

# Урок учебной практики

## *приготовление коврижки медовой*

Презентация к уроку учебной практики по ПМ05.  
Разработала: Шанцева М.Н., мастер п/о .

# Коврижка

- Это крупный, даже скорее гигантский «пряник», то есть изделие из пряничного теста размером до 1—1,5 м в длину и до 1 м в ширину, иногда составленное из двух половинок.

- Вес коврижек иногда достигает одного пуда и более.

- Как и все пряники, коврижка обязательно глазируется сахарной белой или розовой глазурью сверху.

- Главными центрами производства коврижек в России были Городец (на Волге) и Москва.



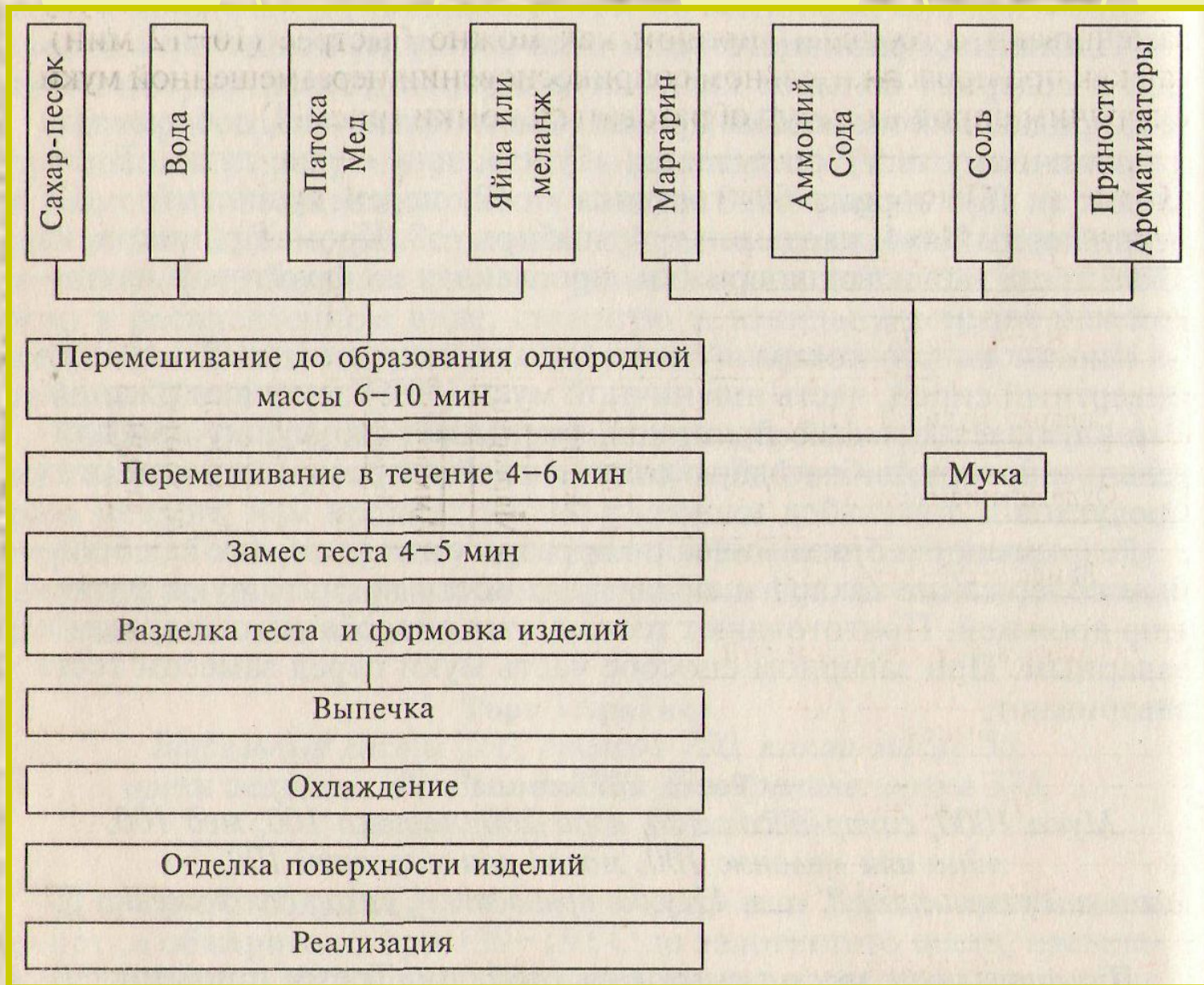




*Слово «пряник» происходит от слова «пряный». Основная характеристика пряного теста в том, что содержит большое количество сахара, меда, пряностей, придающий им особый аромат*



# Пользуясь схемой, опишите приготовление пряничного теста сырцовым способом



# *Коврижка медовая*

|                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| <i>Мука</i>                   | <i>539</i>  |
| <i>Сахар-песок</i>            | <i>150</i>  |
| <i>Мёд</i>                    | <i>250</i>  |
| <i>Маргарин</i>               | <i>50</i>   |
| <i>Сода питьевая</i>          | <i>1,5</i>  |
| <i>Аммоний углекислый</i>     | <i>4</i>    |
| <i>«Сухие духи»</i>           | <i>1,5</i>  |
| <i>Сироп для глазирования</i> | <i>120</i>  |
| <i>Выход готовых изделий</i>  | <i>1000</i> |



# Подготовка сырья

- Муку, сахар, соду просеивают через сито
- Маргарин распаковывают, если необходимо, зачищают, затем его нарезают на куски, когда он размягчится, взбивают.
- Углекислый аммоний перед использованием растворяют в воде с температурой не выше 25 градусов. На 1 часть аммония углекислого берут 4 части воды. Аммоний можно вводить в тесто в виде порошка, предварительно его измельчив в ступке и просеяв через сито.
- Яйца обрабатывают в 4-х ваннах



