



## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості хліба, що виходить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість хліба (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

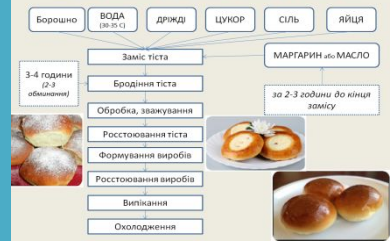
## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружність, еластичність. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпльованим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білка борошна до набування. У дріжджовому тесті цукор зберігається з обмеженням шкідливої кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукор від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

## БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, виготовляють також тестом, використовують для приготування пиріжків, вареників, вареників, кулебак, вапешок, пасок, булочок та інших виробів. Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розповсюджується застосовувати, якщо в тісто входить багато хліба. При безопарному способі тісто замішується в одній прийом, після чого йому дають підійти, а потім обробляють і дають підійти ще раз.

Тісто не слід доводити пересолом, так як це викличе погіршення якості тіста. При перетовтві в тісто розвиваються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукор в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього вироби набувають кислого присмаку. Опіж, обов'язково зайвемо і ставимо тісто з опари. Для підйому тесту цукор достатньо 2-3 години.

# Дріжджове тісто та вироби з нього

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

Недоліки	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто не підійшло або прісно, борошно не покочує належним чином.	Тісто змочувати не менше 10 хвилин. Тісто перетовтві, і не менше 10 С. Неавторизовані дріжджі.	Підіграти тісто поступово до 40 С. Тісто змочувати до 10 С. Додати свіжих дріжджів. Додати в тісто велику кількість хлібної квасу.
Тісто дуже солодке або кисле.	Цукор або сіль покладати в одну порцію, випікати чого залишилося розкочувати.	Замісити тісто без цукру або солі і з'єднати з пересолом або пересолом тісто.
Тісто кисле.	Тісто перебродило.	Замісити тісто без дріжджів, використовуючи попереднє тісто як заважку.
Маленький обсяг тіста.	Недостатня обминання.	Замісити обминання тіста в великій кількості борошна.
Великий обсяг кислого шару.	Тісто бродило в теплішій і великою кількістю вологістю.	Під час бродіння налити тісто крижалою або сирогом.

**Булочка з повидлом**

**Інструкційна карта**

**Булочка з повидлом**

**Технічний опис виробу**

**Правила для виконання**

**Технологічна карта**

**Булочка з повидлом**

**Технічний опис виробу**

**Правила для виконання**

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- ✓ Наявність спеціального убору, ватки;
- ✓ Правильна організація робочого місця: відсутність сторонніх предметів; правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- ✓ До роботи на електрообладнанні і механічному обладнанні допускаються лише спеціалісти, які пройшли технічний експлуатації, за правилами ТБ.;
- ✓ Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- ✓ Перед початком роботи машини ТМБ – це перевіряють надійність кріплення діляк до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- ✓ Виробити напильні і скоювання сумішній діжі і платформі машини при верхньому положенні мильного валека і при вимкненому електродвигуні;
- ✓ Не користуватися піднятими діжами з несправними замкаючими пристроями;
- ✓ Не можна працювати без запобіжних штифтів;
- ✓ Під час замишування тіста не слід нахилитися над діжею, брати пробу тіста, а також відкопувати діжу під час обертання мильного валека;
- ✓ Після закінчення роботи машини відключати від електромережі і, щоб мильний валець перебував у верхньому положенні, роботу лампу звільнити від тіста, після ретельного миття насухо витирати;
- ✓ При перенесенні гарячих листів з вилково користуватися потрібними рушниками. Не прикладати гарячий посуд до себе;
- ✓ Уникайте контактів листів та, щоб куту аржуні не виступали за габарити стелаж.

## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

### Характеристика сировини для тіста



Борошно - основа сировини для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружність, еластичність. Внаслідок при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набування. У дріжджовому тесті цукру вброджується з обмеженням швидкості, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

### БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



### СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, виявляють також певним способом для приготування пиріжків, вощиків, вироць, кулебак, вапирок, насок, булочок та інших виробів. Тісто завжди приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб реалізується застосовувати, якщо в тісто складеться багато здоби. При безопарному способі тісто замішується вцілому, в один прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

Тісто не слід довго перестоявати, так як це впливає на якість тіста. При першій в тісто розминають мезаніжність батошів, які перетворюють продукти розквашки в м'якшу консистенцію, потім тісто і вкочені з нього виробляють набувають хрусткого присмаку. Опіж, обов'язково зайвим є ставити тісто з опари. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 год.

## Дріжджове тісто та вироби з нього

### НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНИ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

Недоліки	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто не набуває або повільно набуває, походить неадекватно пухляким.	Тісто змочили м'ячею до лапшею. Тісто перетерли і не влили 80 С. Неадекватні дріжджі.	Підняти тісто поступово до 80 С. Тісто змочити до 80 С. Дати свіжкі дріжджі. Дати в тісто велику кількість хорошеї якості.
Тісто дуже сопливе або сухе	Цукор або сіль покладені помилково, великою кількістю розтирали дріжджі.	Замісити тісто без цукру або солі і змочити з переробленням або пересолом тіста.
Тісто кисле	Тісто перебровало.	Замісити тісто без дріжджів і змочити до 80 С. Тісто змочити до 80 С. Тісто змочити до 80 С. Тісто змочити до 80 С.
Маленький обсяг тіста	Недостатня обминашка.	Виконати обминашку тіста в великій кількості м'якшею борошном.
Угвинення мікрокалоного шару	Тісто бродило в недостатній і великою кількістю вологістю.	Під час бродіння м'якшею тісто змочити до 80 С. Тісто змочити до 80 С. Тісто змочити до 80 С.

