**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

**ПО КОМПЕТЕНЦИИ**

**«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

**«**ǢРТǢДЗЫХǢТТǢ**» Артадзыхон**

(пироги треугольной формы с сыром)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«Выпечка осетинских пирогов », включает в себя:

- приготовление дрожжевого сдобного теста;

- подготовку фарша;

- формование пирогов;

- выпечку;

- презентацию (подачу) пирогов.

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

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Наименование операции*** | ***Эскиз*** | ***Краткое описание операции*** | ***Ингредиенты*** | ***Технологические требования*** |
|  | Подготовка ингредиентов | C:\Users\User\Downloads\IMG_1603.JPG | Ингредиенты для теста (выход 3 пирога) | Мука пшеничная – 540г,  в т.ч. на подпыл – 20г,  Дрожжи – 10г,  Молоко –183г,  Масло растительное – 20г  Масло сливочное – 75г  Соль – 10г,  Сахар - 23г,  Вода -208г. | Мука пшеничная с высоким содержанием клейковины, просеянная, без посторонних примесей |
|  | Приготовление опары | **C:\Users\User\Downloads\IMG_1598.JPG** | В чашу вливают подогретую до температуры 35 – 40 °С смесь воды и молока (60 – 70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, всыпают муку (35 – 60 %) и перемешивают до получения однородной массы | Дрожжи,  мука пшеничная,  сахар,  вода,  молоко | Поверхность опары посыпают мукой, чашу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35 – 40°С на 1,5 – 2 ч для брожения |
|  | Замешивание теста | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7833.JPG** | Когда опара увеличится в объеме в 2 – 2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто | Дрожжи,  мука пшеничная,  сахар,  соль,  вода,  молоко | Тесто без комков, мягкое, однородное, полужидкое |
|  | Введение масла сливочного и растительного | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7838.JPG** | Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное и растительное масло. Продолжаем замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь | Масло растительное,  масло сливочное | Тесто не прилипает к стенкам посуды и рукам |
|  | Подготовка теста к процессу брожения | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7843.JPG** | Накрываем тесто чистым сухим кухонным полотенцем и ставим в теплое место | Тесто | Тесто ставят в теплое место для брожения, температура брожения  30 – 400С. Тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, 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 ингредиентов для фарша из осетинского сыра | C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7878.JPG | Подготовить ингредиенты (на3 пирога):  осетинский сыр,  молоко,  мука,  соль | Осетинский сыр свежий – 900г  Молоко – 60г,  Мука пшеничная– 30г,  Соль -15г. | Сыр однодневной выдержки, приготовленный из свежего цельного молока, отжать от сыворотки |
|  | Подготовка фарша | **C:\Users\777\Desktop\пирожки\IMG_7879.JPG** | Сыр тщательно размять, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной. Размять рукой или пропустить через крупную решетку мясорубки. Добавить молоко, муку пшеничную, соль | Осетинский сыр свежий,  молоко,  мука пшеничная,  соль | Фарш становится однородно рыхлым |
|  | Деление фарша на порции | **F:\пирожки\IMG_7903.JPG** | Делим фарш на 3 равные части (каждая весом – 330 г) | Готовый фарш округлой формы | Порция фарша весом 330г на 1 пирог |

**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 выкладывают на присыпанный мукой стол и разделывают весом 330 г. на 1 пирог | Мукапшеничная (на подпыл) – 20г,  Масло растительное (на смазку сковороды) – 10г  Масло топленое (на смазку3 пирогов) – 60г | Тесто мягкое, при надавливании на него образовавшая ямка медленно восстанавливается. |
|  | Формование теста.  Расстойка | **F:\пирожки\IMG_7949.JPG** | Тесту придают округлую форму. Кладут на присыпанный мукой пшеничной стол. Тесто округлой формы, накрытое чистым кухонным полотенцем, чтобы создать условия для брожения. Время расстойки (5-10 минут) | Мука пшеничная на подпыл,  тесто округлой формы | Правильный размер теста весом 330г. на 1 пирог.  Тесто увеличивается в объеме за счет накопления углекислого газа |
|  | Раскатка теста | **F:\пирожки\IMG_7954.JPG** | Тесто немного разминаем руками в небольшую окружность толщиной 1,5-2 см на присыпанной мукой пшеничной деревянной доске (на ней легче формовать пирог) | Мука пшеничная на подпыл,  тесто | Тесто мягкое, эластичное. |
|  | Формование пирога | F:\пирожки\IMG_7961.JPG | Края теста «защипываем», придавая ему треугольную форму | Мука пшеничная на подпыл,  пирог | Процесс тонкий. Представьте себе, что нанизываете на иголку ткань |
| 5. | Придание формы пирогу | F:\пирожки\IMG_7963.JPG | Нажимом ладони разровнять поверхность пирога. Осторожно разминать руками от середины к краям пирога | Мука пшеничная на подпыл,  пирог | В конечном итоге готовое изделие из теста принимает треугольную форму. |
| 6. | Укладывание на сковороду | F:\пирожки\IMG_7968.JPG | Положить на слегка смазанную жиром сковороду. С верхней стороны пирога посередине сделать надрез в тесте, чтобы при выпечке пары не скапливались и не разорвали пирог | Пирог,  масло растительное (на смазку сковороды) | Подогретая сковорода слегка смазана маслом растительным.  Пирог правильной треугольной формы |
| 7. | Выпечка пирога | F:\пирожки\IMG_7974.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 пароконвекционной печи, а заготовку второго на нижний уровень. Готовый пирог снять со сковороды с помощью деревянной лопатки осторожно, чтобы не повредить низ пирога |  | Пароконвекционную печь разогреть до t=300°С. Выпекать до образования румяной поджаристой корочки и закипания начинки |
| 8. | Оформление пирога | **F:\пирожки\IMG_7981.JPG** | Смазывают топленым маслом с помощью специальной кисти | Масло топленое (на смазку пирога) – 20г | Пирог мягкий, обильно смазанный маслом |
| 9. | Отпуск пирога | F:\пирожки\IMG_7987.JPG | Для подачи на стол пекут три пирога.  Приятного аппетита! | Пирог,  Масло топленое | Для случаев культовых, религиозных праздников пекут треугольные пироги с сырной начинкой Артадзыхон (ǣртǣдзыхǣттǣ). Выход 1 пирога – 650г. |

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