**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

**УАЛИБАХ (Пирог с сыром)**

**ЦАХАРАДЖЫН (Пирог с листьями свеклы и сыром)**

**КАРТОФДЖЫН (Пирог с сыром и картофелем)**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«Выпечка осетинских пирогов », включает в себя:

- приготовление дрожжевого теста безопарным способом;

- подготовку фарша (из картофеля, листьев молодой свеклы, и сыра);

- формование пирогов;

- выпечку пирогов;

- презентацию (подачу) пирогов.

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка дрожжевого теста безопарным способом»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка ингредиентов | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0927.JPG | Подготовить, взвесить все ингредиенты для теста (выход - 1 пирог) | Мука пшеничная – 240г,  в т.ч. на подпыл – 20г,  Дрожжи – 5г,  Молоко – 87г,  Масло растительное – 20г  Соль – 5г,  Сахар - 2г,  Вода - 107г. | Мука пшеничная с высоким содержанием клейковины, просеянная, без посторонних примесей |
|  | Последовательность введения ингредиентов | **C:\Users\777\Desktop\IMG_7818.JPG** | Пшеничную муку первого или высшего сорта просеять, в середине сделатьуглубление, и поочередно всыпать:  5 г. дрожжей,  2 г. сахара,  5 г. соли | Дрожжи,  Мука пшеничная,  Сахар,  Соль | Для активизации дрожжей добавляют сахар |
|  | Смешивание полученной массы с молоком и водой, подогретыми до t=30-37оС | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7830.JPG** | Постепенное смешивание ингредиентов | Дрожжи,  Мука пшеничная,  Сахар,  Соль,  Молоко,  Вода | Молоко и вода должны быть теплыми |
|  | Замешивание теста | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7833.JPG** | Замешиваем тесто до получения однородной консистенции | Дрожжи,  Мука пшеничная,  Сахар,  Соль,  Молоко,  Вода | Тесто без комков, мягкое, однородное, полужидкое |
|  | Введение растительного масла | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7838.JPG** | Добавить растительное масло - 1 ст. л (20 г). Чтобы тесто не прилипало к стенкам чаши и к рукам. Продолжать замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь | Дрожжи,  Мука пшеничная,  Сахар,  Соль,  Молоко,  Вода,  Масло растительное | Тесто не прилипает к стенкам посуды и рукам |
|  | Подготовка теста к процессу брожения | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7843.JPG** | Накрыть тесто чистым сухим кухонным полотенцем и поставить в теплое место | Тесто | Тесто ставят в теплое место для брожения, температура брожения  30 – 400С. Тесто увеличивается в 2,5 раза в объеме, имеет приятный спиртовой запах, пышную структуру, при надавливании пальцем медленно восстанавливается |

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка фарша из осетинского сыра»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка сыра осетинского на фарш | http://ossetians.com/pictures/Iron%20Tsykht.jpg | Подготовить, взвесить все ингредиенты для фарша:  свежий осетинский сыр отжать от излишней влаги | Сыр осетинский свежий – Б 387г, Н – 360 г,  Сметана – 60 г,  Мука пшеничная – 20г,  Соль по вкусу | Свежий сыр однодневной выдержки, отжать от сыворотки |
|  | Нарезка сыра на кусочки | **[DSC_2103](http://zarava.livejournal.com/pics/catalog/413/453414)** | Сыр нарезать на кусочки произвольной формы | Сыр осетинский свежий |  |
|  | Измельчение сыра и добавление ингредиентов | **[DSC_2107](http://zarava.livejournal.com/pics/catalog/413/453792)** | Сыр осетинский тщательно размять, чтобы масса стала маслянистой, одинаково эластичной. Размять рукой или пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить муку пшеничную, сметану, соль по вкусу. | Сыр осетинский свежий,  Мука пшеничная, Сметана,  Соль | Масса однородная, мягкая, рыхлая, без комков |
|  | Деление фарша на порции | **F:\пирожки\IMG_7903.JPG** | Формуем начинку в округлую форму (на 1 пирог весом – 440 г) | Готовый фарш круглой формы | Масса однородная, мягкая |

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка фарша из осетинского сыра и листьев свеклы»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткоеописание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
| 1. | Подготовка ингредиентов для фарша из осетинского сыра и листьев свеклы | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0918.JPG**C:\Users\User\Downloads\IMG_1590.JPG** | Подготовить, взвесить все ингредиенты для фарша:  сыр осетинский свежий,  листья молодой свеклы,  лук зеленый  укроп  сметана  соль | Сыр осетинский свежий Н - 250г,  Листья молодой свеклы Н - 150г  Лук зеленый Б - 25г, Н- 20г,  Укроп (зелень) Б - 13г, Н- 10г,  Сметана – 16г  Соль по вкусу | Сыр осетинский однодневной выдержки, приготовленный из свежего цельного молока, отжать от сыворотки. Листья молодой свеклы, лук зеленый, укроп помыть |
| 2. | Измельчение сыра | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7879.JPG** | Сыр тщательно размять, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной.Размять рукой, натереть на терке или пропуститьчерез крупную решетку мясорубки, добавить  сметану | Сыр осетинский свежий  Сметана | Масса становится однородно рыхлой |
| 3. | Нарезка листьев молодой свеклы,  шинкование лука зеленого и укропа | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0848.JPG** | Нарезать мелко листья молодой свеклы. Нашинковать лук зеленый и укроп | Листья молодой свеклы,  Лук зеленый,  Укроп | Масса однородная |
| 4. | Перемешивание фарша | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0855.JPG** | Смешать нарезанные листья молодой свеклы, лука зеленого, укропа с сыром осетинским свежим и сметаной. Добавить соль по вкусу | Листья молодой свеклы,  Лук зеленый,  Укроп,  Сыр осетинский свежий,  Сметана,  Соль | Масса однородная, нужной консистенции. Смесь не слишком жидкая, если же смесь жидкая добавляем немного муки пшеничной |
| 5. | Деление фарша на порции | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0856.JPG** | Формуем начинку в округлую форму (на 1 пирог весом – 430 г.) | Готовый фарш круглой формы | Масса однородная, мягкая |