#### Булочка з повидлом

#### Виструпування карта Булочки з повидлом

#### Булочка з повидлом

#### Виструпування карта Булочки з повидлом

### ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Навність спеціальну, головний убір, втулки;
- Правильна організація робочого місця відсутності сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- До роботи на електроприводової і механічному обладданні допускаються пекарі, кондитери, чияр, які пройшли технічним та правилами технічної експлуатації, за правилами ТБ.;
- Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- Перед початком роботи машини ТМБ – це перевіряють надійність кріплення діляк до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- Виробити напильник і стосування суміжній ділі з платформ машини при верхньому положенні мильного важеля і при вимкненому електроприводі;
- Не користуватися піднятими ділами з несправними замкоміжними пристроями;
- Не можна працювати без запобіжних щитків;
- Під час замишування тіста не слід нахилитися над ділем, брати пробу тіста, а також відкопувати ділу під час обертання мильного важеля;
- Після закінчення роботи машини відключити від електромережі і, щоб мильний важіль перебував у верхньому положенні, робочу камеру звільнити від тіста, після ретельно мити назоу витерати;
- При перенесенні гарячих листів з вилковою користуватися потрібні рушниками. Не прикладати гарячий посуд до себе;
- Уникайте контактні листи ган, щоб куди аржуні не виступили за габарити склали.



## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набування. У дріжджовому тесті цукру збуджуються з отриманням спирту, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що вводять до рецептур виробу. Якщо до складу дріжджового тіста вводять невелику кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, називають також також кислим тестом, застосовується для приготування пиріжків, печива, пироги, кулішів, вареників, пачок, булочок та інших виробів. Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розпадається застосовувати, якщо в тісто кладеться багато здоби. При безопарному способі тісто замішується в одне прийом, тісто чого йому дають відіти, а потім обминають і двох відіти ще раз.

Тісто не слід давати перестояти, так як це впливає на кінцеву якість тіста. При пересохній в масі розмалюються вологість білків, які перетворюють цукристи речовини в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього виробі, набувають каштаново-жовтого. Отже, обов'язково займи з сипучим тістом з агітера. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 доби.

# Дріжджове тісто та виробу з нього

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

◊ Недоліки	◊ Причини виникнення	◊ Способи виправлення
◊ Тісто не заминає або пропадає. Броючий пропадає, значається тісто.	◊ Тісто заминає лише 10 годин. Тісто перерігло і має 1-2 інакше 98-9. Неадекватні дріжджі.	◊ Вибрати тісто замішане до 30 С. Тісто заминає до 30С і даєти сильні дріжджі. Бити і тісто відіти і корочку вистіти
◊ Тісто дуже соловеє або сухе	◊ Цукор або сіль покладені помилково, велика кількість замісу, розвиток дріжджів.	◊ Замісити тісто без цукру або солі і обміти в пересохлому або пересолому тістом
◊ Тісто жовте	◊ Тісто перерігло.	◊ Замісити тісто без дріжджів використавши перемішане тісто як заміску
◊ Маленький обсяг тіста	◊ Недостатнє обминання	◊ Виконати обминання тіста в залежності від складу борошна.
◊ Утворення нізкокого шару	◊ Тісто бродило в приміщенні з низькою відносною вологістю.	◊ Під час бродіння накривати тісто кришкою або серветкою

## Булочка з повидлом



**Технологічна карта**

1. Підготувати інструменти та посуд.

2. Замісити тісто.

3. Дати тісту підійти.

4. Обминати тісто.

5. Замісувати повидло.

6. Замісувати фарш.

7. Замісувати начинку.

8. Замісувати тісто.

9. Замісувати тісто.

10. Замісувати тісто.

11. Замісувати тісто.

12. Замісувати тісто.

13. Замісувати тісто.

14. Замісувати тісто.

15. Замісувати тісто.

16. Замісувати тісто.

17. Замісувати тісто.

18. Замісувати тісто.

19. Замісувати тісто.

20. Замісувати тісто.

## Вироби з повидлом



**Технологічна карта**

1. Підготувати інструменти та посуд.

2. Замісити тісто.

3. Дати тісту підійти.

4. Обминати тісто.

5. Замісувати повидло.

6. Замісувати фарш.

7. Замісувати начинку.

8. Замісувати тісто.

9. Замісувати тісто.

10. Замісувати тісто.

11. Замісувати тісто.

12. Замісувати тісто.

13. Замісувати тісто.

14. Замісувати тісто.

15. Замісувати тісто.

16. Замісувати тісто.

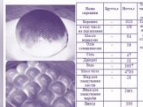
17. Замісувати тісто.

18. Замісувати тісто.

19. Замісувати тісто.

20. Замісувати тісто.

## Булочка з повидлом



**Технологічна карта**

1. Підготувати інструменти та посуд.

2. Замісити тісто.

3. Дати тісту підійти.

4. Обминати тісто.

5. Замісувати повидло.

6. Замісувати фарш.

7. Замісувати начинку.

8. Замісувати тісто.

9. Замісувати тісто.

10. Замісувати тісто.

11. Замісувати тісто.

12. Замісувати тісто.

13. Замісувати тісто.

14. Замісувати тісто.

15. Замісувати тісто.

16. Замісувати тісто.

17. Замісувати тісто.

18. Замісувати тісто.

19. Замісувати тісто.

20. Замісувати тісто.

## Вироби з повидлом



**Технологічна карта**

1. Підготувати інструменти та посуд.

2. Замісити тісто.

3. Дати тісту підійти.

4. Обминати тісто.

5. Замісувати повидло.

6. Замісувати фарш.

