

Технология приготовления Круассана с
сыром
Технология приготовления бисквитного
торта с фруктами
Приятного просмотра

Дмитриев Григорий
421 гр

Подготовка сырья:

- 1) Приготавливаем слоеное тесто
- 2) Нарезаем сыр на терке
- 3) Раскатываем тесто в одном направлении в длинную ленту шириной 16-18 см, и нарезаем тесто треугольником
- 4) Смазываем тесто тонким слоем горчицы
- 5) Укладываем ветчину(весь треугольник заполнять не нужно)
- 6) Посыпаем сверху по всей поверхности натертым сыром
- 7) Сворачиваем рогалики
- 8) Укладываем на противень накрытый бумагой, смазываем яйцом.
- 9) Выпекаем в печке при температуре 180С 20-30 минут до золотистого цвета.



Правила санитарии и гигиены охраны труда и организация рабочего места №1

- 1) **Гигиена труда** устанавливает нормы и требования, выполнение которых необходимо для создания здоровых условий труда. Кроме гигиены труда необходимо соблюдать личную гигиену.
- 2) **Требования безопасности перед началом работы :**
- Повар обязан во время работы носить полагающуюся ему санитарную одежду:
- Волосы убраны под головной убор, рукава одежды подвернуты до локтя или застегнуты у кисти рук.
- Не рекомендуется закалывать иголками сан одежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.
- Перед началом работы повар обязан привести в порядок свое рабочее место для безопасной работы и проверить:
- - исправность и холостой ход оборудования ;
- - наличие и исправность заземления ;
- - исправность другого применяемого оборудования ;
- - убедиться , что переключатели электроплит и жарочного шкафа находятся в нулевом положении;
- - исправность и работу местной вытяжной вентиляции , воздушного душирования.
- При обнаружении , каких- либо неполадок или неисправностей в оборудовании , повар обязан немедленно заявить заведующему производством или администрации предприятия и до устранения их к работе не приступать.

Правила санитарии и гигиены охраны труда и организация рабочего места №2

- **Требования безопасности во время работы .**
- Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:
 - - максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит , своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность ;
 - - не допускать включения конфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки ;
 - - не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты , наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема;
 - - не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и др. кухонной посудой, имеющие деформированные дно или края, непрочные закрепленные ручки или без них;
 - - снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы, крышки котла должна быть снята;
 - - контролировать давление и температуру в тепловых аппаратах в пределах, указанных в инструкциях по эксплуатации ;
 - - следить за наличием тяги в камере сгорания газоиспользующего оборудования работающего под давлением .

Правила санитарии и гигиены охраны труда и организация рабочего места №3

- **Требования безопасности по окончанию работы .**
- Перед отключением от электрической сети предварительно нужно выключить всё
- Электрическое оборудование за исключением дежурного освещения и оборудования работающего в автоматическом режиме .
- После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов .
- При проведении санитарной обработки не охлаждать нагретую поверхность плит ,
- сковород и другого теплового оборудования водой .

История появления круассана

- Франция по праву считается родиной круассана. В стране «рогалик» приобрел настолько большую популярность, что стал вторым символом после Эйфелевой башни. Самое необычное в истории круассана – то, что впервые этот вид выпечки был сделан в Австрии.
- Существует легенда, что в XVII веке, когда войска Османской Империи пыталась штурмом взять столицу Австрии, Вену, город спасли местные булочники, которые вовремя заметили врага, пытавшегося проникнуть к ним через потайной туннель, и подняли тревогу. Круассан был создан в честь этого события и был подарен местным пекарям. Форма изделия напоминала полумесяц неслучайно, таким образом, высмеивался главный символ ислама – полумесяц на мечети. Рецепт приготовления круассана привезла во Францию жена короля Мария-Антуанетта, которая была австрийкой по происхождению. Французские кондитеры приняли рецепт и со временем довели его до совершенства.
- Интересен тот факт, что во Франции не используют никакой начинки для круассанов. У них это просто слоеная булочка в виде рогалика со вкусом топленого молока. Тем не менее, в мире популярны именно круассаны с наполнителем. В качестве начинки к круассану чаще всего используют заварной крем, различные фруктовые джемы, шоколад, сгущенное молоко. Но наполнитель не обязательно должен быть сладким. Многие любят это изделие в сочетании с сыром и ветчиной.

Круассан с сыром



Технология приготовления круассанов с сыром

- 1) Приготовить все ингредиенты
- 2) Нарезать на терке сыр
- 3) Раскатайте тесто и нарежьте большими треугольниками. Выложите на противень.
- 4) Смажьте те-то горчицей
- 5) Выложить на те-то ветчину
- 6) Сверху сыр (Натертый на терке)
- 7) Придать форму
- 8) Смазать яйцом, посыпать кунжутом, и поставить в печку

Торт бисквитный с фруктами



История происхождения бисквитного торта

- Слово «бисквит» имеет французское происхождение. Оно означает «дважды испеченный». Такое название бисквит получил благодаря тому, что в средние века это была пища английских мореплавателей. (Вас не должен смущать тот факт, что английский продукт имел французское название, потому как в средние века почти весь английский бомонд лучше говорил на французом языке, чем на английском). В бисквитное тесто не входит сливочное масло, поэтому такая пища полностью защищена от плесени, что может появиться на корабле из-за сырости. Бисквиты употреблялись моряками, что отправлялись в дальние плавания, а также в кругосветные путешествия. Это было до того момента, пока один из придворных королевы Елизаветы не попробовал еду обычных мореплавателей. Он был поражен изящным вкусом этого лакомства. Таким образом бисквит попал во дворцы и изящным угощением знати, а не повседневной пищей простолюдинов.
- В последующем 17 веке, бисквитное тесто стали употреблять и во Франции. Далее это сладкое угощение распространилось по всем Европейским странам. После расширения английских колоний бисквит начали использовать для изготовления тортов во всем мире. И до сегодняшнего дня чашечка час с бисквитным пирожным поданная в 17.00 часов считается символом английского чаепития.

Технология приготовления Бисквитного торта с фруктами

- Бисквит имеет легкую и пышную структуру, удобен для обработки. Для приготовления бисквита берут муку с небольшим содержанием клейковины, иначе он получится затянутым, с плохим подъемом. Готовят бисквит путем взбивания, при котором в массу вводится большое количество воздуха, и тесто сильно увеличивается в объеме.
- Для приготовления крема применяют диетические яйца, и только свежие продукты. Используют крем в строго определенные сроки после его изготовления. Готовят кремы в небольшом количестве, остатки крема оставлять нельзя.

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ

