

Module de gradul II	Module de gradul I
A Prepararea bucatelor din aluat	A.1. Prepararea pelmenilor
	A.2. Prepararea colțunașilor
	A.3. Prepararea clătitelor
	A.4. Prepararea bliiniilor
	A.5. Prepararea blinelelor
B. Prepararea articolelor culinare din aluat nedospit	B.1. Prepararea plăcintelor
	B.2. Prepararea învîrtitelor
	B.3. Prepararea ceburek-urilor
C. Prepararea articolelor din aluat dospit	C.1. Prepararea pateurilor coapte
	C.2. Prepararea pateurilor prăjite
	C.3. Prepararea gogoșilor
	C.4. Prepararea beleașurilor
	C.5. Prepararea brînzoaicelor
	C.6. Prepararea plăcintei «Poale-n brîu»
D. Prepararea articolelor culinare din aluat de cozonac	D.1. Prepararea chiflei rusești
	D.2. Prepararea chiflei cu vanilie
	D.3. Prepararea chiflei cu nuci
	D.4. Prepararea chiflei cu mac
	D.5. Prepararea chiflei pentru drumeți
	D.6. Prepararea chiflei «Tinerete»
	D.7. Prepararea chiflei «Pistru»
	D.8. Prepararea cozonacului obișnuit
	D.9. Prepararea pateurilor coapte
	D.10. Prepararea tartei
E. Prepararea articolelor culinare din aluat foitaj dospit	E.1. Prepararea cruasanelor
	E.2. Prepararea cornulețelor în foi
	E.3. Prepararea chiflei în foi cu magiun
	E.4. Prepararea chiflilor în foi (plic, carte, triunghi, pernuță, morișcă, fundiță)



Articolele din aluat constituie o parte inalienabilă a bucătăriei și au un rol important în alimentație. Ele posedă un aspect exterior apetisant, gust și arome plăcute și se asimilează ușor în organism. Articolele din aluat, grație conținutului de hidrocarburi (amidon și zahăr), lipide, proteine, săruri minerale, vitamine gr.B, PP, A sînt o sursă calorică înaltă.

O importanță enormă în asimilarea articolelor din aluat constituie porozitatea și friabilitatea acestora.

Pentru atribuirea articolelor din aluat a porozității și friabilității se folosesc diverse metode de afânare a aluatului:

- biologică,
- chimică,
- mecanică.

- **Metoda biologică** constă în afânarea aluatului cu ajutorul drojdiilor. Drojdiile sunt microorganisme ce au capacitatea de a fermenta glucidele făinii. Pentru dezvoltarea lor este nevoie de substanțe nutritive: zahăr, proteine, săruri minerale în stare lichidă și temperatura de 35-37 ° C. În rezultatul fermentării glucidelor se formează alcoolul etilic și bioxidul de carbon, care afânează aluatul și-i atribuie porozitate și volum. Surplusul de bioxid de carbon, zahăr, grăsimi, ouă și temperatura peste 40 ° C sau mai jos de 25 ° C inhibează dezvoltarea drojdiilor.

- **Metoda chimică** constă în afânarea aluatului cu ajutorul bicarbonatului de natriu (soda alimentară) și carbonatului de amoniu, care în reacție cu acizi sau la temperatură înaltă (în rolă) se descompun, formînd gaze, care afânează aluatul și-i atribuie porozitate și volum.

Bicarbonatul de natriu (soda alimentară)- reprezintă cristale albe fără miros, cu gust sărat ușor alcalin.

Afînarea are loc în urma formării bioxidului de carbon la încălzire și la adăugarea acizilor.

Carbonatul de amoniu – praf cristalin sau cocoloși de culoare albă, cu miros pronunțat de amoniac, solubil în apă. La încălzire se descompune, cu eliminarea amoniacului și bioxidului de carbon, care afânează aluatul, porozitate și îl mărește în volum.

- **Metoda mecanică** constă în afinarea aluatului prin batere sau prin amestecare intensivă, în timpul cărora aluatul atrage înăuntru bule de aer și devine poros.

În funcție de metoda de afinare a aluatului aluatul se deosebește: aluat cu drojzii și aluat fără drojzii) foietaj, fărâmișos, întins, de cozonac, opărit, pandișpan etc).

Bucatele și articolele din aluat se clasifică în următoarele grupe:

1. **Bucate din aluat:** colțunași, pelmeni, blinii, blinele, clătite.

2. **Articole de patiserie** de culinarie: pateuri, rastegai (plăcinte cu umplutură de pește sau de carne), kulebiaka (pateu cu carne, pește, varză), brânzoaice, plăcinte.

