



ДНЗ «Ніжинський професійний  
аграрний ліцей Чернігівської області»  
запрошує на курс



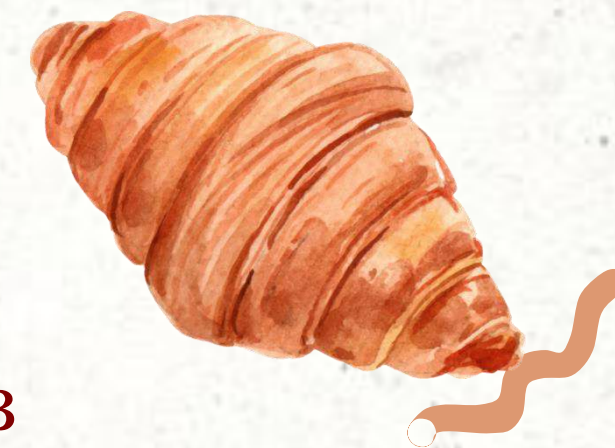
# «Вироби з дріжджового тіста.

## Приготування сінабонів, шокобонів, круасанів, пирогів та піци»

За 18 уроків ви дізнаєтесь як легко приготувати відомі вироби з дріжджового тіста різними способами, навіть якщо у вас немає досвіду у випічці.

**Після навчання ви будете вміти:**

1. Підбирати необхідну сировину, посуд та інвентар, обладнання для приготування дріжджового тіста та виробів з нього.
2. Готувати дріжджове тісто опарним та безопарним способом.
3. Формувати та випікати круасани, сінабони, шокобони, пироги та піцу з різними начинками за нашими авторськими рецептурами з ідеальною текстурою та смаком.
4. Будете знати, які помилки заважають приборкати це примхливе тісто та готувати смачні вироби з нього!



Контактний телефон  
0973308097

# Програма курсу

1. Вступне заняття. Інформація про інструменти, інвентар, обладнання, які необхідні для приготування дріжджового тіста та виробів з нього. Правила підготовки та експлуатації, вимоги безпеки праці.

2. Вибір та підготовка основної і допоміжної сировини (борошно, дріжджі, наповнювачі тощо). Ознайомлення з технологічними картами на виріб: Синабони з різними поливками. Шокобони, Круасани.

3. Технологія приготування дріжджового тіста різними способами, способи і режими випікання випікання виробів, розбір можливих недоліків та способів їх усунення.

**4. Практичне заняття №1** «Приготування безопарного дріжджового тіста та випікання штучних виробів - синабони з різними поливками, шокобони».

5. Технологія приготування відкритих, напіввідкритих та закритих пирогів із дріжджового тіста. Оздоблення поверхні пирогів.

Виготовлення начинок. Піца.

Ознайомлення з технологічними картами на вироби. Інструменти та інвентар для приготування начинок. Рекомендації майстра.

**6. Практичне заняття №2** «Приготування пирогів різних видів із дріжджового тіста з різними начинками»

**7. Практична робота №3** «Приготування піци з різними начинками».

