквіт з какао:	-	513
Борошно	153	153

Крохмаль картопляний	12,8	12.8
Цукор	188	193
Яйця	7,8 шт.	312
Какао-порошок	31	31
Крем масляний «Шарлот»:	-	350
Масло вершкове	146	146
Цукор	127	127
Яйця	½ шт.	20
Молоко	85	85
Ванільна пудра	1,4	1,4
Коньяк (десертне вино)	0,6	0,6
Помада:	-	280
Цукор	223	223
Патока крохмальна	33	33
Есенція	0,8	0,8
Горіхи підсмажені	96	95
Вихід	25 шт. по 70г	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духова шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему та помади, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Технологія приготування

Бісквіт основний.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.).
5. Готове тісто випікати у формах змащених жиром і посипаних борошном, при температурі 180°-190°.

Бісквіт з какао.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем і какао-порошком борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.).
5. Готове тісто випікати у формах змащених жиром і посипаних борошном, при температурі 180°-190°.

Крем масляний “Шарлот”.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у збивальну машину.
2. Збивати на малих обертах 5-7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Швидкість обертів збільшити, поступово вливати охолоджений сироп «Шарлот», додати коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжити збивати 15-20 хв. до утворення пухкої однорідної маси.

Сироп “Шарлот”.

1. Цукор і молоко перемішати, довести до кипіння і при постійному помішуванні і слабкому (кипінні) нагріві кип'ятити 25-30 хв. (до t- 105°C).
2. Паралельно у збивальній машині збивати яйця 5-7 хв.

3. Не припиняючи збивання у яйця тонкою цівкою влити гарячий молочно-цукровий сироп і продовжувати збивати доки сироп повністю з'єднається з яйцями.
4. Отриманий сироп проварити на водяній бані до загусання, а потім охолодити до 20°C. У перші хвилини охолодження сироп помішувати.

Помада біла основна.

1. Цукор розчинити у воді.
2. Постійно перемішуючи, довести до кипіння.
 3. Піну акуратно знімати, а кристалики цукру, що налипли на внутрішню поверхню каструлі, змивати сиропом.
3. Каструлю накрити кришкою і уварити сироп при сильному нагріві до температури 107-108 °C (проба на середню нитку).
 5. Додати підігріту до 45-50 °C патоку (1 кг патоки можна замінити 1,1 кг інвертного сиропу, або харчовою кислотою: на 10кг патоки 10 г 80% оцтової кислоти).
4. Уварити до температури 115-116 °C (проба на м'яку кульку).
5. Готовий сироп швидко охолодити.
6. Збити сироп у помаду.
7. Готову помаду перекласти у металеві лотки, накрити і залишити для досягання на 12-24 год. у прохолодному місці.
8. Для оздоблення виробу помаду розігріти на водяній бані при температурі 45-50°C

Приготування тістечок.

1. Пласти бісквітного н/ф змастити кремом масляним «Шарлот».
2. Скласти 4 пласти бісквітного н/ф, чергуючи бісквіт основний і бісквіт з какао, верхній повинен бути білим.
3. Пласти нарізати на трикутні тістечка із довжиною ребра 7-8 см.
4. Поверхню тістечок залити помадою і доки вона не застигла посипати подрібненими горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – тістечка трикутної форми, оздоблені помадою і посипані горіхами, помада лежить рівним шаром, не розтріскана, на бічному зрізі добре видно 4 пласти світлого і темного кольорів .

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція – напівфабрикат добре пропечений, дрібнопористий.

Інструкційно-технологічна картка №64 «Рулети бісквітно-фруктовий»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.6. «Приготування основного бісквітного тіста та виробу з нього»

Норма розрахунку взята із книги «Сучасна енциклопедія приготування тортів», Київ ПКФ «Бао» 2000 с.384.



Розрахунок на 283 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	600
Борошно	216	216
Цукор	180	180
Яйця	10 шт.	400
Есенція	1,5	1,5
Повидло	375	375
Крихти бісквітні:	-	25
Борошно	22	22
Цукор	18	18
Яйця	1 шт.	40
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для змішування тіста, дерев'яна, пластикова або металева лопатка, листи для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Повидло – однорідна маса, в грушевому, айвовому допускається наявність твердих частинок м'якоті плодів; консистенція густа, пастоподібна або щільна; смак кисло-солодкий, характерний для плодів, з яких воно виготовлене.

Технологія приготування

Бісквіт основний

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.

2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.). Випекти тонку бісквітну розмазку.
5. Витримати 8-10 год. для закріплення структури бісквіту.
6. Звільнити від паперу.

Крихти бісквітні

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.
3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230 °С.
- 4.

Приготування рулету

1. Поверхню розмазки змастити повидлом.
2. За допомогою паперу згорнути рулетом діаметром 5,5 – 6,5 см.
3. Обкачати у крихах із ш бісквіту.
4. Нарізати упоперек на тістечка завширшки 3,5 см.
5. Викласти вертикально.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма циліндрична; поверхня обкачана у бісквітній крихті; на розрізі чітко видно шари бісквітного н/ф і повидла.

Смак – приємний, солодкий з присмаком фруктовоягідного повидла.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу

Консистенція – н/ф добре пропечений, дрібнопористий.