3. **Garnituri de patiserie:** tăiței de casă, găluște, profitroli, coșulețe.

Aluatul și fabricatele din aluat se pregătesc în secții de cofetărie, dotate cu malaxoare pentru aluat, ciuruitoare, stelaje mobile, mese de lucru cu suprafața de lemn.

Secția trebuie să fie asigurată cu inventarul și vesela necesară: cazane, cratițe, site cu celule diverse, tave, făflețe, cântare, forme, piulițe pentru fărâmișarea produselor, tăietori de aluat, set de cofetărie pentru ornat, cuțite etc.

Lucrarea practică A.1.

Prepararea pelmenilor fierți

Pentru îprepararea pelmenilor veți avea nevoie de:

1. Produse pentru pelmeni fierți (în grame, rețeta nr. 1033):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Pelmeni (semipreparat) Nr. 1029-1032	-	185
Masa pelmenilor fierți	-	200
Unt	10	10
sau smântână	25	25
sau oțet 3%	25	25
sau unt de frișcă	10	10
și cașcaval (* masa cașcavalului ras)	16,5	15*
Gramajul: cu unt	-	210
cu smântână	-	225
cu oțet	-	225
cu unt și cașcaval	-	225

2. Produse pentru 200 g pelmeni (semipreparat) (în grame, rețeta nr 1030):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Aluat pentru pelmeni	-	90
Bovină (tocătură pentru pîrjoale)	54,4	40
sau ovină (tocătură pentru pîrjoale)	52,0	46
Ceapă	10	8,4
Sare	1,8	1,8
Piper negru măcinat	0,04	0,04
Zahăr	0,1	0,1
Apă	18	18
Masa tocăturii	-	112
Ouă pentru ungere	4	4
Gramajul:	-	200

3. Produse pentru 100 g aluat pentru pelmeni (în grame, rețeta nr .1028):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină de grâu*	70	70
Ouă	6	6
Apă	26	26
Sare	1,5	1,5
Gramajul:	-	100

- 1-1,5 % făină se folosește pentru întinderea aluatului și presărarea inventarului.

4. Echipament tehnologic:

- plită electrică
- cuptor electric
- frigider
- sucitor
- spumieră
- castron

- mașină de tocat electrică
- paletă
- cântar pentru bucătărie
- cești pentru măsurat lichide
- linguri pentru măsurat
- cratiță
- sită
- cuțite de bucătărie
- farfurii
- linguri
- furculițe
- dispozitiv pentru tăierea aluatului sau formă
- căldare pentru deșeuri
- pungi de polietilenă










5. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea pelmenilor.
3. Pregătiți ceapa și verdeța: apreciați-le calitatea, sortați-le, curățați-le, spălați-le în conformitate cu MT 3.0

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Prepararea aluatului Se cerne făina. Se prelucrează ouăle (vezi MT 4.1.1.) În mijlocul făinii cernute se face o adâncitură se toarnă apa 30-35°C. Se adaugă ouăle, sarea și se amestecă aluatul pînă la o consistență omogenă. Primele 3 minute va părea că nu se primește nimic și aluatul se lipește permanent de mâini, nu vă sperați - deja peste 5 minute aluatul va începe să se dezlipească de pe mâini și se va putea modela, de exemplu bilă. Înainte de modelare se lasă aluatul 30-40 min. (pentru înbibarea glutenului și aluatul devine elastic).</p>  	Preparați aluatul
4	<p>Prepararea tocăturii Carnea și ceapa se trece prin mașina de tocat Se adaugă sarea, piperul, apa rece și se amestecă minuțios.</p> 	Preparați tocătura
5	<p>Modelarea semipreparatelelor Din aluat se întinde o foaie cu grosimea de 1,5-2 mm. Cu ajutorul unui dispozitiv special sau a unei forme din foaie se decupează cerculețe. <i>Dispozitivul are o lamă specială, deoarece marginile pelmenilor se prind de sinestătător.</i> În centru cerculețului de aluat se așează o bilă de tocătură cu masa de 7-8g, se împătorește cerculețul de aluat cu umplutura în două, apoi și marginile se lipesc bine cu degetele. Apoi colțurile pelmenilor se lipesc între ele. Masa unui pelmen constituie 12-13 g. Bucățele de aluat rămas se folosesc pentru întinderea repetată a aluatului.</p>      	Modelați semipreparatele de pelmeni
	<p>Pelmenii modelați se așează într-un rând pe paletă presărată cu făină și se păstrează pînă la fierbere la temperatura mai joasă de 0° C.</p>	

6	<p>Fierberea pelmenilor În apa clocotindă și sărată (la 1 kg de pelmeni se ia 4 l apă și 20 g sare) se introduc pelmenii și se fierb la foc mic 5-7 min. Cînd pelmenii ies la suprafața apei, ei se scot atent cu ajutorul spumierei.</p>	Fierbeți pelmenii
7	<p>Prezentarea și servirea pelmenilor Pelmenii se porționează a cîte 14-15 buc. de porție. La servire pelmenii se stropesc cu unt, smîntînă sau oțet sau se stropesc cu unt și se presară cu cașcaval ras. Pelmenii pot fi presărați cu verdeață tocată de pătrunjel și mărar (3-4 g de porție). Masa untului poate fi majorată pînă la 15 g, iar smîntînii pînă la 40 g.</p> 	
8	Aprecierea calității pelmenilor fierți (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pelmenilor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	<p>Utilizarea deșeurilor Deșeurile se acumulează în pungi de polietilenă și se aruncă în căldările pregătite. Persoana de serviciu eliberează căldarea, legînd săculețele de polietilenă și le adună într-o căldare comună «Căldare pentru deșeuri», pe care o duce apoi la locul de depozitare a gunoiiului. Lucrătorii tehnici spală căldările cu soluție de sodă calcinată de 2%, le dezinfectează cu clorură de var de 5% și le clătesc cu apă fierbinte.</p>	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate a preparatului «Pelmenii fierți»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articole bine fierte, suprafața necleioasă, aluatul fără rupturi, umplutura se ține bine în aluat	Suculentă, fină, moale	Aluatului – albă cu nuanțe gălbui, Umpluturii – în funcție de carne	Specific cărnii și condimentelor	Specific, potrivit de sărat și condimentat

Lucrarea practică A.2

Prepararea colțunașilor cu brînză, fructe și umplură de legume

Pentru prepararea colțunașilor veți avea nevoie deurmătoarele:

1. **Produse pentru colțunași (în grame, rețeta nr. 1040)**

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Aluat pentru colțunași	82	82
Umplură	-	103
Masa colțunașilor cruzi	-	185
Masa colțunașilor fierți	-	200
Unt de frișcă	10	10
sau smîntînă	25	25
sau unt	5	5
și smîntînă	20	20
Gramajul colțunașilor: cu unt	-	210
cu smîntînă	-	225
cu unt și smîntînă	-	225

2. **Produse pentru 100 g aluat de colțunași (în grame, rețeta nr. 1039)**

Denumirea produselor	Pentru colțunași cu umplutură de brânză și fructe sau magiun		Pentru colțunași cu umplutură de legume	
	Masa brută	Masa netă	Masa brută	Masa netă
Făină de grâu	69,5	69,5*	69,5	69,5*
Ouă	0,13 buc.	5,3	0,13	5,3
Lapte	24,5	24,5	-	-
sau apă	24,5	24,5	27	27
Zahăr	2,5	2,5	-	-
Sare	1,2	1,2	1,2	1,2
Gramajul:	-	100	-	100

*1-1,5 % făină se folosește pentru întinderea aluatului și presărarea inventarului.

3. **Produse pentru 200 g umplutură de brânză** (în grame, rețeta nr 1095)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Brânză	188,2	166
Ouă	16	16
Zahăr	16	16
Făină de grâu	8	8
Vanilină	0,02	0,02
Gramajul	-	200

4. **Produse pentru 200 g umplutură de cartofi** (în grame, rețeta nr. 1085)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Cartofi	242	176
Ceapă	62	26
Ulei vegetal	8	8
Sare	2	2
Gramajul	-	200

5. **Produse pentru 200 g umplutură de vișină** (în grame, rețeta nr. 1098)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Vișină	310	248
Zahăr	30	30
Gramajul	-	200

6. **Echipament tehnologic** (vezi A.1.)

7. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea colțunașilor.
3. Pregătiți cartofii, ceapa și verdeța: apreciați-le calitatea, sortați-le, curățați-le, spălați-le în conformitate cu MT 3.0
4. Alegeți vișina și pregătiți-o pentru umplutură:











Vișina se sortează și se spală. Se eliberează de pedunculi și sîmburi. Se presară cu zahăr și se lasă pentru 3-4 ore la rece. Se separă sucul eliminat, iar miezul se folosește pentru umplutură.