7. Замісувати начинку.

8. Замісувати тісто.

9. Замісувати тісто.

10. Замісувати тісто.

11. Замісувати тісто.

12. Замісувати тісто.

13. Замісувати тісто.

14. Замісувати тісто.

15. Замісувати тісто.

16. Замісувати тісто.

17. Замісувати тісто.

18. Замісувати тісто.

19. Замісувати тісто.

20. Замісувати тісто.

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- ✓ Нанести спеціальну головну убору, вуха;
- ✓ Правильна організація робочого місця відсутності сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- ✓ До роботи на електротеплової і механічному обладданні допускаються пекарі, кондитери, чухарі, які пройшли технічним та правилами технічної експлуатації, за правилами Т.Б.;
- ✓ Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- ✓ Перед початком роботи машини Т.Б. – 10х перевіряють надійність кріплення діли до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- ✓ Виробити напиль і стосування суміжній ділі з платформі машини при верхньому положенні мисльового важеля і при вимкненому електродвигуні;
- ✓ Не користуватися піднятими ділами з несправними замківачими пристроями;
- ✓ Не можна працювати без запобіжних щитків;
- ✓ Під час замишування тіста не слід нахилитися над ділкою, брати пробу тіста, а також відкопувати ділу під час обертання мисльового важеля;
- ✓ Після закінчення роботи машини відключити від електромережі і, щоб мисльовий важіль перебував у верхньому положенні, робочу камеру звільнити від тіста, потім ретельно мити і насухо витирати;
- ✓ При перенесенні гарячих листів з виліном користуватися потрібними інструментами. Не прикладати гарячий посуд до себе;
- ✓ Уникайте контактні листи, щоб куди аркуша не виступали за габарити скла.



### Два способи приготування дріжджового тіста

Способ приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

- Безопарний**
  - Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.
- Опарний**
  - Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

### Характеристика сировини для тіста

**Борошно** - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

**Цукор** надає тісту м'якше, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпльованим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білка борошна до набування. У дріжджовому тесті цукор зброуджується з обмеженням швидкості, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.



### СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Дріжджове тісто, вигинають також тестом, застосовують для приготування пиріжків, ватників, виробів, кулябак, вапешок, пасок, булочок та інших виробів.

Тісто завжди приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розуміється застосовувати, якщо в тісто складеться багато здоби.

При безопарному способі тісто замішується відразу, в один прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

*Тісто не слід довшо перестояти, так як це вплине на якість тіста. При першій в тісто розминаються мезаніжності бактерій, які перетворюють частини речовини в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього вироби набувають кислого присмаку. Опіж, обов'язково завжди в ставити тісто з опари. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 години.*

# Дріжджове тісто та вироби з нього

### НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

◊ Недоліки	◊ Причини виникнення	◊ Способи виправлення
◊ Тісто не заминає або пропадає, браковий продукт, значаються тістощипи.	◊ Тісто заминало лише 10 годин. Тісто перегає і має 1 лише 98-9. Неадекватні дріжджі.	◊ Вибрати тісто застигло до 30С і додати свіжих дріжджів. Вибрати і тісто дріжджів! Корекція веси!
◊ Тісто дуже сопливе або сухе	◊ Цукор або сіль поклали помилково, великі часті замішування розвитку дріжджів.	◊ Замісити тісто без цукру або солі і змінити в перелопачення або пересолити тісто.
◊ Тісто кисле	◊ Тісто перебракло.	◊ Замісити тісто без дріжджів використовуючи перемішане тісто як заважку
◊ Маленький обсяг тіста	◊ Недостатні обмінами	◊ Виконати обмінами тіста в залежності від складу борошна.
◊ Утворення великого шару	◊ Тісто бракло в прищипанні і низькою вмістом вологості.	◊ Під час бродіння маркати тісто краще або сиротко

### Техніка безпеки при роботі з тестом

#### Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

#### Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

### Техніка безпеки при роботі з тестом

#### Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

#### Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

- ### ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ
- ✓ Наявність спецодягу, головного убору, взуття;
  - ✓ Правильна організація робочого місця: відсутність сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
  - ✓ До роботи на електричному і механічному обладданні допускаються тільки люди, які пройшли технічний за правилами технічної експлуатації, за правилами Т.Б.;
  - ✓ Перевірити замкнення та справність обладнання та інвентарю;
  - ✓ Перед початком роботи машини ТММ - 1М перевірити надійність кріплення діли до фундаментної плити, випробувати роботу на холостому ході;
  - ✓ Виробляти напівя і скочування сумішній діли з платформі машини при верхньому колесенні мильного валка і при вимкненому електродвигуні;
  - ✓ Не користуватися піднятими ділами з несправними замкачними пристроями;
  - ✓ Не можна працювати без запобіжних щитків;
  - ✓ Під час замішування тіста не сидіти, нахилитися над діном, брати пробу тіста, а також відоконувати ділу під час обертання мильного валка;
  - ✓ Після зкінчення роботи машини відключити від електронмержі і, щоб мильний вахиль перебував у верхньому положенні, роботу намери зупинити від тіста, потім ретельно миль і насухо витирати;
  - ✓ При перенесенні гарячих листів з виткнуто користуватися потрібно рукавицями. Не тримати гарячий лист до себе;
  - ✓ Укладайте конденсаторні листи так, щоб кути загнули не випустили за габарити стелі.



### Два способи приготування дріжджового тіста


Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

- Безопарний**
  - Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.
- Опарний**
  - Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.


### Характеристика сировини для тіста

Борошно - основа сировини для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і еластичність тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшувати вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'яксть, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набування. У дріжджовому тесті цукор зберігається з обмеженням шкідливої кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.




### СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, називають також кислим тестом, застосовується для приготування пиріжків, пончиків, пирогів, кулебяк, ватрушок, пасок, булочок та інших виробів.

Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб рекомендується застосовувати, якщо в тісто кладеться багато здоби.

При безопарному способі тісто замішується відразу, в один прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

*Тісту не слід давати перестоювати, так як це викличе погіршення якості тіста. При перестой в тесті розмножуються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукристі речовини в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього виробі набувають кислого присмаку. Отже, абсолютно зайвим є ставити тісто з вечора. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 годин.*

# Дріжджове тісто та вироби з нього

### НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

Недолік	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто не заминає або пропадає, броюючи, значно підсвітається.	Тісто заминає менше 10 годин. Тісто перебрало і має іржавий смак. Неадекватні дріжджі.	Тісто заминає до 30 С. Тісто змастити до 30 С і додати соліть дріжджів. Бити в тісто довший часочаск весті
Тісто дуже солодке або кисле	Цукор або сіль показані помаленьку, великий час замішування розквашеного дріжджів.	Замісити тісто без цукру або солі і змастити в пересолодженні або перекисленні тестом
Тісто кисле	Тісто перебрало.	Замісити тісто без дріжджів використовуючи перемелені тісто як замінову
Маленький обсяг тіста	Неадекватне обминання	Велике обминання тіста в великій кількості борошна.
Утворення нізкокого шару	Тісто броило в приміщенні з низькою відносною вологістю.	Тісто змастити великою кількістю борошна або сирого тесту

### Булочка з повидлом

Технологічна карта

Виробничий лист

Технологічна карта

Виробничий лист

### Пиріжок з повидлом

Технологічна карта

Виробничий лист

Технологічна карта

Виробничий лист

### ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Навність спеціальної головної убори, ватки;
- Правильна організація робочого місця відсутності сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- До роботи на електричного і механічного обладданні допускаються пекарі, кондитери, чияр, які пройшли технічний за правилами технічної експлуатації, за правилами Т.Б.;
- Перевірити зазначені та справність обладнання та інвентарю;
- Перед початком роботи машини ТММ – 1М перевіряють надійність кріплення ділі до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- Виробити налізні і стосування суміжній ділі з платформі машини при верхньому положенні мильного важеля і при вимкненому електродвигуні;
- Не користуватися підальними діями з несправними замкаючими пристроями;
- Не можна працювати без запобіжних щитків;
- Під час замішування тіста не слід нахилити над ділкою, брати пробу тіста, а також відкопувати ділу під час обертання мильного важеля;
- Після закінчення роботи машини відключати від електромережі і, щоб мильний важіль перебував у верхньому положенні, роботу ламку звільнити від тіста, потім ретельно мити і насухо витирати;
- При перенесенні гарячих листів з мильного користуватися потрібними рукавицями. Не прикладати гарячий посуд до себе;
- Уникайте контактні листи ган, щоб куди аркуша не виступали за габарити склака.



## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури випічки. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основа сировини для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і еластичність тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якше, пластичніше. Надлишок цукру в тесті робить його розпльованим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білка борошна до набування. У дріжджовому тесті цукор збродається з обмеженням швидкості, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

## БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



# Дріжджове тісто та виробу з нього

## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, виявляють також тестом, застосовують для приготування пиріжків, пирогів, вареників, кулебак, вапешок, насок, булочок та інших виробів. Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розраховується застосовувати, якщо в тісто складеться багато здоби. При безопарному способі тісто замішується відразу, в один прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

Тісту не слід долати перестояти, так як це вплине на якість тіста. При перестой в тісті розвиваються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукор в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього вироби набувають кислого присмаку. Отже, обов'язково займатися і ставити тісто з опари. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 години.

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

❖ Недоліки	❖ Причини виникнення	❖ Способи виправлення
❖ Тісто не наповнює або процес бродіння проходить недостатньо інтенсивно.	❖ Тісто охоловтило нижче 10 градусів. Тісто перегірло і має т.вище 50 С. Недобровікісні дріжджі.	❖ Підігріти тісто поступово до 30 С. Тісто охоловтило до 30С і додати свіжих дріжджів. Додати в тісто дріжджі хорошої якості
❖ Тісто дуже солодке або солоне	❖ Цукор або сіль покладені понад норму, внаслідок чого зростає розвиток дріжджів.	❖ Замісити тісто без цукру або солі і з'єднати з пересподоженим або пересоленим тістом
❖ Тісто кисле	❖ Тісто перебродило.	❖ Замісити тісто без дріжджів використовуючи перекисле тісто як закваску
❖ Маленький обсяг тіста	❖ Недостатнє обминання	❖ Виконати обминання тіста в залежності від «силми» борошна.
❖ Утворення пісочного шару	❖ Тісто бродило в приміщенні з низькою відносною вологістю.	❖ Під час бродіння накрити тісто кришкою або серветкою

## Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

## Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

## Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

## Булочка з повидлом

Вид	Висота	Діаметр	Вага
Булочка з повидлом	40-50	40-50	100-120

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- ✓ Наявність спецдику, головного убору, вухарі;
- ✓ Правильна організація робочого місця відсутність сторонніх предметів; правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- ✓ До роботи на електропозові і механічному обладнанні допускаються пекарі, кондитери, чарки, які пройшли технічним за правилами технічної експлуатації, за правилами ТБ.;
- ✓ Перевірити зазначення та справність обладнання та інвентарю;
- ✓ Перед початком роботи машини ТММ – ІІІ перевіряють надійність кріплення дімки до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- ✓ Виробити налізки і стосування суміжній діжці з платформ машини при верхньому положенні мильного важеля і при вимкненому електроприводі;
- ✓ Не користуватися підальними діжками з несправними замкаючими пристроями;
- ✓ Не можна працювати без запобіжних щитків;
- ✓ Під час замшування тіста не слід наближатися надкшено, брати пробу тіста, а також відкопувати діжку під час обертання мильного важеля;
- ✓ Після закінчення роботи машини відключать від електромережі і, щоб мильний важіль перебував у верхньому положенні, робочу лямпу звільняють від тіста, потім ретельно мють і насухо витирають;
- ✓ При перенесенні гарячих листів з вишнею користуватися потрібно рукавицями. Не прикладають гарячий посуд до себе;
- ✓ Уникайте концентрі на листи ган, щоб куди аржуні не виступали за габарити стелаж.



## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості виробів, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість виробів (цикор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.


### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим кращий колір виробів. Висть виробів і властивості тісту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружність, еластичність. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набування. У дріжджове тесті цукру вброджується з отриманням спирту, вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Дріжджове тісто, незалежно від того, ким саме тестом, застосовується для приготування шаркасів, печивки, шпирит, кульбак, варшавок, пасок, булочок та інших виробів. Тісто завжди приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розподіляється за способом замішування, якщо в тісто кладеться багато цукру.

При безопарному способі тісто замішується відразу, в один прийом, тісто цього типу дають підійти, а потім обробляють і дають йому підісти.



*Тісто не слід давати проростати, так як це викличе несприятливі якість тіста. При проростанні в тесті розмножуються мікроорганізми бактерії, які вартворюють продукти розпаду в кислої кислоти, тому тісто і опарки з кислого опарки набувають кислого присмаку. Отже, абсолютно зайвим є ставити тісто з опарки. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 годни.*

# Дріжджове тісто та виробы з нього

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

<ul style="list-style-type: none"> <li>Неодолі</li> <li>Тісто не набуває або повільно бродить, проявляючи неадекватні тенденції.</li> <li>Тісто дуже липке або сухе.</li> <li>Тісто жидке.</li> <li>Маленький обсяг тіста.</li> <li>Утворення різкоколого шлону.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Причини виникнення</li> <li>Цукор або сіль, поклавши понад норму, викликають його затримку розвитку дріждями.</li> <li>Тісто перибродило.</li> <li>Недостатні обмішування.</li> <li>Тісто бродило в приміщенні з великою вологістю.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Способи виправлення</li> <li>Підняти тісто, виставивши до 30 С. Тісто опарити до 30 С і дати сепити дріжджам. Білочки в тісто додати лороще м'якості.</li> <li>Замісити тісто без цукру або селі і обробити з пересоломленням тіста.</li> <li>Замісити тісто без дріжджів використовуючи перемелені тісто м'якості.</li> <li>Високою обмішування тіста в закисленні від соліми-борошна.</li> <li>Під час бродіння накривати тісто кришкою або серветкою.</li> </ul>
---	---	--

### Технологічна карта Булочка з пovidлом



Вид операції	Кількість	Витрати
Борошно	100	100
Вода	100	100
Цукор	10	10
Дріжджі	10	10
Сіль	10	10
Яйця	10	10
Масло	10	10
Всього	240	240

### Інструкційна карта Булочка з пovidлом

Порядок виконання операції	Вимоги до виконання	Значення
Приготування сировини	Замішування сировини	Замішування сировини
Формування з шаркасів	Замішування сировини	Замішування сировини
Замішування сировини	Замішування сировини	Замішування сировини
Випікання	Випікання	Випікання

## Технічна карта приготування булочки з пovidлом

Технічна карта приготування булочки з пovidлом. Включає таблицю витрат, технологічний процес з фотографіями етапів (заміс, бродіння, формувальні роботи, випікання) та інструкції до операцій.

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Навність спецодеги, головного убору, взуття;
- Правильна організація робочого місця: відсутність сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- До роботи на електропелюговому і механічному обладданні допускаються пеняри, кондитери, чухари, які пройшли технічний та правовий технічної експлуатації, за правилами Т.Б.;
- Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- Під час початку роботи машини ТММ - 100 перевірити надійність кріплення діна до фундаментної плити і випробувати роботу на холостому ходу;
- Виробляти наливні і скочування суміжній діні з платформі машини при верхньому положенні мішалки вазелі і при вимкненому електроприводі;
- Не користуватися піднятими дінами з несправними змазковими пристроями;
- Не можна працювати без запобіжних щитків;
- Під час замочування тіста не слід нахилитися над діном, брати пробу тіста, а також відкопувати діну під час обробки мішалки вазелі;
- Після закінчення роботи машини відключати від електромережі і, щоб мисливий вазель перебував у верхньому положенні, роботу намуру звільнити від тіста, лопаті ретельно мити насухо витирати;
- При перенесенні гарячих листів з ваніноку користуватися порібно рушниками. Не прикладати гарячі лопати до себе;
- Укладати кондитерські листи так, щоб нути аркуші не виступали за габарити стола.

## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури випічки. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.


### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основа сировини для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і еластичність тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружність, еластичність. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білка борошна до набування. У дріжджовому тесті цукру зберігаються з обмеженням шкору, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

## БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА

Борошно	ВОДА (в-т-с)	ДРІЖДЖІ	ЦУКОР	СІЛЬ	ЯЙЦА
---------	--------------	---------	-------	------	------

Заміс тіста

Бродіння тіста

Обробка, заважування

Росстоювання тіста

Формування виробів

Росстоювання виробів

Випікання

Ополюдження

МАРГАРИН **чи** МАСЛО

до 2-3 години до кінці замісу



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, вигинають таким тестом, також застосовується для приготування пиріжків, ватників, виробів, кулябак, вапирок, пасок, булочок та інших виробів.

Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розуміється застосовувати, якщо в тісто входить багато здоби.

При безопарному способі тісто замішується в одній прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

*Тісто не слід доводити перестояти, так як це впливає на смакову якість тіста. При першій в тісто розминаються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукри в молочну кислоту, тому тісто і випічки з нього виробляють набувають кислятуватого присмаку. Опіж, обов'язково зайвий є ставити тісто з опари. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 днів.*

# Дріжджове тісто та вироби з нього

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

Недоліки	Причини виникнення	Способи виправлення
Тісто липливе або прокисне, значається прістятість.	Тісто замішане занадто густим. Тісто перебрало і має іше 98-9. Неадекватні дріжджі.	Тісто замішане до 98-9. Тісто замочити до 30С і додати кілька дріжджів. Бити і тісто додати корочку м'якості
Тісто дуже сопливе або склизке	Цукор або сіль поклавати помаленьку, викликає чого загустіло розвиток дріжджів.	Замісити тісто без цукру або солі і обминати в пересохлому тестом
Тісто кисле	Тісто перебрало.	Замісити тісто без дріжджів використовуючи перемішане тісто як заважку
Маленький обсяг тіста	Неадекватне обминання	Виконати обминання тіста в великій кількості борошна.
Утворення великого шкору	Тісто бродило в приміщенні з низькою відносною вологістю.	Під час бродіння шкору тісто крихке або склизке

### Технологічна карта

#### Булочка з повидлом



### Інструкційна карта

#### Булочка з повидлом



### Технологічна карта

#### Булочка з повидлом



### Інструкційна карта

#### Булочка з повидлом



### Технологія приготування

Тісто готується безопарним або опарним способом. На заважку борошна ставлять тісто дають на шматочку масою 40-45 г. Формують кулячок, намагаючись на поверхню тіста рівномірно нанести від 1-3 до 5-6 см. однієї однієї. Росстоювання виробів триває приблизно 15-20 хв. у теплій, вологій атмосфері. За 10-15 хв. до випікання слід змазати виробі і напхати при температурі 210-240°С протягом 10-15 хв.

### Вимоги до якості

Форма кругла. Сторони вирівняні, верхівка опукла з характерною кільцю. Смаковий, зрілий смак, смак приємний.

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- Навність спеціальну головну убору, ватки;
- Правильна організація робочого місця відсутності сторонніх предметів, правильне розташування робочих інструментів і обладнання;
- До роботи на електроопівелю і механічному обладнанні допускаються пеняри, кондитери, кондитери, які пройшли технічний та правила технічної електрики, з правилами ТБ.;
- Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- Перед початком роботи машини ТММ – 118 перевіряють надійність кріплення діляк до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- Виробити напильні і скоювання суміжній ділі з платформі машини при верхньому положенні мильного важеля і при вимкненому електродвигуні;
- Не користуватися піднятими ділками з несправними замковими пристроями;
- Не можна працювати без запобіжних щитків;
- Під час замишування тіста не слід нахилитися над ділкою, брати пробу тіста, а також відкопувати діжку під час обертання мильного важеля;
- Після закінчення роботи машини відключити від електромережі і, щоб мильний важіль перебував у верхньому положенні, роботу лампу звільнити від тіста, потім ретельно мити назоку витираючи;
- При перенесенні гарячих листів з мильною коросткою потрібно рухатися. Не притискувати гарячий посуд до себе;
- Уникайте контактні листи ган, щоб нити аржунів не виступали за габарити скла.





## Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

### Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

### Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тесту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якше, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білка борошна до набування. У дріжджовому тесті цукру зберігають з обмеженням сахарозу, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

## БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, виявляють також тестом, застосовують для приготування пиріжків, ватників, вареників, кулешак, вапашок, насок, булочок та інших виробів. Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб розповсюджується застосовувати, якщо в тісто складеться багато здоби. При безопарному способі тісто замішують в одній прийом, після чого йому дають підійти, а потім обробляють і дають підійти ще раз.

Тісто не слід доводити перестояти, так як це викличе позриваючу якість тіста. При перестой в тісті розвиваються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукор у молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього вироби набувають кислого присмаку. Отже, обов'язково займатися і ставити тісто з опари. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 години.

# Дріжджове тісто та вироби з нього

## НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

◊ Недоліки	◊ Причини виникнення	◊ Способи виправлення
◊ Тісто не ламається або провалює, борошні провалює, недостатньо тістопласне.	◊ Тісто злипливало або провалює. Тісто перерігло і має 1 мм. 98-9. Неабоважливості дріжджів.	◊ Випікання тіста злиплим до 30С і довести сілків дріжджів. Випікання тіста дріжджів корисні вміст
◊ Тісто дуже солодке або кисле	◊ Цукор або сіль повільно потрапили, вмістили, чого загинули розвиток дріжджів.	◊ Замісити тісто без цукру або солі і з'єднати з пересоломлене або перекислою тестом
◊ Тісто кисле	◊ Тісто перерігло.	◊ Замісити тісто без дріжджів використавши пересоломлене тісто як заважку
◊ Маленький обсяг тіста	◊ Недостатнє обмішування	◊ Викласти обмішування тіста в заквашеному борошні.
◊ Утворення високого шару	◊ Тісто борошно в приміщенні з низькою відносною вологістю.	◊ Під час бродіння накривати тісто харчовою або харчовою плівкою

## ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- ✓ Наявність спецодегу, головного убору, взуття;
- ✓ Правильна організація робочого місця; відсутність сторонніх предметів; правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- ✓ До роботи на електротеплового і механічному обладнанні допускаються пекарі, кондитери, кухарі, які пройшли технімум за правилами технічної експлуатації, за правилами Т.Б. ;
- ✓ Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- ✓ Перед початком роботи машини ТММ - 1М перевіряють надійність кріплення діжі до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ходу;
- ✓ Виробляти налив і скочування сумішній діжі з платформи машини при верхньому положенні мисильного важеля і при вимкненому електродвигуні;
- ✓ Не користуватися підкатними діжами з несправними замикаючими пристроями;
- ✓ Не можна працювати без запобіжних щитків;
- ✓ Під час замішування тіста не слід нахилитися над діжею, брати пробу тіста, а також відкочувати діжу під час обертання мисильного важеля;
- ✓ Після закінчення роботи машину відключають від електромережі і, щоб мисильний важіль перебував у верхньому положенні, робочу камеру звільняють від тіста, потім ретельно мають і насухо витирають;
- ✓ При перенесенні гарячих листів з випічною користуватися потрібно рушниками. Не притискати гарячий посуд до себе;
- ✓ Укладайте кондитерські листи так, щоб кути аркушів не виступали за габарити стелажа.

**Булочка з повидлом**

**Інгредієнти:** борошно, цукор, яйця, маргарин, сіль, дріжджі, повидло.

**Технологія приготування:** 1. Замісити тісто. 2. Дати тісту підійти. 3. Обробити тісто. 4. Випікати булочки.

**Таблиця рецептури:**

№	Назва	Кількість	Примітки
1	Борошно	1000 г	
2	Цукор	100 г	
3	Яйця	2 шт.	
4	Маргарин	50 г	
5	Сіль	10 г	
6	Дріжджі	10 г	
7	Повидло	100 г	

**Вироби з тіста**

**Технологія приготування:** 1. Підготувати сировину. 2. Замісити тісто. 3. Дати тісту підійти. 4. Обробити тісто. 5. Випікати вироби.

**Таблиця рецептури:**

№	Назва	Кількість	Примітки
1	Борошно	1000 г	
2	Цукор	100 г	
3	Яйця	2 шт.	
4	Маргарин	50 г	
5	Сіль	10 г	
6	Дріжджі	10 г	

# Два способи приготування дріжджового тіста

Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно.

## Безопарний

- Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом.

## Опарний

- Для приготування опарного тіста спочатку замішують опарне тісто.

## Характеристика сировини для тіста



Борошно - основна сировина для тіста. Чим вищий сорт борошна, тим світліший колір виробів. Якість виробів і властивості тесту залежать від кількості і якості клейковини. Борошно з сильною клейковиною надає тісту пружності, еластичності. Якщо при замісі тіста використовують борошно грубого помолу, необхідно збільшити вологість і тривалість замісу.

Цукор надає тісту м'якість, пластичність. Надлишок цукру в тесті робить його розпливчастим і липким. У присутності цукру зменшується здатність білків борошна до набухання. У дріжджовому тесті цукру зброджуються з отриманням спирту, молочної кислоти і вуглекислого газу. У тесті може бути цукру від 3 до 35% маси борошна. Тісто з невеликою кількістю жиру і великою кількістю цукру набуває твердості і скловидності.

# БЕЗОПАРНИЙ СПОСІБ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА



## СПОСОБИ ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА



Дріжджове тісто, називають також також кислим тестом, застосовується для приготування пиріжків, пончиків, пирогів, кулеб'як, ватрушок, пасок, булочок та інших виробів.

Тісто можна приготувати безопарним або опарним способом. Опарний спосіб рекомендується застосовувати, якщо в тісто кладеться багато здоби.

При безопарному способі тісто замішується відразу, в один прийом, після чого йому дають підійти, а потім обминають і дають підійти ще раз.

*Тісту не слід давати перестоювати, так як це викличе погіршення якості тіста. При перестої в тесті розмножуються молочнокислі бактерії, які перетворюють цукристі речовини в молочну кислоту, тому тісто і випечені з нього вироби набувають кислуватого присмаку. Отже, абсолютно зайвим є ставити тісто з вечора. Для підйому тесту цілком достатньо 2-3 годин.*

# НЕДОЛІКИ ТІСТА, ВИКЛИКАНІ НЕПРАВИЛЬНИМ ПРОЦЕСОМ БРОДІННЯ

❖ <u>Недоліки</u>	❖ <u>Причини виникнення</u>	❖ <u>Способи виправлення</u>
❖ <u>Тісто не підходить або процес бродіння проходить недостатньо інтенсивно.</u>	❖ <u>Тісто охолодити нижче 10 градусів. Тісто перегріте і має т вище 50 С. Недоброякісні дріжджі.</u>	❖ <u>Підігріти тісто поступово до 30 С. Тісто охолодити до 30С і додати свіжих дріжджів. Додати в тісто дріжджі <u>хорошої якості</u></u>
❖ <u>Тісто дуже солодкео або солоне</u>	❖ <u>Цукор або сіль покладені понад норму, внаслідок чого затримався розвиток дріжджів.</u>	❖ <u>Замісити тісто без цукру або солі і з'єднати з пересолодженням або пересоленим тістом</u>
❖ <u>Тісто кисле</u>	❖ <u>Тісто перебродило.</u>	❖ <u>Замісити тісто без дріжджів використовуючи перекиисле тісто як закваску</u>
❖ <u>Маленький обсяг тіста</u>	❖ <u>Недостатнє обминання</u>	❖ <u>Виконати обминання тіста в залежності від «сили» борошна.</u>
❖ <u>Утворення підсохлого шару</u>	❖ <u>Тісто бродило в приміщенні з низькою відносною вологістю.</u>	❖ <u>Під час бродіння накрити тісто кришкою або серветкою</u>