Інструкційно-технологічна картка №65

Бісквітне тістечко «Рулет з масляним кремом і желе»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.6. «Приготування основного бісквітного тіста та виробу з нього»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 279 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	630,5
Борошно	177	177
Цукор	219	219
Крохмаль картопляний	44	44
Яйця	8,6 шт.	344
Есенція	2	2
Сироп для просочування:	-	377
Цукор	195	195
Вода	214	214
Есенція ромова	1,9	1,9

Коньяк (десертне вино)	18	18
Крем масляний:	-	630
Масло вершкове	334	334
Цукрова пудра	322	322
Ванільна пудра	2,5	2,5
Коньяк (десертне вино)	1	1
Желе на агарі:	-	157,5
Цукор	66	66
Патока крохмальна	16,5	16,5
Есенція	0,3	0,3
Коньяк (десертне вино)	5	5
Лимонна кислота	0,3	0,3
Агар	1,6	1,6
Барвник	0,3	0,3
Вода	79	79
Крихти бісквітні:	-	62
Борошно	17,7	17,7
Цукор	21	21
Крохмаль картопляний	4	4
Яйця	¼ шт	30
Есенція	0,2	0,2
Пудра цукрова	19	19
Вихід	25 шт. по 75г	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, сиропу, желе, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

Бісквіт основний.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем борошна.

4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.). Випекти тонку бісквітну розмазку.
5. Витримати 8-10 год. для закріплення структури бісквіту.
6. Звільнити від паперу.

Сироп для просочування.

1. Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну, кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°C. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крем масляний основний на цукровій пудрі.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у ємкість для приготування крему.
2. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Поступово додати цукрову пудру, а наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком або десертним вином.

Желе на агарі.

1. Промитий агар замочити у воді на 2-3 год.
2. У каструлю закласти цукор, воду, вимочений агар і витримати при слабкому нагріві до розчинення агару (приблизно 1 год.).
3. Додати патоку і кип'ятити сироп 15 хв.
4. Сироп процідити, охолодити до 60 °C, додати лимонну кислоту, есенцію, коньяк, вино.

Крихти бісквітні.

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.

3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230 °С.

Приготування тістечок.

1. Бісквітний н/ф просочити сиропом і змастити тонким шаром масляного крему.
2. Желе налити у лоток шаром 1 см і після застигання нарізати брусочками (10×10мм).
3. Підготовлений брусок желе викласти на змащену кремом розмазку на ближній до себе край.
4. За допомогою паперу , на якому лежить розмазка, скрутити рулет.
5. Готовий рулет загорнути у той самий папір швом до низу і покласти у холодне місце.
6. Після застигання крему рулет звільнити від паперу, обмастити масляним кремом і обкачати у підсмажених бісквітних крихтах.
7. Нарізати упоперек гарячим ножем на скибочки.
8. Посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма зрізаного рулету, поверхня обкачана у бісквітних крихтах і посипана цукровою пудрою; на бічному зрізі чітко видно спіралі бісквітного н/ф змащені масляним кремом; у центрі спіралі – квадратик прозорого желе.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу

Консистенція – н/ф добре пропечений, дрібнопористий

Інструкційно-технологічна картка №66

Бісквіт лимонний

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.6. «Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього»

Норма розрахунку взята із книги «Рецептура та технологія приготування кондитерських виробів. Святкова випічка.»; АСТ «Харків».



Розрахунок на с.357

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно пшеничне	330	330
Цукор-пісок	330	330
Яйця	4 шт.	160
Есенція лимонна	2	2
Масло вершкове	160	160
Цукрова пудра	10	10
Молоко	190	190
Амоній	1	1
Сіль	1	1
Вихід	66	66

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовий шаф, сито, ваги, ємкість для змішування тіста, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Яйця та цукор збити до однорідної пухкої маси до збільшення в об'ємі в 2-2,5 рази.
2. Вершкове масло збити до отримання однорідної консистенції.

3. В масляну масу влити тонкою цівкою збиті з цукром яйця, додати борошно, розчинену сіль, амоній, есенцію і все добре перемішати.
4. Тісто викласти у підготовлену форму на 2/3 її об'єму.
5. Випікати при температурі 200-220 °C протягом 1 год.
6. Готовий бісквіт охолодити.
7. Вийняти із форми і притрусити цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: бісквіт круглї форми, притрушений цукровою пудрою.

Консистенція: однорідна, дрібнопориста.

Смак: приємний, солодкий.

Запах: злегка лимонний.

Колір: жовтий.

Інструкційно-технологічна картка №67

Бісквітне тістечко «Лісовий зруб»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.4.6. «Приготування основного бісквітного тіста та вироби з нього»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 283 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	1200
Борошно	432	432
Цукор	360	360
Яйця	19,5 шт.	780
Есенція	2,5	2,5
Крем масляний шоколадний:	-	1600
Масло вершкове	900	900
Цукрова пудра	439	439
Молоко згущене	330	330
Коньяк	3	3

Какао-порошок	79	79
Ванілін	1,5	1,5
Крихти бісквітні:	-	50
Борошно	43	43
Цукор	36	36
Яйця	2 шт.	80
Какао-порошок	15	15
Шоколад	50	50
Вихід		50 шт. по 57г

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, дерев'яна, пластикова або металева лопатка, листи для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

Бісквіт основний.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.). Випекти тонку бісквітну розмазку.
5. Витримати 8-10 год. для закріплення структури бісквіту.
6. Звільнити від паперу.

Крем масляний шоколадний.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки, з'єднати із какао-порошком і закласти у ємкість для приготування крему.
2. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції
3. Влити згущене молоко і збивати ще 2 хв.
4. Наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком.

Крихти бісквітні.

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.
3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230 °С.

Приготування тістечок.

1. Поверхню розмазки змастити масляно-шоколадним кремом.
2. За допомогою паперу згорнути рулетом діаметром 5,5 – 6,5 см.
3. Обкачати у крихтах із шоколадного бісквіту.
4. Нарізати упоперек на тістечка завширшки 3,5 см.
5. Викласти вертикально.
6. Поверхню оздобити масляно-шоколадним кремом кондитерським мішком із зубчастою трубочкою у вигляді спіралі.
7. По центру посипати шоколадом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма циліндрична із зрізаною навкіс поверхнею; поверхня художньо оздоблена масляно-шоколадним кремом і тертим шоколадом, бічна сторона обкачана у шоколадній бісквітній крихті; на розрізі чітко видно шари бісквітного н/ф і крему.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу

Консистенція – н/ф добре пропечений, дрібнопористий.