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică

2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Pregătirea aluatului (vezi A.1)	Pregătiți aluatul
4	<p>Prepararea umpluturii :</p> <p>a) de brânză Brânza se pasează prin sită. Se adaugă ouăle, zahărul, untul, vanilina și făina. Compoziția se amestecă minuțios pînă la omogenizare.</p> <p>b) de cartofi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceapa curățată se taie mărunt și căleşte în ulei. 2. Cartofii curățați se fierb, fiertura se scurge, iar cartofii fierbinți se pasează, se amestecă cu ceapa și se sarează. 	 <p>Preparați umplutura</p>
5	<p>Prepararea semipreparatelor (colțunașilor)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Din coca preparată se întinde o foaie subțire cu grosimea de 1,5-2 mm. 2. Din foaie cu ajutorul unui dispozitiv sau formei se decupează cerculețe (de 1,5-2 ori mai mari decît pentru pelmeni) 3. Pe fiecare bucată se așează cu lingurița 12-13 g de umplură, bucată se împăturește în două și marginile se strîng bine cu degetele. Masa unui colțunaș 22-24 g. Bucățile de aluat rămas se folosesc pentru întinderea repetată a aluatului.     <ol style="list-style-type: none"> 4. Colțunașii modelați se așează într-un rînd pe paleta presărată cu făină și se păstrează la temperatura mai joasă de 0° C. 	Modelați colțunașii
6	Fierberea colțunașilor (vezi A.1)	 <p>Fierbeți colțunașii</p>
7	<p>Servirea colțunașilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colțunașii se porționează a cîte 7-8 buc. de porție. 2. Colțunașii cu brînză de vaci sau cu cartofi se stropesc cu unt topit sau smîntînă, sau cu unt și smîntînă. 3. Colțunașii cu vișină se servesc cu smîntînă. 	  <p>Pregătiți colțunașii către servire</p>
8	Apresiasi calității colțunașilor fierți (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea colțunașilor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai „Colțunașilor”

Preparatul	Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Colțunași cu brînză	Articole bine fierte, suprafața necleioasă, aluatul fără rupturi, umplutura se ține bine în aluat	Suculentă, fină, moale	Aluatului – albă cu nuanțe gălbui, umpluturii – albă	Specific de aluat fiert și brînză de vaci	Specific, dulce
Colțunași cu vișină	Articole bine fierte, suprafața necleioasă, aluatul fără rupturi, umplutura se ține bine în aluat	Suculentă, fină, moale	Aluatului – albă cu nuanțe roze, umpluturii – roșie	Specific de aluat fiert și vișină	Specific, dulce

Colțunași cu cartofi	Articole bine fierte, suprafața necleioasă, aluatul fără rupturi, umplutura se ține bine în aluat	Suculentă, fină, moale	Aluatului – albă cu nuanțe gălbui, umpluturii – gălbuie	Specific de aluat fiert și pireu de cartofi	Specific, în măsură sărat
----------------------	---	------------------------	---	---	---------------------------

Lucrarea practică A.3

Prepararea clătitelor cu umplură de carne

Pentru prepararea clătitelor veți avea nevoie de următoarele :

1. Produse pentru clătite (în grame, rețeta nr. 1044)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Clătite (semipreparat) nr. 1017	-	100
Umplură	-	50
Masa semipreparatului	-	150
Margarină de masă	6	6
sau grăsime culinară	5	5
Masa clătitelor prăjite cu umplură	-	135
Unt de frișcă sau margarină de masă	5	5
sau smântână	20	20
Gramajul:cu unt	-	140
cu smântână	-	155

2. Produse pentru 100 g clătite semipreparat (în grame, rețeta nr. 1043)

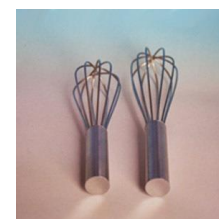
Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină de grâu	41,6	41,6
Lapte sau apă	104	104
Ouă	1/10 buc.	8,3
Zahăr	2,5	2,5
Sare	0,8	0,8
Masa aluatului	-	153,8
Slănină	2,1	2
sau grăsime culinară sau untură topită sau ulei vegetal	1,6	1,6
Gramajul	-	100

3. Produse pentru 100 g umplură de carne cu ceapă (în grame, rețeta nr. 1075)

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Bovină (pentru cotlet)	170,9	125,8
Margarină de masă	4,0	4,0
Ceapă	11,9	10
Masa cepei călite	-	5
Făină de grâu	1,0	1
Piper negru măcinat	0,05	0,05
Sare	1,0	1
Pătrunjel (verdeață)	0,9	0,7
Gramaj	-	100