# Приготовление пряничного теста заварным способом

**Заваривают муку  
в сахаро-медовом  
сиропе**

**Охлаждение  
заварки  
до 25—27°C**

**Соединение с  
оставшимися  
продуктами**

**Вымешивание до получения  
однородной консистенции  
в течение 30—40 мин.**

**Тесто должно быть равномерно  
перемешанным,  
сметанообразной  
консистенции. При меньшем  
времени замеса изделия  
получаются с плотной  
структурой.**





# Приготовление сиропа для глазирования

сахар соединяют  
с водой

доводят до кипения,  
снимают пену

уваривают до  
110градусов  
(толстая нить)

охлаждают до 80  
градусов,  
добавляют эссенцию





# Приготовление фруктовой начинки

В повидло  
добавляют  
сахар и  
подогревают

уваривают до 107°C



# Коврижка медовая

- Готовят пряничное тесто заварным способом
- Раскатывают в пласт толщиной 11 -13 мм, кладут на лист, смазанный жиром и подпыленный мукой.
- Перед выпечкой поверхность заготовки смачивают водой и прокалывают в нескольких местах, чтобы не было вздутий.
- Выпекают при 180 – 200°С около 30 мин.
- После выпечки охлаждают и сверху глазируют горячим сиропом,
- подсушивают и нарезают на порции





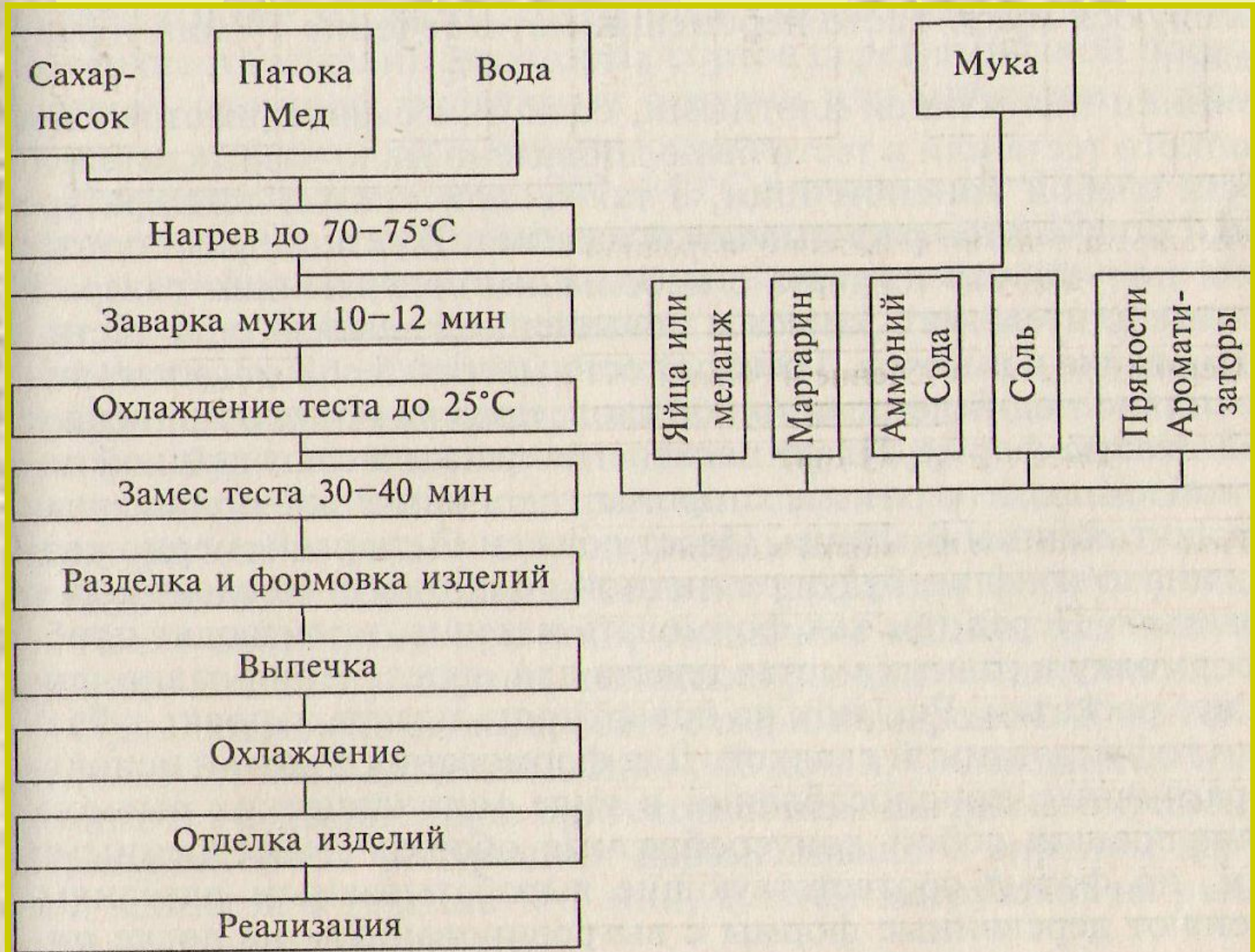
# Требования к качеству



- Изделия хорошо пропеченные, без «закала», тесто пористое, изделия правильной формы, с красиво отделанной поверхностью, с ярко выраженным ароматом.



# Пользуясь схемой, опишите приготовление пряничного теста заварным способом





**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**



**ПРИСТУПИМ К П  
ЧАСТИ.**

