Лабораторно – практическая работа №3

Тема: « Формование тестовых заготовок по заданию world skills. Применение различных техник изготовления витринных образцов для декоративных хлебобулочных изделий»

Цель работы:

1.отработать приемы разделки тестовых заготовок по заданию world skills (круассан из слоеного теста)

2. отработать приемы по изготовлению декоративных изделий и оформлению витрин пекарен.

Инструменты и материалы.: тесто слоеное и декоративное, нож,

Ход работы:

1.Подготовить рабочее место

2. Произвести разделку круассан массой 50-60 гр. Используя схему



3.Произвести разделку декоративных изделий, для оформления витрин пекарен.

Варианты( колосья, мельница, различные виды хлебобулочных изделий и т.д., возможно оформление Новогодней витрины)

4. Сделать эскиз оформления витрины.

Видео и фотоотчет прислать на почту [Lara\_sokolova37@mail.ru](mailto:Lara_sokolova37@mail.ru)

Изделия из декоративного теста принести в колледж по окончанию дистанта.