

**КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ  
ПО КОМПЕТЕНЦИИ  
«ВЫПЕЧКА ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

**«ЇРТЇДЗЫХЇТТЇ»**

(пироги треугольной формы с сыром)

Конкурсное задание  
взято с форума жюристов  
без изменений



## 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	Наименование операции	Эскиз	Краткое описание операции	Ингредиенты	Технологические требования
1.	Подготовка ингредиентов		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.
2.	Приготовление опары		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.

<p>3. Замешивание теста.</p>		<p>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.</p>	<p>Дрожжи, мука пшеничная, сахар, соль, вода, молоко</p>	<p>Тесто без комков, мягкое, однородное, полужидкое.</p>
<p>4. Введение масла сливочного и растительного</p>		<p>Перед окончанием замеса добавляют растопленное сливочное и растительное масло. Продолжаем замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь.</p>	<p>Масло растительное, масло сливочное</p>	<p>Тесто не прилипает к стенкам посуды и рукам.</p>



<p>5. Подготовка теста к процессу брожения</p>		<p>Накрываем тесто чистым сухим кухонным полотенцем и ставим в теплое место.</p>	<p>Тесто</p>	<p>Тесто ставят в теплое место для брожения, температура брожения 30-40<sup>0</sup>С. Тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, имеет приятный спиртовой запах, пышную структуру, при надавливании пальцем медленно восстанавливается.</p>
--	--	--	--------------	---

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

<i>№ n/n</i>	<i>Наименование операции</i>	<i>Эскиз</i>	<i>Краткое описание операции</i>	<i>Ингредиенты</i>	<i>Технологические требования</i>
1.	Подготовка ингредиентов для фарша из осетинского сыра		Подготовить ингредиенты (на 3 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.
2.	Подготовка фарша.		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.

3.	Деление фарша на порции		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»


<i>№ п/п</i>	<i>Наименование операции</i>	<i>Эскиз</i>	<i>Краткое описание операции</i>	<i>Ингредиенты</i>	<i>Технологические требования</i>
1.	Разделка теста		<p>Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол и разделяют весом 330 г на 1 пирог</p>	<p>Мука пшеничная (на подпыл) – 20г,          Масло растительное (на смазку сковороды) – 10г          Масло топленое (на смазку 3 пирогов) – 60г</p>	<p>Тесто мягкое, при надавливании на него образовавшаяся ямка медленно восстанавливается.</p>
2.	Формование теста. Расстойка		<p>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),</p>	<p>Мука пшеничная на подпыл, тесто округлой формы.</p>	<p>Правильный размер теста весом 330г на 1 пирог. Тесто увеличивается в объеме за счет накопления углекислого газа.</p>



3.	Раскатка теста.		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.
4.	Формование пирога.		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.		<p>Нажимом ладони разровнять поверхность пирога. Осторожно разминать руками от середины к краям пирога.</p>	<p>Мука пшеничная на подпыл, пирог.</p>	<p>В конечном итоге готовое изделие из теста принимает треугольную форму.</p>
6.	Укладывание на сковороду.		<p>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.</p>	<p>Пирог, масло растительное (на смазку сковороды)</p>	<p>Подогретая сковорода слегка смазана маслом растительным. Пирог правильной треугольной формы.</p>

<p>7. Выпечка пирога.</p>		<p>Пароконвекционную печь разогреть до <math>t=300^{\circ}\text{C}</math>. 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 пирога на нижний уровень. Готовый пирог снять со сковороды с помощью деревянной лопатки осторожно, чтобы не повредить низ пирога.</p>		<p>Пароконвекционную печь разогреть до <math>t=300^{\circ}\text{C}</math>. Выпекать до образования румяной поджаристой корочки и закипания начинки.</p>
<p>8. Оформление пирога.</p>		<p>Смазывают топленым маслом с помощью специальной кисти.</p>	<p>Масло топленое (на смазку пирога) – 20г.</p>	<p>Пирог мягкий, обильно смазанный маслом.</p>

9.	Отпуск пирога.		<p>Для подачи на стол пекут три пирога. Приятного аппетита!</p>	<p>Пирог, Масло топленое</p>	<p>Для случаев культовых, религиозных праздников пекут треугольные пироги с сырной начинкой (æртæдзыхæттæ). Выход 1 пирога – 650г.</p>
----	----------------	---	---	----------------------------------	--

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