

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

**«ФЫДЖЫН»**

(Пирог с мясом)

Конкурсное задание  
взято с торжественных мероприятий  
без изменения.  
Росси



## КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «Выпечка осетинских пирогов»


включает в себя:


- приготовление пресного теста;
- подготовку фарша 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
1.	Подготовка ингредиентов.		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.
2.	Подготовка теста.		Пшеничную муку первого или высшего сорта просеять, в середине сделать углубление и всыпать соль.	Мука пшеничная, соль.	Перемешать до однородной консистенции.

3.	Смешивание полученной массы с водой и молоком, подогретыми до $t=30-37^{\circ}\text{C}$ , яйцом.		В полученную смесь добавить воду с молоком $t=30-37^{\circ}\text{C}$ , яйцо и замесить тесто.	Мука пшеничная, Соль, Вода, Молоко, Яйцо	Смесь воды и молока должны быть теплыми, добавлять постепенно.
4.	Введение растительного масла.		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.



5.	Подготовка теста к процессу набухания.		Накрываем тесто чистым сухим кухонным полотенцем.	Тесто	Тесто выдерживают 20- 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
1	Подготовка ингредиентов для фарша.		<p>Подготовить ингредиенты: говядина, пропущенная через крупную решетку мясорубки, бульон (говяжий) или вода, лук репчатый, чеснок, горький стручковый перец, соль.</p>	<p>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</p>	<p>Мясо говядины первого или второго сорта, жирное, зачищенное от сухожилий, пленок. Рубленное очень мелко или пропущенное через крупную решетку мясорубки.</p>
2	Добавление ингредиентов к рубленому мясу.		<p>Добавить в измельченное мясо мелко нарезанный репчатый лук, измельченный чеснок, стручковый красный перец и соль.</p>	<p>Говядина, Лук репчатый, Чеснок, Красный перец, Соль.</p>	<p>На 1 пирог берем 520 г фарша.</p>



3	Добавление бульона (говяжьего) или воды.		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.		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»

<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.		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.
2.	Формование теста.		Придать округлую форму. Выложить на присыпанный мукой пшеничной стол шарик, накрытый чистым кухонным полотенцем.	Мука пшеничная, тесто.	Тесто округлой формы, весом 550г.



3.	Разделка и раскатка теста.		Разделить тесто на две неравные части: нижняя лепешка – больше, верхняя – меньше. Раскатать нижнюю лепешку толщиной 5мм	Мука пшеничная (на подпыл), Тесто	Тесто мягкое, эластичное.
4.	Выкладывание нижней лепешки.		Выложить нижнюю лепешку на смазанную жиром сковороду так, чтобы она покрывала края сковороды.	Тесто	Лепешка для нижнего слоя должна быть больше и толще.

5.	Выкладывание фарша.		Выложить равномерно фарш по всей поверхности теста.	Тесто, Фарш	Выложить равномерно фарш по всей поверхности теста.
5	Формование пирога.		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.

6	Вырезание фигурных надрезов.		Посередине верхней лепешки сделать фигурные надрезы (на свое усмотрение).	Пирог	Надрезы легче и красивее можно сделать, если лепешку сложить вчетверо.
7	Выпечка пирога.		Пароконвекционную печь разогреть до $t=300^{\circ}\text{C}$ . 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 $t=300^{\circ}\text{C}$ . Выпекают до образования румяной поджаристой корочки и закипания начинки.

8	Смазывание маслом топленным		Смазать топленным маслом с помощью специальной кисти.	Масло топленное (на смазку пирога) – 30г.	Пирог мягкий, обильно смазанный маслом.
9	Оформление и отпуск пирога.		Пирог с мясом - очень сочный пирог, поэтому следует при подаче к столу верхнюю лепешку отделить от краев и нарезать на кусочки, прикрыв ими фарш.	Пирог, Масло топленное	Выход 1 пирога –900г

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