Тема. Характеристика виробів із дріжджового тіста

Вирішити виробничі ситуації

Завдання 1. Для приготування пиріжків із дріжджового тіста кондитер замісив тісто з борошна зі слабкою клейковиною.

Як це вплине на якість майбутнього виробу?

Завдання 2. Кондитер приготував тісто для ватрушок безопарним способом. Процес бродіння відбувався дуже повіль­но, а випечені вироби - тверді, непористі.

Чому це сталося? Укажіть причину.

Завдання 3. Кондитер приготував опару для дріжджо­вого тіста із сухих дріжджів, борошна та води. Через 2 год опара не змінилася в об’ємі, бродіння опари майже відсутнє.

Як слід діяти кондитеру в даній ситуації?

**Завдання 4**. Випечені вироби із дріжджового тіста роз­пливчасті, плоскі, без глянцю та кольору.

Чому так сталося? Укажіть причину та спосіб її усунення.

**Завдання 5.** Випечені вироби із дріжджового тіста погано підійшли, погано пропечені, кірочка має надриви.

Чому так сталося? Укажіть причину та спосіб її усунення.

**Завдання 6**. Кондитер випік пиріжки у пекарській шафі і різними начинками, але вони виявилися висушеними, погано пропеченими.

Чому так сталося? Укажіть оптимальний температурний режим для випікання пиріжків невеликих розмірів.

**Завдання 7**. Кондитер випік пиріжки із дріжджового тіста із “закалом”.

Укажіть причину дефекту. Як можна цього уникнути?

Завдання 8. Кондитер приготував булочки бутербродні. Вироби розпливчасті, консистенція тіста непружна, щільна, поверхня - світло-кремового кольору.

Проаналізуйте технологічний процес приготування тіста та температурний режим випікання даних виробів.

Завдання 9. Кондитер випік рулет із маком. Консис­тенція м’якушки непориста, шари маку добре видно, краї з невеликими надривами, начинка розсипається.

Проаналізуйте технологічний процес приготування дано­го виробу.