4. Echipament tehnologic:

- plită electrică
- masă de lucru
- mașină de tocat electrică
- sită
- cuțit
- castroane -2 buc.
- castron pentru spălarea ouălor
- spumieră
- tigaie pentru clătite cu diametrul 24-26 cm specială pentru prăjirea clătitelor cu bordură joasă)
- tel
- tigaie
- polonic
- lopățică
- paletă
- farfurie pentru servire
- căldare pentru deșeuri
- pungi de polietilenă





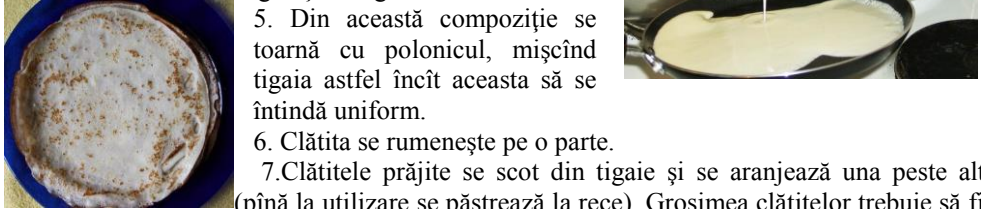
5. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)






Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea a clătitelor.
3. Pregătiți ceapa și verdeța: apreciați-le calitatea, sortați-le, curățați-le, spălați-le în conformitate cu MT 3.0

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Modelarea clătitelor (semipreparatelor)</p> <p><i>Aluatul pentru clătite conține mult lichid (umiditatea aluatului 66%), de aceea în el se îmbibă repede proteinele făinii. Acest fapt permite afînarea aluatului prin metoda mecanică - baterea intensivă cu formarea spumei. Bulele de aer obținute se țin bine în aluat și în timpul coacerii se dilată și atribuie articolelor porozitate.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. În castron se amestecă ouăle, sarea și zahărul.  <ol style="list-style-type: none"> 2. Se adaugă laptele rece (50% de la normă), făina cernută și se bate cu ajutorul telului pînă la obținerea unei compoziții omogene, adăugînd treptat laptele rămas.  <ol style="list-style-type: none"> 3. Aluatul lichid se filtrează prin sită. 4. Se căleşte tigaia, se unge ușor cu grăsime. 5. Din această compoziție se toarnă cu polonicul, mișcînd tigaia astfel încît aceasta să se întindă uniform. 6. Clătita se rumenește pe o parte. 7. Clătitele prăjite se scot din tigaie și se aranjează una peste alta (pînă la utilizare se păstrează la rece). Grosimea clătitelor trebuie să fie nu mai mare de 1-1,5 mm. 	Modelați clătitele

4	<p>Prepararea umpluturii</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carnea se spală, se usucă, se taie în bucăți și se prăjește. 2. Carnea prăjită se mută într-o cratiță, se adaugă bulion sau apă (15-20% din masa cărnii) și se înăbușă la foc mic până la gătință. 3. Concomitent, se toacă ceapa și se căleşte. 4. Carnea înăbușită și ceapa călită se trec prin mașina de tocat. 5. Făina se cerne și se căleşte în grăsime. 6. Făina călită se diluează cu bulion, rămas după înăbușirea cărnii și se fierbe. 7. Umplutura se drege cu sosul alb preparat anterior, se adaugă sare, piper, verdeță tocată și totul se amestecă. <p> Pentru clătite se folosesc și alte umpluturi:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ carne cu ouă, ➤ carne cu orez, ➤ carne cu orez și ouă, ➤ măruntaie, ➤ brinză, ➤ magiun, ➤ dulceață. 		<p>Preparați umplutura de carne cu ceapă</p>
5	<p>Prepararea clătitelor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se așează umplutura pe partea prăjită a clătitelor și se învelește din toate părțile în formă de pateuri dreptunghiulare. 2. Clătitele se prăjesc din ambele părți până la obținerea unei cruste rumene. 3. Clătitele prăjite se coc în rolă timp de 5-6 min. 	 	<p>Preparați clătitele</p>
6	<p>Prezentarea și servirea clătitelor</p> <p>Clătitele se servesc a câte 2-3 buc. la o porție. Clătitele cu carne sau măruntaie se stropesc cu unt topit. Clătitele cu umplutură de mere, magiun, dulceață se presară cu zahăr farin sau se stropesc cu smântână. Clătitele cu umplutură de brinză se servesc cu unt, zahăr farin sau smântână.</p>		<p>Serviți clătitele</p>
7	<p>Aprecieria calității clătitelor după insicții de calitate (vezi tabelul nr.1)</p>		<p>Apreciați calitatea clătitelor</p>
8	<p>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</p>		<p>Deretificați locul de muncă</p>
9	<p>Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)</p>		<p>Utilizați deșeurile</p>

