

- **Тема письменной экзаменационной работы: «Приготовление вафельного теста и изделий из него»**
- **Цель работы:** раскрыть значение изделий из вафельного теста в питании; пищевую ценность ; технологию приготовления изделий; составить технологическую карту на трубочки вафельные с кремом; представить правильную организацию рабочего места при приготовлении изделий; выделить новинки изделий.

Объект работы:
Трубочки вафельные
с кремом



1.1 Товароведная характеристика сырья

- Мука пшеничная — порошкообразный продукт, который получают путем размола зерна пшеницы. В кондитерских изделиях используют муку высшего, 1 и 2 сортов, она входит во все виды теста. Мука пшеничная высшего сорта очень мягкая, тонкого помола, цвет белый со слабым кремовым оттенком, вкус сладковатый. Из этой муки приготавливают вафельные торты, вафли, Мука пшеничная 1 сорта мягкая, но менее тонкого помола, чем мука высшего сорта, цвет ее белый со слегка желтоватым оттенком. Из этой муки готовят пряники, печенье, вафли

- Сахар - это белый кристаллический порошок, вырабатываемый из сахарного тростника и сахарной свеклы.

Сахар-песок содержит 99,7% сахарозы и 0,14% влаги, в воде растворяется полностью, не имеет постороннего привкуса и запаха, на вкус сладкий, на ощупь сухой.

- Яйца — это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества. Яйца улучшают вкус изделий, придают им пористость. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим пенообразователем

- Молоко - ценный питательный продукт, имеет приятный вкус и содержит почти все необходимые для организма пищевые вещества. Для приготовления кондитерских изделий используют свежее молоко и консервированные продукты.

- Масло сливочное вырабатывают из сливок, оно содержит до 82,5% жира, витамины А, D, E. Масло должно быть без посторонних запахов и привкусов, с равномерной окраской (от белой до кремовой).

Технология приготовления вафельного теста

Желтки, соду
питьевую, воду
(50% нормы)
перемешивают
до однородной
консистенции не
более 30-40 сек



Добавляют сахарную пудру или сахар-песок и перемешивают несколько минут до полного его растворения.



Добавляют остальное количество воды и 50% муки и перемешивают 3-5 минут, затем добавляют остальную муку, ванильную пудру



Добавляют сливочное масло, нагретое до 35-37⁰С.

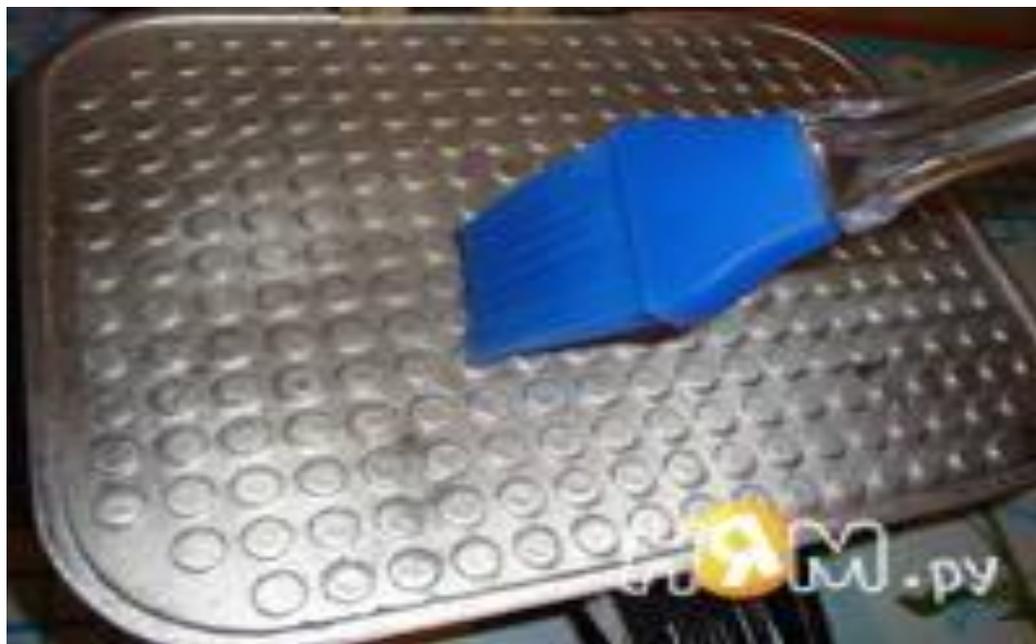
Масло вливают тонкой струей, чтобы оно
распределилось по всей поверхности теста



Тесто должно быть хорошо перемешано, без комков.
В процессе выпечки оставшееся тесто периодически
взбивают венчиком, чтобы не оставался осадок