Інструкційно-технологічні картки: КНД - 3.5 «Приготування тістечок і тортів масового попиту»



Торти та тістечка - висококалорійні кондитерські вироби з великим вмістом жиру, цукру та яєць або тільки цукру і яєць. Вироби мають різноманітну форму, приємні смак і аромат, привабливий зовнішній вигляд, переважно з художньою обробкою поверхні. Випускають їх у вигляді штучних тістечок і тортів і вагових десертних виробів.

При виготовленні тортів і тістечок використовують випечені та оздоблювальні напівфабрикати. Залежно від рецептури і способу виготовлення торти і тістечка поділяють на наступні групи: пісочні, бісквітні, листкові, мигдально-горіхові, вафельні, повітряні, комбіновані; тістечка, крім того, - на крихтові, заварні, цукрові та кошики. Як оздоблювальні напівфабрикати використовують різні креми, фруктове желе, помаду (молочну і цукрову), цукати, шоколад та ін.

Якість тортів і тістечок визначають по ОСТ 18-102-72.

Інструкційно-технологічна картка №68

Тістечко бісквітне з вершковим кремом глазуроване помадою

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.1. «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, М.: Економіка; 1968 р., 601с.



Розрахунок № 1290

<i>Назва сировини</i>	<i>Бісквіт</i>	<i>Сироп для просочування</i>	<i>Помада</i>	<i>Фруктова начинка</i>	<i>Крем вершковий</i>	<i>Всього сировини</i>
Борошно пшеничне	99	-	-	-	-	99
Крохмаль картоплян	24,5	-	-	-	-	24,5
Цукор	122,5	60,5	117	180	-	480
Цукрова пудра	-	-	-	-	21,5	21,5
Патока	-	-	11,5	-	-	11,5
Масло вершкове	-	-	-	-	40	40

Яйця	5 шт.	-	-	-	-	5 шт.
Молоко згущене	-	-	-	-	16	16
Повидло	-	-	-	162	-	162
Коньяк, г/мл	-	5,6/5,8	-	-	0,1/0,1	5,7/5,9
Ванілін	-	-	-	-	0,2	0,2
Вода	-	65	35	-	-	100
Вага н/ф на 10 шт. по 80г	330	114	141	151	75,5	-

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, сиропу помади, фруктов'яної начинки, дерев'яні або металеві лопатки, форми для випікання, міксер, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко — смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

Бісквітний н/ф.

1. Яйця нагріти, помішуючи, з цукром до температури 45-50 °С до розчинення цукру.
2. Збивати 25-30 хв.
3. Після збільшення маси у 2,5 рази додати борошно, яке змішане з крохмалем.
4. Замішувати тісто 15-20 сек.
5. Готове тісто вилити у підготовлені форми, заповнюючи їх на 2/3 висоти.
6. Поверхню вирівняти ножем.
7. Випекти при температурі 200-220 °С протягом 45 хв.
8. Випечений бісквіт охолодити у формах.

Сироп для просочування.

1. Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну, кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°С. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крем вершковий.

1. Підготовлені вершки збити до утворення пухкої маси.

2. Не припиняючи збивання всипати цукрову і ванільну пудру.

Помада біла основна.

1. Цукор розчинити у воді.
2. Постійно перемішуючи, довести до кипіння.
4. Піну акуратно знімати, а кристалики цукру, що налипи на внутрішню поверхню каструлі, змивати сиропом.
3. Каструлю накрити кришкою і уварити сироп при сильному нагріві до температури 107-108 °С (проба на середню нитку).
6. Додати підігріту до 45-50 °С патоку (1 кг патоки можна замінити 1,1 кг інвертного сиропу, або харчовою кислотою: на 10кг патоки 10 г 80% оцтової кислоти).
4. Уварити до температури 115-116 °С (проба на м'яку кульку).
5. Готовий сироп швидко охолодити.
6. Збити сироп у помаду.
7. Готову помаду перекласти у металеві лотки, накрити і залишити для досягання на 12-24 год. у прохолодному місці.
8. Для оздоблення виробу помаду розігріти на водяній бані при температурі 45-50°С

Фруктова начинка.

1. Повидло протерти через сито .
2. Уварити з цукром.

Приготування тістечок.

1. Випечений бісквітний н/ф вистояти 12 год.
2. Розрізати на два пласти .
3. Змочити сиропом.

4. Покрити фруктовою начинкою шаром 2-3 мм.
5. Покласти зверху другий пласт бісквітного н/ф шкоринкою донизу.
6. Обрізати бокові кромки бісквітних пластів.
7. Тонким гарячим ножем, який попередньо занурити у гарячу воду і струсити, нарізати на прямокутні тістечка розміром 85×35 мм
8. Верхній пласт бісквіту покрити помадою.
9. Для цього нижню сторону тістечка наколоти на виделку і занурити у розігріту помаду приблизно до половини висоти верхнього пласта
10. Тістечко обережно вийняти, одночасно нахилиючи вліво до одного з кутів, щоб помада стекла.
11. Після застигання помади поверхню тістечок оздобити вершковим кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма прямокутна, чітко збережена, поверхня заглазована, оздоблена вершковим кремом; помада лежить рівним шаром, поверхня помади суха, блискуча, не розтріскана; на бічному зрізі: два пласти бісквіту склеяні фруктовою начинкою.

Колір бісквітного н/ф: жовтий

Консистенція бісквіта: ніжна, дрібнопориста.

Смак і запах: приємний, солодкий.

