**Материалы для дистанционного обучения студентов по дисциплине «ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

Группа: 35Т

Преподаватель: Фомин Р.Б.

**Вопросы для самопроверки**

(Источником является лекция «Ассортимет. Правила выбора сырья для приготовления песочного полуфабриката», Л.З. Шильман «Технология кулинарной продукции» п.15.1).

1.Сколько времени выпекается песочный полуфабрикат?

2.Причины возникновения нерассыпчатого и плотного песочного полуфабриката.

3. Технология приготовления заварного полуфабриката.

4.Как определяется готовность песочного полуфабриката?

5.Как производится разделка песочного полуфабриката?

6.При какой температуре выпекают песочный полуфабрикат?

7.По какой причине заварной полуфабрикат получается расплывчатым?

8.К какому браку приводит увеличение в тесте содержания жира и замена яиц яичными желтками?

(Источником является Аноримова Г.А. Кулинария из-во «Академия», 2016 г, стр.195-196)

Заполните причины возникновения дефектов в заварном полуфабрикате

Недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении теста, и их причины

|  |
| --- |
|  |
| Вид брака | Причины возникновения |
| Заварной полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий |  |
| Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые |  |
| Заварной полуфабрикат очень рассыпчатый |  |
| Заварной полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорелый |  |
| Заварной полуфабрикат бледный |  |
| Заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем |  |
| Заварной полуфабрикат расплывчатый |  |
| Заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности |  |
| Изделия припеклись к кондитерскому листу |  |
| Заварной полуфабрикат осел при выпечке |  |