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate a preparatului «Clătite cu carne»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articole de formă dreptunghiulară, fără deformări, umplutura se ține bine	Suculentă, fină, moale	A clătitelor – aurie, rumenă, a umpluturii – în funcție de carne	Specific, fără mirosuri străine	Specific, în măsură condimentat, fără gusturi străine

Lucrarea practică A.4

Prepararea bliniilor



Bliniile se prepară din aluat cu drojdie (dospit). Pentru prepararea aluatului dospit se folosește făina de calitate superioară și calitatea întâi. Calitatea articolelor depinde de calitatea făinii. Indicii de calitate a făinii sunt: cantitatea și calitatea glutenului, umiditatea, capacitatea de a îmbiba apă și de a reține gazele.

Prepararea aluatului de drojdie include următoarele faze:

- pregătirea materiei prime,
- frământarea aluatului
- fermentarea aluatului,
- refrământarea aluatului,
- modelarea articolelor,
- dospirea articolelor,
- coacerea articolelor.

Pregătirea materiei prime

1. **Făina** se cerne cu ajutorul unei site la înălțimea de 30-40 cm deasupra castronului, pentru a elimina impuritățile minerale și pentru a o aera (făina se afinează și se îmbogățește cu oxigen, ceea ce duce la majorarea volumului aluatului). Se comercializează făina specială «pentru blinii», care conține făină de calitate înaltă, afinător de panificație, praf de ou, sare, zahăr fin, lapte integral uscat.
2. Ouăle se prelucrează (vezi FIT la LPL 4.1.), se elimină coaja și se filtrează.
3. Laptele se folosește numai pasteurizat, înainte de utilizare se încălzește pînă la 35-40 °C.
4. Margarina se topește, se răcește.
5. Vanilina se dizolvă în apă fierbinte 80 °C în proporție 1:20.
6. Drojdiile se desambalează și înainte de utilizare se activează: se dizolvă în lapte cald, se adaugă zahăr și făină, se amestecă pînă la consistența smîntînii și se lasă la loc cald pînă la apariția bulelor de aer și creșterea în volum.



Frământarea aluatului.

Aluatul poate fi preparat prin două metode:

1. Metoda monofazică constă în amestecarea în același timp a tuturor ingredientelor pregătite a aluatului. Pentru aceasta se toarnă laptele sau apa încălzită pînă la 35-40°C, se adaugă drojdiile activate, sarea, zahărul, ouăle și totul se amestecă, se toarnă făina și se frământă aluatul. Cu 2-3 min. pînă la sfîrșitul frământării se adaugă unt sau margarină topită. Aluatul se frământă pînă la obținerea unei mase omogene, se acoperă cu un șervețel curat și se lasă pentru fermentare pentru 3-3,5 ore, în timpul căreia aluatul se mărește în volum 2-2,5 ori și se efectuează refrământarea aluatului de 1-3 ori.
2. Metoda bifazică (pe baza plămădelii) – constă în prepararea aluatului în 2 faze:
 - 1) I fază - prepararea plămădelii: se amestecă drojdiile, apa (o parte) și 50-70% de făină. Plămada se lasă pentru fermentare. Sfîrșitul fermentării plămădelii se consideră atunci cînd plămada după ce s-a ridicat, s-a mărit în volum, începe să se lase și a apărut miros plăcut de alcool.
 - 2) II fază - prepararea aluatului pe baza plămădelii fermentate: în apa rămasă se dizolvă sarea, zahărul, se adaugă ouăle, plămada fermentată și făina rămasă (7% se lasă pentru presărare) și se frământă aluatul. La sfîrșitul frământării se adaugă grăsimea. Aluatul se lasă pentru fermentare 2-2,5 ore. În timpul fermentării se fac 2-3 refrământări.

În timpul frământării aluatului se obține o masă omogenă, proteinele făinii se îmbibă cu apă și formează carasul aluatului – glutenul, care atribuie aluatului elasticitate și extensibilitate

III. Fermentarea aluatului

În timpul fermentării aluatul se afinează, se maturizează, se mărește în volum, devine mai elastic, plastic, extensibil. De asemenea în aluat se acumulează substanțele aromatice și gustative. Maturizarea aluatului se bazează pe fermentarea alcoolică și acido-lactică:

Fermentarea alcoolică este provocată de drojdi, care se hrănesc cu zahărul făinii, ca rezultat se formează alcoolul etilic și bioxidul de carbon. Bulele de gaz afinează glutenul, aluatul devine poros și se mărește în volumul de 2-2,5 ori.

