**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**«ВЫПЕЧКАОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

«**ФЫДДЖЫН»**

(Пирог с мясом)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«Выпечка осетинских пирогов»

включает в себя:

- приготовление пресного теста;

- подготовкуфарша из мяса (говядины);

- формование пирога;

- выпечку пирога;

- презентацию (подачу) пирога.

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка пресного теста»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка ингредиентов | C:\Users\User\Downloads\IMG_1604.JPG | Подготовить, взвесить все ингредиенты для теста (выход - 1 пирог) | Мука пшеничная– 340г,  в т.ч. на подпыл – 20г,  Вода – 90г,  Молоко – 90г,  Яйцо Б – 46г, Н – 40г,  Соль – 6г.  Масло растительное – 10г | Мука пшеничная с высоким содержанием клейковины, просеянная, без посторонних примесей |
|  | Подготовка теста | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7850.JPG** | Пшеничную муку первого или высшего сорта просеять, в середине сделать углубление и всыпать соль | Мука пшеничная,  соль | Перемешать до однородной консистенции |
|  | Смешивание полученной массы с водой и молоком, подогретыми до t=30-37оС, яйцом | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7828.JPG** | В полученную смесь добавить воду с молоком t=30-37оС, яйцо и замесить тесто | Мука пшеничная,  Соль,  Вода,  Молоко,  Яйцо | Смесь воды и молока должны быть теплыми, добавлять постепенно |
|  | Введение растительного масла | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7838.JPG** | Добавить растительное масло - (10 г). Чтобы тесто не прилипало к стенкам чаши и к рукам. Продолжать замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь | Мука пшеничная,  Соль,  Молоко,  Вода,  Яйцо,  Масло растительное. | Тесто не прилипает к стенкам посуды и рукам |
|  | Подготовка теста к процессу набухания | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7843.JPG** | Накрываем тесто чистым сухим кухонным полотенцем. | Тесто | Тесто выдерживают20- 30 минут для набухания белков клейковины и эластичности. Затем делят на две неравные части. Масса теста на 1 пирог - 550г |

**Инструкционно-технологическая карта «Подготовка фарша из мяса говядины»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка ингредиентов для фарша | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7909.JPG | Подготовить ингредиенты:  говядина, пропущенная через крупную решетку мясорубки,  бульон (говяжий) или вода,  лук репчатый,  чеснок,  горький стручковый перец,  соль | Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная часть Н- 400г,  бульон (говяжий) или вода – 100г,  лук репчатый Б - 41г, Н- 34г,  чеснок Б - 6г, Н- 5г,  горький  стручковый перец Б - 2г, Н- 2г,  соль по вкусу | Мясо говядины первого или второго сорта, жирное, зачищенное от сухожилий, пленок. Нарубленное очень мелко или пропущенное через крупную решетку мясорубки |
|  | Добавление ингредиентов к рубленому мясу | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7922.JPG** | Добавить в измельченное мясо мелко нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок, стручковый красный перец и соль | Говядина,  Лукрепчатый,  Чеснок,  Красный перец,  Соль | На 1 пирог берем 520 г фарша |
| 3. | Добавление бульона (говяжьего) или воды | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7924.JPG** | Влить бульон (говяжий) или воду для однородности массы и перемешать | Говядина,  репчатый лук,  чеснок,  красный перец, соль.  Бульон (говяжий) или вода | Добавляем бульон (говяжий) или воду. Если мясо очень жирное, то жидкости нужно взять меньше |
| 4. | Перемешивание фарша | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7934.JPG** | До нужной консистенции довести бульоном (говяжьим) или водой | Готовый фарш круглой формы | Масса однородная, эластичная, мягкая. Масса фарша на 1 пирог – 520г. |

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Разделка теста | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7944.JPG** | Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол массой- 550 г | Мука пшеничная на подпыл – 20г,  Тесто – 550г,  Масло топленое (на смазку пирога) – 30г | Тесто мягкое, при надавливании на него, образовавшая впадинка медленно восстанавливается |
|  | Формование  теста | **F:\пирожки\IMG_7949.JPG** | Придать округлую форму. Выложить на присыпанный мукой пшеничной стол шарик, накрытый чистым кухонным полотенцем | Мука пшеничная,  тесто | Тесто округлой формы, весом 550г |
|  | Разделка и раскатка теста | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7995.JPG** | Разделить тесто на две неравные части: нижняя лепешка – больше, верхняя – меньше. Раскатать нижнюю лепешку толщиной 5мм | Мука пшеничная (на подпыл),  Тесто | Тесто мягкое, эластичное. |
|  | Выкладываниенижней лепешки | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7998.JPG** | Выложить нижнюю лепешку на смазанную жиром сковороду так, чтобы она покрывала края сковороды | Тесто | Лепешка для нижнего слоя должна быть больше и толще |
|  | Выкладываниефарша | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_8003.JPG | Выложить равномерно фарш по всей поверхности теста | Тесто,  Фарш | Выложить равномерно фарш по всей поверхности теста |
| 6. | Формование пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_8006.JPG | Раскатать вторую верхнюю лепешку толщиной 2-3мм. Накрыть сковороду и скалкой провести по краям сковороды, срезая с краев тесто | Тесто,  Фарш | Края плотно защипнуть, чтобы при выпечке не вытекал сок |
| 7. | Вырезание фигурных надрезов | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_8016.JPG | Посередине верхней лепешки сделать фигурные надрезы (на свое усмотрение) | Пирог | Надрезы легче и красивее можно сделать, если лепешку сложить вчетверо |
| 8. | Выпечка пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_0869.JPG | Пароконвекционную печь разогреть до t=300°С. Выпекать пирог 10-12 мин.  Сковороду сначала поставить на нижний уровень пароконвекционной печи, затем переставить ее на верхний уровень. Готовый пирог снять со сковороды с помощью деревянной лопатки осторожно, чтобы не повредить низ пирога | Пирог | Пароконвекционную печь разогревают до t=300°С. Выпекают до образования румяной поджаристой корочки и закипания начинки |
| 9. | Смазывание маслом топленым | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_8018.JPG** | Смазать топленым маслом с помощью специальной кисти | Масло топленое (на смазку пирога) – 30г. | Пирог мягкий, обильно смазанный маслом |
| 10. | Оформление и отпуск пирога | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_8023.JPG | Пирог с мясом - очень сочный пирог, поэтому следует при подаче к столу верхнюю лепешку отделить от краев и нарезать на кусочки, прикрыв ими фарш.  Приятного аппетита! | Пирог,  Масло топленое | Выход 1 пирога –900г. |

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