

***Дипломна робота на
тему:***

***Асортимент виробів з
бісквітного тіста, та їх
реалізація в підприємствах
ресторанного господарства.***

Кондитерські вироби з бісквітного тіста є одним із найпоширеніших і найулюбленіших виробів, які мають не тільки відмінні смакові властивості, але й можуть прикрасити будь-який святковий стіл і бути гарним подарунком.



Історія винекнення бісквітного торту

Небагато хто знає про те, що свою історію бісквіт веде з глибини століть. Перша згадка про бісквіт датується XV століттям. Про нього згадується в судових журналах англійських моряків. Перед далеким тривалим плаванням корабельний кок обов'язково завантажував в трюм корабля достатню кількість злегка підсушеного бісквіта, який іменувався «корабельним бісквітом», а, іноді, чомусь «морськими сухарями». Справа в тому, що бісквіт зовсім не містив вершкового масла. Ця особливість дозволяла йому довгий час не пліснявіти в досить сирих морських умовах, залишаючись придатним для вживання на весь час плавання. До того ж бісквіт володів високою поживністю і, разом з тим, порівняно невеликим обсягом, що робило його дійсно корисним продуктом для мандрівників.





Кондитерський цех повинен бути обладнаний такими приладами як:

- Холодильна шафа ШХ-0.8
- Збивальна машина
- Тістомісильна машина ТММ-1м
- Електрошафа ЕШ-3м
- Електроплита ТЕСМ
- Прилади для охолодження сиропів.



Інвентар кондитерського цеху



Санітарні вимоги

Під час роботи слід дотримуватись правил особистої гігієни і санітарії, стерегти за чистотою обладнання посуду. Санітарний одяг працівників шиється з бавовняної тканини, косинки та ковпаки повинні щільно закривати волосся. Тому-що одяг захищає продукти від забруднень, які можуть бути допущені працівників.



Говарознавча характеристика

сировини

- **БОРОШНО**- порошкоподібний продукт при розмелюванні хлібних злаків , назва борошна походить від виду зернової культури. Борошно буває вищого сорту , першого та другого.
- **ЦУКОР-ПІСОК**-це білий кристалічний порошок, який виробляють з цукрового буряка і цукрових тростин.
- **ЦУКРОВА-ПУДРА**- це подрібнені кристалики дрібок рафінованого цукру.
- **ЯЙЦЕ**- це продукт дуже високої харчової цінності. Яйце поділяють на дієтичні та столові, які в свою чергу поділяються на свіжі, холодильникові, вапнові.
- **КАКАО-ПОРОШОК**- продукт переробки насіння тропічного какао.

Технологія приготування бісквітного тіста

Для приготування тіста потрібно відокремити жовтки від білків. Одну столову ложку цукру відкласти для збивання білків, а решту цукру збити з жовтками до повного розчинення цукру та збільшення маси в 2-3 рази. Далі збити білки в міцну піну, поступово додаючи цукор. До збитих жовтків додати $\frac{3}{4}$ білків і злегка перемішавши всипати борошно. Потім до отриманої маси додати білки що залишилися і перемішати до однорідності. Бісквітне тісто дуже нестійке тому одразу розливають його у попередньо підготовлену форму. І випікають при температурі 180 градусів. Під час випікання слід дотримуватись правил, перших 10-15хв не відкривати духовку. Готовий бісквіт охолоджують протягом 20хв,



Асортимент тортів



бісквітних





Торт “Вишиванка”



Дякую за увагу!