Вафельное тесто выпекают в специальных электровафельницах, поверхность вафельницы смазывают жиром



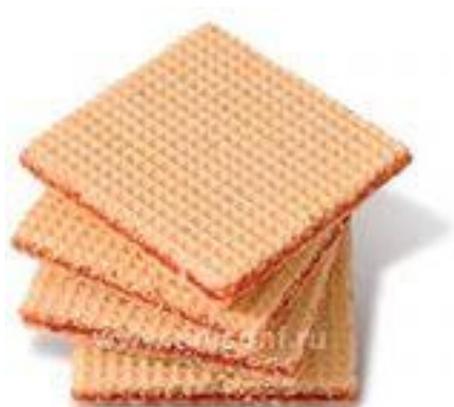
Процесс выпечки вафельных листов длится 2 — 4 мин при температуре 170 — 180 °С. В процессе выпечки избыток теста вытекает через края формы и в виде недовыпеченного теста (оттеки) снимается с форм.



Выпеченные листы немедленно охлаждаются, чтобы исключить их коробление. Длительность охлаждения листов до температуры 30 °С составляет 1 — 2 мин. На предприятиях малой мощности охлаждение вафельных листов обычно проходит в стопах



Из вафельного теста
изготавливают вафельные листы
для производства вафель и
вафельных тортов



Рожки для производства – мороженого а также различные украшения для оформления тортов



На предприятиях общественного питания чаще всего изготавливают вафельные трубочки



Объект работы «Трубочки вафельные со сливочным кремом»



Из вафельного теста выпекают ЛИСТЫ



Заворачивают трубочками или рожками



Подготовленный полуфабрикат начиняют кремом



Бока можно обсыпать крошкой



1.3 Новинки блюд

Вафли царские



- 1. Взбить размягченное сливочное масло, сахар, ванильный порошок до пышности. По одному вводить яйца, продолжая взбивать.
2. Смешать муку и разрыхлитель. Добавлять в яично-масляную смесь попеременно со сливками, небольшими порциями. В конце добавьте немного минеральной воды с газом, чтобы получилось тесто консистенции густой сметаны, немного гуще чем на оладьи.

Вафли на твороге



- 3 яйца; 100 гр молока; 150 г творога; 50 гр сахара; 50 гр сливочного масла; 1 гр. соли; 200 гр муки ; 10 гр разрыхлителя
- Способ приготовления
Отделить белки и желтки. Белок взбить до устойчивых пены. Муку смешать с солью и разрыхлителем. Желток взбить с сахаром, добавить растопленное масло, молоко и творог. Желтковую смесь смешать с мукой. Добавить аккуратно белки, мешая сверху вниз, чтобы масса не опала. Массу выпекать в виде круглых лепешек, сформовать корзиночки, наполнить начинкой

ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА

- Вафельное тесто и изделия из него готовят в кондитерском цехе.
- Для этого используют оборудование: просеиватель, взбивальную машину, электровафельницу
- Производственные столы, весы; посуду и инвентарь: кастрюли, миксер, вазочки, кондитерские котелки, подставки, миски, кондитерские листы, выемки, терки, тарелки, бумажные салфетки, кондитерские мешки с насадкой, кисточки, венчик, мерную кружку.

Допуск лиц

- К работе с электрическим оборудованием допускаются лица:
- - прошедшие обучение и сдавшие инструктаж по технике безопасности и безопасным приёмам с оборудованием;
- - достигшие восемнадцатилетнего возраста;
- - прошедшие медицинское освидетельствование не реже 1 раз в год;
- - принятые согласно приказу на предприятие и закреплённые за данным оборудованием;
- - имеющие диплом или аттестат на право работать по специальности на предприятиях общественного питания.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

- Можно сделать вывод: Изделия из вафельного теста играют большую роль в питании человека. И предприятия общественного питания стремясь к максимальному удовлетворению потребностей населения вынуждены расширять ассортимент изделий из вафельного теста
- Правильная организация рабочего места и соблюдение правил ТБ способствуют правильному технологическому процессу приготовления блюд и исключению несчастных случаев и производственного травматизма на предприятиях общественного питания.

ЛИТЕРАТУРА

- Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.-304с
- Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии. –М.: Изд.Центр «Академия», 2011.-412с
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. Учебник для начального профессионального образования 2012г.
- Золин В.П. Оборудование: технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник для начального профессионального образования 2012г.
- Усов В.В. Организация производства. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебное пособие для начального профессионального образования 2010 г.
- Ковалёв В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи 2010 г.
- Журнал «Общественное питание» № 1 , 10 2013 г.
- Здобнов А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания 2012 г.

Работу выполнила обучающаяся
гр №35 Ведяшева Анастасия

2018г