## Технологічна карта Булочка з повидлом



Назва сировини	Брутто	Нетто	Технологічні вимоги до сировини
Борошно	-	4515	Сировинна відомість є вимогам дієтич. стандарту в або техніч. умов.
в тому числі на підсилювачі	-	216	
Масло вершкове	-	136	
Одн. соди харчової	-	23	
Сіль	-	68	
Дріжджі	-	45	
Вода	-	2324	
Маса тіста	-	6800	
Шпатель	-	1200	
Жир для змащування листів	-	20	
Яйця для змащування виробів	-	103	
Кришки	-	400	
Випілка пудра	-	80	
Вихід		100 шт. по 75 г	

### Технологія приготування

З тіста, приготованого безопарним способом, формують кульки, які після розстоювання протягом 5–8 хв. розкочують на круглі заготовки. На середину заготовки кладуть начинку з повидла, закручують у вигляді кульки і рублим донку кладуть на змащений жиром лист для розстоювання. За 10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і посипають бі борошняними кришками, які готують шляхом переісування і розтирання борошна разом з цукром і маслом. Випікають булочки при температурі 230–240°C протягом 12–13 хв. Після випікання і охолодження булочки посипають цукровою пудрою.

Для борошняної кришки: борошно 200 г, масло вершкове 100 г, цукровий пісок 100 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

### Вимоги до якості

Форма кругла; поверхня посипана кришками і цукровою пудрою; консистенція дрібнопориста, пружна; смак приємний, солодкий.

## Інструкційна карта Булочка з повидлом

Порядок виконання операції	Вказівки і пояснення	Малюнок
Приготувати дріждйове тісто.	Безопарним способом.	
Формують кульки масою 60 г.	Залишають для розстоювання на 5-7 хв.	
Кульки розкочують на круглі заготовки.	На посипаному борошном столі за допомогою качалки.	
На середину заготовки кладуть начинку з повидла, закручують у вигляді кульки.	Рублим донку кладуть на змащений жиром лист для розстоювання.	
Перед випіканням булочки змащують яйцем.	За 5–10 хв. до випікання і посипають борошняними кришками.	
Випікають при температурі 230–240°C протягом 12-14 хв.	Після випікання і охолодження булочки посипають цукровою пудрою.	

# Технологічна карта Булочка шкільна



Назва сировини	Крутогол	Неттог	Технологічні вимоги до сировини
Борошно	-	3111	Сировина відповідає вимогам діючих стандартів або технічних умов.
в тому числі на підсиплювачі	-	155	
Масло вершкове	-	94	
Олія соняшникова	-	16	
Сіль	-	47	
Дріжджі	-	31	
Вода	-	1607	
Маса тіста	-	4700	
Жир для пакування листів	-	25	
Яйця для пакування виробів	-	2шт.	
<b>Вихід</b>		<b>100 шт. по 46 г.</b>	

## Технологія приготування

Тісто готують безопарним або опарним способом. На посипаному борошном столі готує тісто ділять на шматочки масою по 47 г і формують куляк, які кладуть на кондитерські листи рибцем донизу на відстані 3—4 см одну від одної. Розстоювання виробів триває протягом 25—30 хв. у теплому, вологому місці. За 5—10 хв. до випікання булочки змащують яйцем і випікають при температурі 230—240°C протягом 8—10 хв.

## Вимоги до якості

Форма кругла; булочки добре пропечені; поверхня світло-коричневого кольору, блискуча; дрібнопориста, пружна; смак приємний.

# Інструкційна карта Булочка шкільна

Порядок виконання операції	Вказівки і пояснення	Малюнок
Приготувати дріжджове тісто.	Безопарним способом.	
На посипаному борошном столі готує тісто ділять на шматочки.	Шматочки масою по 47 г.	
Формують куляк.	Підкачують за допомогою руки.	
Кладуть на кондитерські листи рибцем донизу.	На відстані 3—4 см одну від одної. Залишають для розстоювання на 25—30 хв.	
Перед випіканням булочки змащують яйцем.	За 5—10 хв. до випікання.	
Випікають при температурі 230—240°C.	Протягом 8—10 хв.	



# ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

- ✓ Наявність спецодягу, головного убору, взуття;
- ✓ Правильна організація робочого місця; відсутність сторонніх предметів; правильне розташування робочих інструментів і продуктів;
- ✓ До роботи на електротеплового і механічному обладнанні допускаються пекарі, кондитери, кухарі, які пройшли технімум за правилами технічної експлуатації, за правилами Т.Б. ;
- ✓Перевірити заземлення та справність обладнання та інвентарю;
- ✓Перед початком роботи машини ТММ - 1М перевіряють надійність кріплення діжі до фундаментної плити, і випробувати роботу на холостому ході;
- ✓ Виробляти наплив і скочування суміжній діжі з платформи машини при верхньому положенні місильного важеля і при вимкненому електродвигуні;
- ✓Не користуватися підкатними діжами з несправними замикаючими пристроями;
- ✓Не можна працювати без запобіжних щитків;
- ✓ Під час змішування тіста не слід нахилитися над діжею, брати пробу тіста, а також відкочувати діжу під час обертання місильного важеля;
- ✓Після закінчення роботи машину відключають від електромережі і, щоб місильний важіль перебував у верхньому положенні, робочу камеру звільняють від тіста, потім ретельно миють і насухо витирають;
- ✓ При перенесенні гарячих листів з випічкою користуватися потрібно рушниками. Не притискати гарячий посуд до себе;
- ✓ Укладайте кондитерські листи так, щоб кути аркушів не виступали за габарити стелажа.