În timpul frământării în aluat nimeresc bacterii acido-lactice, care fermentează zahărul făinii și formează acidul lactic și bioxidul de carbon. Acidul lactic atribuie aluatului gust și miros specific, preîntîpină dezvoltarea microorganismelor străine (de mușgai). Aluatul se consideră fermentat, cînd se mărește în volum de 2,5 ori, suprafața devine bombată, apare miros de alcool, la apăsare cu degetul gropița formată își revine încet.

IV. Refrământarea aluatului

Surplusul de bioxid de carbon inhibă dezvoltarea drojdiilor, provoacă insuficiență de oxigen și încetinește procesul de fermentare. Pentru a îmbunătăți procesul de fermentare, aluatul se supune refrământării. În timpul refrământării se elimină surplusul de bioxid de carbon, aluatul se îmbogățește cu oxigen, drojdiile se repartizează uniform în aluat. Refrământarea duce la obținerea aluatului cu porozitate măruntă și uniformă. Se efectuează de 2-3 ori.

Pentru prepararea bliniilor veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse (în grame, rețeta nr.1042):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină de grâu	72	72
Ouă	1/10 buc.	4
Zahăr	3	3
Margarină de masă	3	3
Lapte	-	-
Apă	115	115
Drojdi presate	3	3
Sare	1,5	1,5
Masa aluatului	-	195
Margarină de masă sau grăsime culinară sau ulei vegetal	5	5
Masa bliniilor gata	-	150
Unt	10	10
sau smântână	20	20
sau magiun, sau dulceață	20,2	20
sau miere	15,2	15
Gramajul: cu unt	-	160
cu smântână	-	
sau magiun	-	
sau gem	-	170
cu miere	-	165

2. Echipament tehnologic:

- frigider
- plită electrică
- sită
- castroane – 2 buc (mic, mare)
- castron pentru spălarea ouălor
- tigaie cu diametrul 15 cm
- tel pentru baterea sau amestecare sau mixer sau cuțitul - mastihin
- polonic
- lopățică
- farfurie pentru degustare
- căldare pentru deșeuri
- pungi de polietilenă

3. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)






Pregătirea către lucrarea practică



1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea bliniilor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

<p>3</p>	<p>Prepararea aluatului pentru blinii</p> <ol style="list-style-type: none"> În strachină se toarnă o parte din apă sau lapte încălzit, se dizolvă sarea și zahărul. Se adaugă drojdiile activate și se amestecă pînă la obținerea unei mase omogene. Compoziția obținută se filtrează. Se adaugă partea rămasă de apă (lapte) încălzită pînă la 35-40°C, făina, ouăle și se amestecă pînă la obținerea unei compoziții omogene.  <p>Aluatul se amestecă permanent cu o lingură de lemn, pentru a fărâmița cocoloșii. Spre sfîrșit se poate folosi mixerul sau tel</p> <ol style="list-style-type: none"> Se adaugă untul topit și se amestecă pînă la obținerea unei mase omogene. Aluatul se lasă pentru fermentare la loc cald (30-35°C) pentru 1,5-2 ore. În timpul fermentării aluatul se refrămîntă 1-2 ori. 	<p>Preparați aluatul pentru blinii</p>
<p>4</p>	<p>Coacerea bliniilor</p> <p>Bliniile se coc pe tigăi cu diametrul 15 cm</p> <ol style="list-style-type: none"> Înainte de a unge tîgaia se verifică gradul ei de încălzire: în tîgaie se toarnă o picătură de ulei, dacă ea începe să fumege, tîgaia este foarte fierbinte. Uleiul trebuie să fiarbă, dar nu să fumege. Se unge tîgaia cu ulei vegetal (numai înainte de prima blinea, deoarece aluatul conține destulă grăsime) cu ajutorul unui tampon de tifon sau periuță de cofetărie. Din aluat se ia circa jumătate de polonic, și ținînd în mînă tîgaia, se toarnă în ea aluatul din polonic, apoi prin înclinări lente ale tîgăii se repartizează uniform pe toată suprafața. Din cauza temperaturii înalte aluatul se întărește (coace) repede, deaceia operația dată trebuie efectuată în cîteva secunde (3-5 sec) Tîgaia se pune pe ochiul încins al plitei și se urmărește suprafața bliniei. Aproximativ peste o minută sau mai repede, depinde de grosime, suprafața bliniei se întărește și devine aurie. S poate de ridicat blinia și de uitat la partea inferioară a bliniei- trebuie să fie potrivit de prăjită – ușor aurie. Cum se constată acest lucru, imediat blinia se întoarce. Blinia se răstoarnă cu palete speciale (se poate de folosit spatule de cofetărie, sau cuțitul-mastihin, sau cuțit de bucătărie obișnuit).    <p>Atenție! A doua parte a bliniei se prăjește de 2-3 ori mai repede. Grosimea bliniilor trebuie să fie nu mai puțin de 3 mm.</p> <p><i>La coacerea bliniilor se recomandă gustarea primei blinii pentru remedierea d efectelor apărute:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> în cazul cînd blinia se lipește de tîgaie – se mai adaugă grăsime în aluat, în cazul cînd tîgaia este supraîncălzită (blinia repede se arde, mai ales marginile mai subțiri) - se scoate tîgaia de pe foc și se răcește puțin (1 min.), în cazul cînd blinia este mai groasă sau aluatul nu s-a repartizat pe toată suprafața tîgăii – se adaugă în aluat apă sau ulei vegetal, în cazul cînd blinia este foarte subțire – aluatul se presară cu făină și se amestecă, în cazul cînd blinia se rupe sau se sfărîmă - se mai adaugă în aluat ½ păhar de făină și 1/4 păhar de smîntînă sau grăsime. în cazul cînd blinia nu se rumenește - se mai adaugă în aluat cîteva lingurițe de zahăr. în cazul cînd blinia nu are gust- se mai adaugă în aluat ½ linguriță de sare sau cîteva lingurițe de zahăr (sau miere). 	<p>Coaceți bliniile</p>