Інструкційно-технологічна картка №69

Бісквітне тістечко «Рулет з масляним кремом»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.1. «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 279 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	630,5
Борошно	177	177
Цукор	219	219
Крохмаль картопляний	44	44
Яйця	8,6 шт.	344
Есенція	2	2
Сироп для просочування:	-	377
Цукор	195	195
Вода	214	214

Есенція ромова	1,9	1,9
Коньяк (десертне вино)	18	18
Крем масляний:	-	630
Масло вершкове	334	334
Цукрова пудра	322	322
Ванільна пудра	2,5	2,5
Коньяк (десертне вино)	1	1
Крихти бісквітні:	-	62
Борошно	17,7	17,7
Цукор	21	21
Крохмаль картопляний	4	4
Яйця	$\frac{1}{4}$ шт	30
Есенція	0,2	0,2
Пудра цукрова	19	19
Вихід	23 шт. по 75г	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духова шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, сиропу, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

Бісквіт основний.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.). Випекти тонку бісквітну розмазку.
5. Витримати 8-10 год. для закріплення структури бісквіту.
6. Звільнити від паперу.

Сироп для просочування.

1. Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну, кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°C. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крем масляний основний на цукровій пудрі.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у ємкість для приготування крему.
2. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Поступово додати цукрову пудру, а наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком або десертним вином.

Крихти бісквітні.

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.
3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230°C.
- 4.

Приготування тістечок.

1. Бісквітний н/ф просочити сиропом і змастити тонким шаром масляного крему.
2. За допомогою паперу , на якому лежить розмазка, скрутити рулет.
3. Готовий рулет загорнути у той самий папір швом до низу і покласти у холодне місце.

4. Після застигання крему рулет звільнити від паперу, обмастити масляним кремом і обкачати у підсмажених бісквітних крихтах.
5. Нарізати упоперек гарячим ножом на скибочки.
6. Посипати цукровою пудрою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма зрізаного рулету, поверхня обкачана у бісквітних крихтах і посипана цукровою пудрою; на бічному зрізі чітко видно спіралі бісквітного н/ф змащені масляним кремом.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція – н/ф добре пропечений, дрібнопористий.

Інструкційно-технологічна картка №70

Тістечко «Корзинка любительська»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.1. «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на с. 145

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	157	155
Борошно для підсипання	13	13
Цукор-пісок	68	68
Масло	101	101
Яйця	1/2шт.	22
Амоній	0,15	0,15
Сода	0,15	0,15
Сіль	0,7	0,7

Есенція	0,7	0,7
Маса тіста	-	300
Крем масляний	-	180
Масло	141	141
Цукрова пудра	56	56
Молоко згущене	40	40
Цукор ванільний	1	1
Коньяк	0,4	0,4
Фрукти чи цукати	38	34
Крихти бісквітні	257	257
Есенція ромова	0,2	0,2
Коньяк	3,7	3,7
Вихід	10шт по 75г	

Обладнання та інвентар: кондитерська шафа, міксер, сито, ваги, ніж, ємкості для замішування тіста та збивання крему, качалка, ложка, форми для випікання, конд. мішок з насадками, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко — смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти на сіт у вигляді гірки.
2. У центрі гірки зробити заглиблення.
3. Вершкове масло збити до білого кольору.
4. Яйця збити з цукром.
5. Збиті з цукром яйця з'єднати з вершковим маслом.
6. Додати борошно, соду, амоній, сіль та есенцію.
7. Швидко замісити тісто.
8. Розкочати завтовшки 7-8мм.
9. Виїмкою вирізати кружальця.
10. Укласти у формочки.
11. Випекти при температурі 240-260°C 12-14хв.
12. Охолодити.
13. Приготувати масляний крем:
 - вершкове масло збити до білого кольору;
 - поступово додати цукрову пудру, згущене молоко;
 - збивати ще 7-8хв.;
 - в кінці додати ванільну пудру і есенцію.
14. Корзинки заповнити бісквітною крихтою, змішаною з кремом, коньяком і есенцією.
15. Верх корзинок по краях обсипати бісквітною крихтою.
16. Середину прикрасити кремом і фруктами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – виріб круглої форми, корзинки без тріщин, заповнені кремом.

Смак і запах – приємний, солодкий

Консистенція – корзинок: розсипчаста, масляного крему: ніжна, пухка.

Інструкційно-технологічна картка №71

Тістечко «Пісочне з кремом»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.5.1. «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с..



Розрахунок на с.292

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	350	344
Борошно на підсипання	24	24
Цукор-пісок	124	124
Масло	186	186
Яйця	3шт.	124
Амоній	0,3	0,3
Сода	0,3	0,3
Сіль	1	1
Есенція	1	1
Маса тіста	-	600
Крем масляний	-	278
Фрукти чи цукати	26	26
Вихід	10шт. по 75г	

Обладнання та інвентар: кондитерська шафа, міксер, сито, ваги, , ніж, ємність для приготування тіста та крему, качалка, силіконова лопатка, лист, кондитерський гребінець, кондитерський мішок з насадками, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти на сідло у вигляді гірки.
2. У центрі гірки зробити заглиблення.
3. Викласти розтерте з цукром масло, влити яйця перемішані з содою, амонієм, сіллю та есенцією.
4. Швидко замісити тісто.
5. Розкачати завтовшки 3-4мм два пісочні пласти.

6. Випекти при температурі 230-240°C.
7. Охолодити.
8. Приготувати масляний крем.
9. Склеїти пласти масляним кремом.
10. Поверхню змастити цим же кремом і «розчесати» кондитерським гребінцем.
11. Пласти нарізати на смуги завширшки 90мм, а потім – тістечка завширшки 40мм.
12. Кожне тістечко оздоблюють масляним кремом. Можна фруктами чи цукатами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма прямокутна, поверхня оздоблена масляним кремом.

