

**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  
взято с форума экеперов  
без изменений Рен

## 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 безопасным способом»

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование операции</i>	<i>Эскиз</i>	<i>Краткое описание операции</i>	<i>Ингредиенты</i>	<i>Технологические требования</i>
1.	Подготовка ингредиентов.		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.
2.	Последовательность введения ингредиентов.		Пшеничную муку первого или высшего сорта просеять, в середине сделать углубление, и поочередно всыпать: 5 г. дрожжей, 2 г. сахара, 5 г. соли.	Дрожжи, Мука пшеничная, Сахар, Соль.	Для активизации дрожжей добавляют сахар.

3.	Смешивание полученной массы с молоком и водой, подогретыми до $t=30-37^{\circ}\text{C}$		Постепенное смешивание ингредиентов.	Дрожжи, Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Вода	Молоко и вода должны быть теплыми.
4.	Замешивание теста.		Замешиваем тесто до получения однородной консистенции.	Дрожжи, Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Вода	Тесто без комков, мягкое, однородное, полужидкое.

5.	Введение растительного масла.		<p>Добавить растительное масло - 1 ст. л (20 г). Чтобы тесто не прилипло к стенкам чаши и к рукам. Продолжать замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь.</p>	<p>Дрожжи, Мука пшеничная, Сахар, Соль, Молоко, Вода, Масло растительное.</p>	<p>Тесто не прилипает к стенкам посуды и рукам.</p>
6.	Подготовка теста к процессу брожения.		<p>Накрыть тесто чистым сухим кухонным полотенцем и поставить 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 2,5 раза в объеме, имеет приятный спиртовой запах, пышную структуру, при надавливании пальцем медленно восстанавливается.</p>

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

<i>№ п/п</i>	<i>Наименование операции</i>	<i>Эскиз</i>	<i>Краткое описание операции</i>	<i>Ингредиенты</i>	<i>Технологические требования</i>
1.	Подготовка сыра осетинского на фарш		Подготовить, взвесить все ингредиенты для фарша: свежий осетинский сыр отжать от излишней влаги сметана мука пшеничная соль	Сыр осетинский свежий – Б 387г, Н – 360 г, Сметана – 60 г, Мука пшеничная – 20г, Соль по вкусу	Свежий сыр однодневной выдержки, отжать от сыворотки.
2.	Нарезка сыра на кусочки		Сыр нарезать на кусочки произвольной формы	Сыр осетинский свежий	Форма нарезки произвольная.

3.	Измельчение сыра и добавление ингредиентов		<p>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.</p>	<p>Сыр осетинский свежий, Мука пшеничная, Сметана, Соль</p>	<p>Масса однородная, мягкая, рыхлая, без комков</p>
4.	Деление фарша на порции		<p>Формуем начинку в округлую форму (на 1 пирог весом – 440 г).</p>	<p>Готовый фарш круглой формы.</p>	<p>Масса однородная, мягкая.</p>

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

№ n/n	Наименование операции	Эскиз	Краткое описание операции	Ингредиенты	Технологические требования
	Подготовка ингредиентов для фарша из осетинского сыра и листьев свеклы.		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.
	Измельчение сыра.		Сыр тщательно размять, чтобы масса стала маслянистой, одинаково эластичной. Размять рукой, натереть на терке или пропустить через крупную решетку мясорубки, добавить сметану.	Сыр осетинский свежий Сметана	Масса становится однородно рыхлой.

	<p>Нарезка листьев молодой свеклы, шинкование лука зеленого и укропа.</p>		<p>Нарезать мелко листья молодой свеклы. Нашинковать лук зеленый и укроп.</p>	<p>Листья молодой свеклы, Лук зеленый, Укроп.</p>	<p>Масса однородная.</p>
	<p>Перемешивание фарша.</p>		<p>Смешать нарезанные листья молодой свеклы, лука зеленого, укропа с сыром осетинским свежим и сметаной. Добавить соль по вкусу.</p>	<p>Листья молодой свеклы, Лук зеленый, Укроп, Сыр осетинский свежий, Сметана, Соль.</p>	<p>Масса однородная, нужной консистенции. Смесь не слишком жидкая, если же смесь жидкая добавляем немного муки пшеничной.</p>

