Борошняні кулінарні вироби

Вирішіть виробничі ситуації

Завдання 1. Кондитер приготував кулеб’яку, але по­верхня її тріснула і фарш видніється на зовнішній поверхні виробу.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 2. Кондитер приготував біляші з м’ясом. Ви­роби золотисто-коричневого кольору, добре просмажені, смак і запах властиві пиріжкам із фаршем м’ясним, але вироби трісну­ли й фарш вийшов назовні.

Чому так сталося? Як можна цього уникнути?

Завдання 3. Кондитер приготував пиріжки смажені у фритюрі. Форма пиріжків - овально-приплюснута, начинка видніється з пиріжків, колір - коричневий.

Чи відповідають дані вироби вимогам органолептичної шкали якості?

Завдання 4. Кондитер приготував пончики. Вироби круглої форми, колір - темно-коричневий, зверху посипані пудрою цукровою, м’якушка - щільна, непориста.

Чи відповідають дані вироби вимогам органолептичної шкали якості?

Завдання 5. Кондитер приготував здобу звичайну. Ви­роби різноманітної форми, добре пропечені, трохи висушені; м’якушка щільна, непориста.

Проаналізуйте температурний режим випікання даних виробів.

Завдання 6. Кондитер випік ватрушки, але вони з боків мають ділянки без кірочки - “притиски”.

Укажіть причину дефекту. Як можна цього уникнути?

**Завдання 7**. Кондитер випік кулеб’яку із дріжджового тіста з великою кількістю цукру та здоби. Кірочка виробу обвуг­лилася, а всередині кулеб’яка була сирою.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього умикнути?

**Завдання 8.** Кондитер випік пиріжки із дріжджового тіста з різними начинками. Вироби бліді, без кольору.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього уникнути?

**Завдання 9.** Кондитер випік булочки шкільні, але виро­би бліді, з тріщинами, запах кислий.

Чому так сталося? Укажіть причину. Як можна цього уникнути?

Завдання 10. Кондитер приготував дріжджове тісто; під час бродіння утворився висушений шар на поверхні тіста.

Укажіть причину та спосіб її усунення.

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Для виконання ситуаційних завдань слід повторити теоретичний матеріал із даної теми за таким джерелом: Бутейкис Н.Г., Жукова АЛ. Технология приготовления мучных кондитерских и булочных изделий. - Москва: Экономика, 1976. - С. 51-92.

Під час виконання завдань потрібно також скористатися “Сборником рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания”. - Москва: Экономика, 1985.