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка фарша из осетинского сыра и картофеля »**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка ингредиентов для фарша из осетинского сыра и картофеля | C:\Users\777\Desktop\пирожки\новый коллаж.jpg**C:\Users\User\Downloads\IMG_1593.JPG** | Подготовить, взвесить все ингредиенты для фарша:  сыр осетинский свежий,  картофель,  молоко,  масло сливочное,  соль | Сыр осетинский свежий Б - 105г,  Н- 100г,  Картофель Б - 413г, Н- 310г,  Молоко – 40г.  Масло сливочное – 20г  Соль по вкусу | Сыр осетинский однодневной выдержки, приготовленный из свежего цельного молока, отжать от сыворотки. Картофель подвергнуть механической обработке |
|  | Измельчение сыра | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7879.JPG** | Сыр осетинский свежий тщательно размять рукой, натереть на терке или пропустить через крупную решетку мясорубки, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной | Сыр осетинский свежий | Масса становится однородно рыхлой |
|  | Протирание картофеля, соединение с горячим кипяченым молоком, маслом сливочным, солью, сыром осетинским свежим | **C:\Users\777\Desktop\Пюре картофельное - пошаговый рецепт с фото_files\1364121330_large.jpg** | Картофель отварить, протереть, соединить с кипяченым горячим молоком, маслом сливочным, солью, сыром осетинским свежим | Сыр осетинский свежий,  Картофель,  Молоко  Масло сливочное, Соль | Пока протертый картофель еще горячий добавляем сыр осетинский свежий, натертый на терке или размятый руками |
|  | Деление фарша на порции | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0854.JPG** | Сформовать начинку в круглую форму (на 1 пирог весом – 460 г) | Готовый фарш круглой формы | Масса однородная, мягкая |

**Инструкционно-технологическая карта «Выпечка осетинских пирогов»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Разделка теста. | **F:\пирожки\IMG_7952.JPG** | Готовое тесто выложить на посыпанный мукой стол и разделать на порции круглой формы весом 400 г на 1 пирог | Мука пшеничная (на подпыл) – 20г,  Тесто на 1 пирог– 400г,  Масло растительное (на смазку сковороды) – 5г  Масло топленое (на смазку 1 пирога) – 30г | Тесто мягкое, при надавливании на него, образовавшая ямка медленно восстанавливается |
|  | Формование теста.  Расстойка | **F:\пирожки\IMG_7949.JPG** | Положить на подсыпанный мукой стол тесто округлой формы, накрытое чистым кухонным полотенцем, чтобы создать условия для брожения. Время расстойки (5-10 минут) | Мука пшеничная,  тесто округлой формы | Тесто круглой формы, весом 400г, увеличивается в объеме за счет накопления углекислого газа |
|  | Раскатка теста | **F:\пирожки\IMG_7954.JPG** | Тесто немного размять руками, в небольшую окружность толщиной 1,5-2 см, на подсыпанной мукой деревянной доске (на ней легче формовать пироги) | Мука пшеничная (на подпыл).  Тесто | Тесто мягкое, эластичное |
|  | Выкладывание фарша | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0859.JPG** | На середину лепешки выложить заранее приготовленный фарш, отступая на 3-4 см от края лепешки | Тесто,  фарш |  |
|  | Формование пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0860.JPG | Края теста вращательным движением стянуть к середине и концы соединить так, чтобы начинка была полностью закрыта тестом | Тесто,  фарш | Собрать свободные края теста без начинки в центр |
| 6. | Формование пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0861.JPG | Защипнуть края плотно в центре | Тесто,  фарш | Присыпать мукой. В конечном итоге готовое изделие из теста принимает круглую форму |
| 7. | Придание формы пирогу | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0863.JPG | Нажимом ладони разровнять поверхность пирога. Осторожно надавливать руками от центра к краям | Тесто  фарш | Аккуратно прижать ладонями, придав заготовке плоскую форму |
| 8. | Выпечка пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0864.JPG | Двумя руками уложить пирог на слегка подогретую сковороду, смазанную подсолнечным маслом | Пирог,  масло растительное (на смазку сковороды) | Подогретая сковорода слегка смазана маслом растительным.  Пирог правильной круглой формы |
| 9. | Подготовка пирога к выпечке | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0868.JPG | С верхней стороны пирога посередине сделать надрез в тесте, чтобы при выпечке пары не скапливались и не разорвали пирог | Пирог | Надрез в тесте с верхней стороны пирога посередине – круглой формы |
| 10. | Выпечка пирога | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0869.JPG** | Пароконвекционную печь разогреть до t=300°С. Выпекать каждый пирог 6-7 мин.  Сковороду сначала поставить на нижний уровень пароконвекционной печи, затем переставить ее на верхний уровень, а заготовку второго пирога на нижний уровень | Пирог | Пирог мягкий, обильно смазанный маслом топленым |
| 11. | Оформление и отпуск пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\i.jpg | Готовый пирог снять со сковороды с помощью деревянной лопатки осторожно, чтобы не повредить низ пирога, и смазать топленым маслом с помощью специальной кисти | Масло топленое (для смазки пирога) – 30г | Выход 1 пирога –800г. |

Главный эксперт \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Столбовская А.А.