	<p>Деление фарша на порции.</p>		<p>Формуем начинку в округлую форму (на 1 пирог весом – 430 г.).</p>	<p>Готовый фарш круглой формы.</p>	<p>Масса однородная, мягкая.</p>
--	---------------------------------	---	--	------------------------------------	----------------------------------

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

№ п/п	Наименование операции	Эскиз	Краткое описание операции	Ингредиенты	Технологические требования
1.	Подготовка ингредиентов для фарша из осетинского сыра и картофеля.		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.
2.	Измельчение сыра.		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 однородно рыхлая.

3.	<p>Протирание картофеля, соединение с горячим кипяченым молоком, маслом сливочным, солью, сыром осетинским свежим.</p>		<p>Картофель отварить, протереть, соединить с кипяченым горячим молоком, маслом сливочным, солью, сыром осетинским свежим.</p>	<p>Сыр осетинский свежий, Картофель, Молоко Масло сливочное, Соль</p>	<p>Пока протертый картофель еще горячий добавляем сыр осетинский свежий, натертый на терке или размятый руками.</p>
4.	<p>Деление фарша на порции.</p>		<p>Сформовать начинку в круглую форму (на 1 пирог весом – 460 г)</p>	<p>Готовый фарш круглой формы.</p>	<p>Масса однородная, мягкая.</p>

### 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 выложить на посыпанный мукой стол и разделить на порции круглой формы весом 400 г на 1 пирог.</p>	<p>Мука пшеничная (на подпыл) – 20г, Тесто на 1 пирог– 400г, Масло растительное (на смазку сковороды) – 5г Масло топленое (на смазку 1 пирога) – 30г</p>	<p>Тесто мягкое, при надавливании на него, образовавшаяся ямка медленно восстанавливается.</p>
2.	Формование теста. Расстойка.		<p>Положить на подсыпанный мукой стол тесто округлой формы, накрытое чистым кухонным полотенцем, чтобы создать условия для брожения. Время расстойки (5-10 минут).</p>	<p>Мука пшеничная, тесто округлой формы.</p>	<p>Тесто круглой формы, весом 400г, увеличивается в объеме за счет накопления углекислого газа.</p>

3.	Раскатка теста.		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.
4.	Выкладывание фарша.		На середину лепешки выложить заранее приготовленный фарш, отступая на 3-4 см от края лепешки.	Тесто фарш	Фарш выложен посередине лепешки.

5.	Формование пирога.		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.
	Формование пирога.		Защипнуть края плотно в центре.	Тесто фарш	Присыпать мукой. В конечном итоге готовое изделие из теста принимает круглую форму.

	<p>Придание формы пирогу.</p>		<p>Нажимом ладони разровнять поверхность пирога. Осторожно надавливать руками от центра к краям.</p>	<p>Тесто фарш</p>	<p>Аккуратно прижать ладонями, придав заготовке плоскую форму</p>
	<p>Выпечка пирога.</p>		<p>Двумя руками уложить пирог на слегка подогретую сковороду, смазанную подсолнечным маслом.</p>	<p>Пирог, масло растительное (на смазку сковороды)</p>	<p>Подогретая сковорода слегка смазана маслом растительным. Пирог правильной круглой формы.</p>

<p>Подготовка пирога к выпечке.</p>		<p>С верхней стороны пирога посередине сделать надрез в тесте, чтобы при выпечке пары не скапливались и не разорвали пирог.</p>	<p>Пирог</p>	<p>Надрез в тесте с верхней стороны пирога посередине – круглой формы.</p>
<p>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, а заготовку второго пирога на нижний уровень.</p>	<p>Пирог</p>	<p>Пирог мягкий, обильно смазанный маслом топленым.</p>

	<p>Оформление и отпуск пирога.</p>		<p>Готовый пирог снять со сковороды с помощью деревянной лопатки осторожно, чтобы не повредить низ пирога, и смазать топленым маслом с помощью специальной кисти.</p>	<p>Масло топленое (для смазки пирога) – 30г</p>	<p>Выход 1 пирога –800г.</p>
--	------------------------------------	---	---	---	------------------------------

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