Смак і запах – приємний, солодкий

Консистенція – виріб добре пропечений, крихкий.

Інструкційно-технологічна картка №72

Пісочне тістечко «Ялинка»

Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.5.1. «Приготування простих нарізних і поштучних тістечок з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із підручника Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



<i>Назва сировини</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	32,0	31,8
Яйця	3/4шт.	30,3
Цукор-пісок	81	80
Есенція	0,9	0,9
Амоній	3,2	3,2
Сода	1,4	1,4
Сметана	37	37
Масло вершкове	144,3	144,3
Маса тіста	-	607,9
Маса напівфабрикату	-	490
Для начинки:		
Повидло	111	111

Горіхи	63	41,6
Для помади:		
Цукор-пісок	141	140,5
Какао-порошок	9,5	9,3
Оцет 9%-ний	0,7	0,7
Маса помади	-	130
Цукрова пудра для посипання	9,5	9,3
Вихід		10шт. по 74г

Обладнання та інвентар: електрична плита, кондитерська шафа, сито, ємність для тіста та глазури, ніж, качалка, кондитерський лист, металеві виїмки, ложка, трафарет, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Сметана - смак і запах чисті, з вираженим присмаком пастеризації; консистенція однорідна, без крупинок жиру і білка; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

1. Масло збити до розм'якшення.
2. Додати цукор і збивати 10-12хв.
3. У сметані розчинити сіль, яйця, есенцію і цю суміш поступово влити у збитий маргарин.
4. У збиту масу всипати просіяне борошно з содою, амонієм(погасити гарячою водою) і швидко замісити тісто.
5. Розкачати шаром завтовшки 5-6мм.
6. Відштампувати заготовки трикутної форми з розміром сторони 9,5см.
7. Випікати на сухих листах при температурі 230-240 С.
8. Приготувати начинку: перемішати повидло з горіхами.
9. По дві охолоджені заготовки склеїти начинкою.
10. Поверхню тістечка заглазурувати шоколадною помадою.
11. Через трафарет посипати цукровою пудрою, імітуючи контури ялинки.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма трикутна, складається з двох пісочних заготовок, склеєних між собою повидлом; поверхня заглазована шоколадною помадою і посипана цукровою пудрою.

Смак – солодкий.

Консистенція – крихка, розсипчаста.

Інструкційно-технологічна картка №73

Торт пісочно-фруктовий

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, М.: Економіка; 1968 р., 601с.



Розрахунок № 1314

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Борошно	249	249
Борошно на підпил	20	20
Крохмаль	0,5	0,5
Цукор	177	177
Яйця	1 шт.	40
Масло вершкове	148	148
Повидло	388	388
Фрукти консервовані	132	132
Кислота лимонна	0,2	0,2
Амоній	0,2	0,2
Есенція ванільна	1	1

Барвник харчовий	0,2	0,2
Вода	31	31
Сода	0,2	0,2
Сіль	0,1	0,1
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, качалка, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування фруктових начинки, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Масло, цукор, сіль, яйця, соду, амоній(погасити гарячою водою) перемішати до однорідної маси.
2. Додати борошно з крохмалем.
3. Замішувати тісто 1-2 хв.
4. Тісто розділити на 2 частини.
5. Розкачати коржі.
6. Випікати при температурі 200-220 °С.
7. У теплому вигляді з'єднати 2 випечених коржа з фруктовую начинкою.
8. Після охолодження поверхню оздобити консервованими фруктами.
9. Бокові сторони посипати крихтою з обрізків пісочного тіста.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, поверхня оздоблена консервованими фруктами, бокова сторона обсипана крихтою; на розрізі 2 пісочних пласти склеєні фруктовую начинкою.

Колір пісочного н/ф – жовтий.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція пісочного н/ф - крихка.

Інструкційно-технологічна картка №74. Торт «Ідеал»
Найменування навчального модуля та

компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку сировини взята з книги Ю. Тира «Все про випічку», Харків, 1997, с. 167.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	320	320
Цукор	200	200
Яйця	3 шт.	120
Сіль	0,5	0,5
Сода	12	12
Масло вершкове	50	50
Мед	28	28
Крем:		
Згущене молоко	400	400
Масло	200	200
Глазур:		
Какао	40	40
Молоко	120	120
Цукор	200	200
Масло	100	100
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, качалка, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему та глазури, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

1. Яйця, цукор, масло перемішати.
2. Додати мед.

3. Підігріти на паровій бані до розчинення цукру та меду.
4. Додати сіль і погашену оцтом соду.
5. Масу витримують на паровій бані, помішуючи, близько 10 хв.
6. Всыпать борошно і, помішуючи, прогріти ще 5 хв.
7. Викласти тісто на стіл.
8. Розділити на 6 частин.
9. Охолодити протягом 20-30 хв.
10. Розкачати на дуже тонкі коржі.
11. Випікати при температурі 200°C.
12. Приготувати крем: добре розтерти масло, додати згущене молоко і збити до однорідної пухкої маси.
13. Охолоджені коржі змастити кремом.
14. Приготувати глазур:
 - масло розтерти з цукром і какао;
 - додати в гаряче молоко;
 - проварити.
15. Торт полити глазур'ю і оздобити поверхню кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, оздоблений глазур'ю та кремом.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція тістового напівфабрикату – м'яка, добре пропечена.

