

СПБ ГБОУ «КОЛЛЕДЖ КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА»

ВЫПУСКНАЯ ПРАКТИЧЕСКАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА ПО ДИСЦИПЛИНЕ: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД»



ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ:

Выполнила учащаяся группы №:

Преподаватель: Кочубей.Н.В.

Санкт –Петербург 2016 год

Сочни с творогом



Технологическая карта

Тесто:		Для начинки:	
Ингредиенты:	Нетто (гр)	Ингредиенты:	Нетто (гр)
Мука	3500	Творог	3300
Сахар-песок	900	Сахар-песок	700
Меланж	1000	Мука	500
Маргарин/Масло сливочное	1600	Яйца	140
Выход	7000	Сметана	400
		Выход	5000
		Меланж для смазки	100

Замешиваю сдобное пресное тесто и выдерживаю его на холоде в течение одного часа.



Протеряю творог через крупное сито, смешиваю его с яйцом и сахаром.



Раскатываю тесто в пласт толщиной 5 – 8 мм вырезаю круглой
выемкой лепешки.



Один край смазываю яйцом и укладываю фарш.



Другим концом лепешки закрываю его и смазываю яйцом.



Выкладываю сочни на противень, смазываю взбитым яйцом, и выпекаю при температуре 180 градусов 20-30 минут.



Готовые сочни с творогом должны быть золотистого цвета,
правильной формы



Спасибо за внимание!