Інструкційно-технологічна картка №75

Торт «Прага»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із книги «Сучасна енциклопедія приготування тортів», Київ ПКФ «Бао» 2000 с.384



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Тісто:		
Борошно	320	320
Цукор	200	200
Згущене молоко з цукром	100	100
Яйця	2 шт.	80
Сметана	200	200
Сода	12	12
Какао-порошок	100	100
Крем:		

Масло	150	150
Згущене молоко	100	100
Какао-порошок	18	18
Для глазури:		
Шоколад	200	200
Жир для листів	3	3
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему та глазури, дерев'яна або металева лопатка, форма для торта, міксер, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Сметана – консистенція сметани повинна бути однорідною, в міру густою. Вигляд продукту глянцевого. Допускається недостатньо густа, трохи в'язка консистенція і наявність окремих бульбашок повітря.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Технологія приготування

1. Відділити білки від жовтків.
2. Білки збити міксером 2 хв. Додати цукор, згущене молоко, сметану і збивати ще 3 хв.
3. Окремо збити жовтки до білого кольору.
4. Борошно разом із какао просіяти у велику ємкість.
5. Дуже обережно з'єднати білкову масу із збитими жовтками та борошном. Перемішати легкими рухами знизу вгору.
6. Духовку разігріти до 200°C. Форму для випікання діаметром 25 см змастити маслом. Вилити в неї тісто, поставити в духовку і випікати 1 год.
7. Приготувати крем. Збити міксером розм'якшене вершкове масло з какао до стану однорідної маси (1 хв.). Влити згущене молоко і збивати ще 2 хв.
8. Вийняти готову тісту заготовку із духовки. Поставити форму на вологий рушник., зверху накрити сухим. Дати охолонути. Холодну заготовку розрізати на 3 однакові за товщиною частини.
9. Два коржа промастити зверху кремом. Скласти їх один на одного і накрити третім коржом
10. Шоколад наламати маленькими шматочками і розтопити. Когда шоколад розтане, змастити ним поверхню та боки торта. Поставити торт в холодильник на 3 год.
11. Посуд із залишками розтопленого шоколаду також поставити у холодильник. Коли шоколад захолоне,

зробити ножем стружку і прикрасити торт с остатками растопленного шоколада также поставит в холодильник.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, без тріщин і надривів, рівномірно покритий шоколадом та оздоблений масляним кремом.

Смак – приємний, солодкий, з присмаком какао та шоколаду.

Запах властивий свіжоприготовленому виробу

Консистенція – тіста: м'яка, пориста, крему: пухка, однорідна.

Інструкційно-технологічна картка №76

Торт «Генерал»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із книги «Сучасна енциклопедія приготування тортів», Київ ПКФ «Бао» 2000 с.384.



<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Борошно	320	320
Цукор	300	300
Масло	200	200
Яйця	4 шт.	160
Сіль	6	6
Сода	12	12
Сметана	200	200
Горіхи	200	200
Какао	50	50

Родзинки	200	200
Крем:		
Масло вершкове	300	300
Згущене молоко	400	400
Жир для листів	3	3
Вихід		1000

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка, шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему та глазури, дерев'яна або металева лопатка, форма для торта, міксер, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Сметана – консистенція сметани повинна бути однорідною, в міру густою. Вигляд продукту глянцевий. Допускається недостатньо густа, трохи в'язка консистенція і наявність окремих бульбашок повітря.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Технологія приготування

1. Борошно просіяти у вигляді гірки.
2. В заглиблення у центрі гірки викласти яйця, збиті з цукром, додати розм'якшене масло, сметану, соду, сіль.
3. Швидко замісити тісто.
4. Розділити на три частини.
5. В першу додати подрібнені горіхи, перемішати.
6. В другу всипати какао, перемішати.
7. В третю – ізюм, перемішати.
8. Коржі випікати по черзі в формі.
9. Охолодити.
10. Приготувати масляний крем: розм'якшене масло збити із згущеним молоком до пухкої консистенції.
11. Змастити кремом.
12. Скласти коржі один на одного.
13. Верх торта і боки змастити тим же кремом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, без тріщин і надривів, оздоблений масляним кремом.

Смак – приємний, солодкий.

Консистенція випеченого прісного здобного н/ф – м'яка, пориста.

Інструкційно-технологічна картка №77

«Торт бісквітно-кремовий»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із книги Зайцева Г.Т., Горпинко Т. М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підручн. для проф.-техн. навч. закл. – К.: Вікторія, 2002. – 400с.



Розрахунок на 321 с.

<i>Сировина</i>	<i>Брутто, г</i>	<i>Нетто, г</i>
Бісквіт основний:	-	375
Борошно	107	107
Цукор	132	132
Крохмаль картопляний	26	26
Яйця	5,5 шт.	220
Есенція	1,3	1,3
Сироп для просочування:	-	200
Цукор	103	103

Вода	113	113
Есенція ромова	0,4	0,4
Коньяк (десертне вино)	9,6	9,6
Крем масляний:	-	360
Масло вершкове	185	185
Цукрова пудра	184	184
Ванільна пудра	1,4	1,4
Коньяк (десертне вино)	0,6	0,6
Крем масляно-шоколадний:	-	40
Масло вершкове	20	20
Молоко згущене з цукром	8	8
Какао-порошок	2	2
Коньяк (десертне вино)	0,07	0,07
Цукрова пудра	10,6	10,6
Ванільна пудра	0,1	0,1
Крихти бісквітні:	-	62
Борошно		
Цукор		
Крохмаль картопляний		
Яйця		
Есенція		
Консервовані фрукти або цукати		
Вихід	1000	

Обладнання та інвентар: плита електрична, духова шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, сиропу, дерев'яна або металева лопатка, форма для випікання, міксер, ніж

кондитерський, лійка для просочування сиропом, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Технологія приготування

Бісквіт основний

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.

3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.).
5. Готове тісто випікати у формах змащених жиром і посипаних борошном, при температурі 180°-190°.
6. Витримати 8-10 год. для закріплення структури бісквіту.

Сироп для просочування

Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну, кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°C. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крем масляний основний на цукровій пудрі

Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у ємкість для приготування крему. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції. Поступово додати цукрову пудру, а наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком або десертним вином.

Крем масляний шоколадний

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки, з'єднати із какао-порошком і закласти у ємкість для приготування крему.
2. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції
3. Влити згущене молоко і збивати ще 2 хв.
4. Наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком.

Крихти бісквітні

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.
3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230 °С.

Приготування торта

1. Розрізати бісквіт на 2 пласти.
2. Просочити бісквіт ароматизованим сиропом за допомогою лійки, нижній менше, а верхній - більше.
3. Намастити пласти кремом.
4. Склеїти підготовлені пласти кремом.
5. Бокову сторону змастити кремом і посипати бісквітною крихтою.
6. Поверхню оздобити масляним та масляно-шоколадним кремом, прикрасити консервованими фруктами або цукатами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, поверхня оздоблена масляним та масляно-шоколадним кремом, фруктами, цукатами, бокова сторона обсипана бісквітною крихтою; на розрізі 2 бісквітних пласти склеєні масляним кремом.

Колір бісквітного напівфабрикату – жовтий.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція бісквітного напівфабрикату – пружна, пориста.

Інструкційно-технологічна картка №78

Торт «Казка»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із книги «Сучасна енциклопедія приготування тортів», Київ ПКФ «Бао» 2000 с.384.



Назва сировини	Бісквіт	Сироп для просоч.	Крем масл.	Крем масл. шок.	Бісквітна крихта
Борошно	127,5	-	-	-	2,9
Крохмаль картопляний	31,9	-	-	-	0,712
Цукор-пісок	157,7	88,2	131,04	13,6	3,58
Яйця	162,7	-	23,4	2,4	6
Есенція	1,6	0,324	-	-	0,04

Коньяк (десертне вино)	-	8,28	0,58	-	-
Ванільна пудра	-	-	1,44	0,06	-
Масло вершкове	-	-	150,5		
Молоко	-	-	87,5	9,04	-
Какао	-	-	-	2,06	-
Вода	-	97,02	-	-	-
Обрізки	156,4	-	-	-	-
Вихід	425	180	360	40	8

Обладнання та інвентар: плита електрична, духова шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, дерев'яна або металева лопатка, лист, міксер, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
2. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
3. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
4. Не залишати робоче місце без нагляду.
5. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Технологія приготування

Бісквітний н/ф.

1. В бачок збивальної машини закласти яйця, цукор і збивати масу протягом 30-40 хв., поступово збільшуючи оберти робочого механізму.
2. Маса вважати збитою, коли вона набуде світло-кремового кольору, збільшиться у об'ємі у 2,5-3 рази, стане однорідною, пухкою і на її поверхні буде залишатися слід від збивача.
3. Наприкінці збивання до яєчно-цукрової маси додати есенцію, а потім поступово всипати суміш просіяного разом з крохмалем борошна.
4. Тісто замішувати обережно, але швидко (15-30 сек.).
5. Готове тісто випікати у формах змащених жиром і посипаних борошном, при температурі 180°-190°.

Сироп для просочування.

2. Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну, кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°С. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крем масляний “Шарлот”.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у збивальну машину.

2. Збивати на малих обертах 5-7 хв., доки воно не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Швидкість обертів збільшити, поступово вливати охолоджений сироп «Шарлот», додати коньяк чи вино, ванільну пудру і продовжити збивати 15-20хв. до утворення пухкої однорідної маси.

Сироп “Шарлот”.

1. Цукор і молоко перемішати, довести до кипіння і при постійному помішуванні і слабкому (кипінні) нагріві кип’ятити 25-30 хв. (до $t = 105^{\circ}\text{C}$).
2. Паралельно у збивальній машині збивати яйця 5-7 хв.
3. Не припиняючи збивання у яйця тонкою цівкою влити гарячий молочно-цукровий сироп і продовжувати збивати доки сироп повністю з’єднається з яйцями.
4. Отриманий сироп проварити на водяній бані до загусання, а потім охолодити до 20°C . У перші хвилини охолодження сироп помішувати.

Крем масляний шоколадний

1. Готувати за технологією крему “Шарлот”, але наприкінці збивання додати просіяний какао-порошок.

Приготування торта.

1. Випечений бісквітний н/ф вистояти 12 год.
2. Розрізати на два або три пласти і склеїти масляним кремом.
3. Всю поверхню торта також обмащують цим же кремом.

4. Бокові сторони обкришують, а поверхню оздоблюють масляним і масляно-шоколадним кремом, притримуючись казкової тематики.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: змащений масляний кремом, оздоблений на казкову тематику.

Форма: кругла або квадратна.

Консистенція бісквітного н/ф: м'яка, дрібнопориста.

Вигляд на розрізі: два або три бісквітні коржі перемашені масляним кремом.

Смак і запах: приємний, солодкий

Інструкційно-технологічна картка №79

Торт «Отелло»

Найменування навчального модуля та компетентності: КНД-3.5.2. «Приготування простих тортів масового попиту з різних видів тіста»

Норма розрахунку взята із Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, М.: Економіка; 1968 р., 601с.



Розрахунок № 1312

Назва сировини	Бісквіт	Сироп для просоч.	Крихта бісквітна	Крем масляний	Всього сировини
Борошно пшеничне	116	-	5	-	121
Крохмаль картопляний	29	-	1	-	30
Цукор	143	99	6	-	238
Цукрова пудра	-	-	-	109	109

Масло вершкове	-	-	-	204	204
Яйця	6 шт.	-	¼ шт.	-	250
Молоко згущене	-	-	-	82	82
Фрукти консервовані	-	-	-	-	31
Горіхове ядро	-	-	-	-	16
Коньяк	-	10	-	0,7	10,7
Ванільна пудра	-	-	-	2	2
Есенція	1,4	0,4	0,1	-	1,9
Вода	-	108	-	-	108
Вага н/ф	386	184	22	384	-
Вихід	-	-	-	-	1000

Обладнання та інвентар: плита електрична, духовка шафа, сито, ваги, ніж, ємкість для замішування тіста, ємкість для приготування крему, сиропу, дерев'яні або металеві лопатки, форми для випікання, міксер, ніж кондитерський, посуд для подачі.

Вимоги безпеки праці

1. Без дозволу майстра не вмикати електрообладнання.
5. Біля електрообладнання стояти на гумових килимках.
6. Листи виймати в спеціальних рукавицях.
7. Не залишати робоче місце без нагляду.
8. Після закінчення роботи прибрати робоче місце.

Технологічні вимоги до основної сировини

Борошно – м'яке на дотик, колір білий чи білий з кремовим відтінком, смак трохи солодкуватий без хрусту при розжовуванні.

Цукор – білі кристали або кристалічний порошок, без сторонніх включень, смак солодкий, без сторонніх присмаків та запахів.

Яйця – свіжі, шкаралупа чиста, міцна, ціла.

Масло вершкове - смак і запах чисті, без сторонніх присмаків і запахів; консистенція щільна, однорідна; колір від білого до світло-жовтого.

Згущене молоко – смак солодкий; консистенція однорідна, нормальної густини; колір білий з кремовим відтінком.

Технологія приготування

Бісквітний н/ф.

1. Яйця нагріти, помішуючи, з цукром до температури 45-50 °С до розчинення цукру.
2. Збивати 25-30 хв.
3. Після збільшення маси у 2,5 рази додати борошно, яке змішане з крохмалем.
4. Замішувати тісто 15-20 сек., в кінці додати есенцію.
5. Готове тісто вилити у підготовлені форми, заповнюючи їх на 2/3 висоти.
6. Поверхню вирівняти ножем.
7. Випекти при температурі 175-180 °С протягом 45 хв.
8. Випечений бісквіт охолодити у формах.

Сироп для просочування.

1. Цукор-пісок і воду у співвідношенні 1:1,1 довести до кипіння, постійно помішуючи. Знімати піну,

кип'ятити 1-2 хв. і охолодити до 20°C. Потім додати ароматизатори (коньяк, десертне вино, ромову есенцію).

Крихти бісквітні.

1. Використати обрізки від тістечок і тортів.
2. Протерти через сито з вічками 2-3 мм.
3. Підсушити у жаровій шафі при температурі 220-230 °C.

Крем масляний на згущеному молоці.

1. Масло зачистити, нарізати на дрібні шматки і закласти у ємкість для приготування крему.
2. Збивати до тих пір доки масло не побіліє і не набуде пухкої консистенції.
3. Поступово додати цукрову пудру.
4. Влити згущене молоко і збивати ще 2 хв.
5. Наприкінці збивання ароматизувати ванільною пудрою, коньяком .

Приготування тістечок.

1. Випечений бісквітний н/ф вистояти 12 год.
2. Розрізати бісквіт на 2 пласти.
3. Просочити бісквіт ароматизованим сиропом за допомогою лійки, нижній менше, а верхній - більше.
4. Намастити пласти кремом.
5. Склеїти підготовлені пласти кремом.
6. Бокову сторону змастити кремом і посипати бісквітною крихтою.
7. Поверхню оздобити масляним кремом, прикрасити консервованими фруктами , горіхами.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – торт круглої форми, поверхня оздоблена масляним кремом, фруктами, горіхами; бокова сторона обсипана бісквітною крихтою; на розрізі 2 бісквітних пласти склеєні масляним кремом.

Колір бісквітного н/ф – жовтий.

Смак – приємний, солодкий.

Запах - властивий свіжоприготовленому виробу.

Консистенція бісквітного н/ф – пружна, пориста.

ВИКОРИСТАНІ ДЖЕРЕЛА

1. В. Куликов «Домашня випічка», М.: «АСТ-ПРЕСС»-99, 235с.
2. В. О. Циганенко, О. І. Здобнов, В. К. Селезньов/ Домашні кондитерські вироби. - Київ : Техніка, 1991. - 236 с. : ил.
3. Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. - 400 с.
4. Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, К.:«Київ»,1966.
5. Збірника рецептур страв та кулінарних виробів для ПГХ, М.: Економіка; 1968 р., 601с.
6. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів, Київ: «А.С.К.», 1998.
7. Лабораторний практикум з предмета "Технологія приготування їжі та організація виробництва" : Навчальний посібник для проф.-техн. закладів освіти. Фах-кухар. III-IV розряд / Людмила Іванівна Антонець, Олена Миколаївна Куба, Лідія Яківна Старовойт.— К. : Факт, 2003.— 304 с. : іл.
8. Л.А. Бутенко, Л.Я. Ковтуненко, Ж.А. Ховикова . Технологія приготування кондитерських виробів. Вища школа. 1980 рік 184 с.
9. Рецепттура та технологія приготування кондитерських виробів. Святкова випічка.»; АСТ «Харків».
10. «Сучасна енциклопедія приготування тортів», Київ ПКФ «Бао» 2000 с.384.
- 11.Т.І.Перетятко «Кондитер», Ростов-на-Дону, «Феникс», 2006. – 378с.

12. Українська кухня / С. І. Литвиненко,
Г. Ю. Рогинська.— Д.: Сталкер, 2000, с. 155.
13. Ю. Тира «Все про випічку», Харків, 1997, с. 167.

Ресурси Інтернет

1. www.smachno.ua
2. www.cooking.ua
3. www.youtube.com/watch?v=Q0Rdf3jamUQ