	<p>Bliniile se coc și pe cuptoare pentru blinii. Aparatul respectiv se aseamănă cu o plită electrică cu suport de fund detașabil. Suportul are adâncituri pentru turnarea aluatului – 4-6 pentru blinii mici sau 2 – pentru blinii mari. Bliniile seprimesc uniforme și ideal rotunde. Unele aparate pentru blinii au câteva suporturi de fund cu adâncituri de dimetre diferite. De obicei, în acest set intră și lingură pentru turnarea aluatului (asemănătoare cu un polonic mic) și câteva palete pentru răsturnarea bliniilor și eliberarea lor de pe suprafața de încălzire. Adeseori ele se fabrică din mase plastice refractare. Pe suprafața de încălzire a unor aparate pentru blinii se află indicatorul de încălzire Thermospot, care indică gradul de încălzire.</p> 	
5	<p>Prezentarea și servirea bliniilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bliniile coapte se scot de pe tigiă și se răstoarnă direct pe platou. Nu se recomandă folosirea paletii pentru scoaterea bliniilor, pentru a evita deformarea bliniilor. După aranjarea ei pe platou ia se coace și poate fi modelată ulterior. 2. Se servesc bliniile a câte 3 bucăți pentru o porție, suprapuse pe farfurie sau în vas cu capac pentru servirea bucatelor. 3. Bliniile se servesc cu unt, smântână, magiun sau miere, care sînt turnate peste acestea sau se servesc în sosiere. 	Servii bliniile
6	<p>Aprecierea calității bliniilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)</p>	<p>Apreciați calitatea bliniilor</p>
7	<p>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</p>	<p>Dereticiți locul de muncă</p>
8	<p>Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)</p>	<p>Utilizați deșeurile</p>

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate a preparatului «Blinii»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articole de formă rotundă, cu grosime uniformă, fără margini uscate, bine coapte, cu porozitate mărunță	Moale, elastică, nu se admite prezența cocoloșilor	Galbenă sau maro deschisă	Specific, plăcut	Specific, plăcut, dulce, fin

Lucrarea practică A.5.

Prepararea blinelor

Pentru prepararea blinelor veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse (în grame, rețeta nr.1046):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Aluat pentru blinele №1045	-	176
Margarină de masă	9	9
sau grăsime culinară	7	7
Masa blinelor gata	-	150
Unt de frișcă	10	10
sau smântână	20	20
sau gem, sau magiun, sau miere, sau dulceață,	15,2	15
sau zahăr	15	15
Gramajul: cu unt	-	160
cu smântână	-	170
cu magiun, miere, dulceață	-	165
cu zahăr	-	165

2. **Produse pentru 200g aluat pentru blinele** (în grame, rețeta nr.1045):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină de grâu	96,2	96,2
Ouă	1/5 buc.	4,6
Lapte sau apă	96,2	96,2
Drojii (presate)	2,8	2,8
Zahăr	3,4	3,4
Sare	1,8	1,8
Gramajul	-	200

3. **Echipament tehnologic:**

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| ➤ frigider | ➤ tel |
| ➤ plită electrică | ➤ lingură sau poș de cofetărie |
| ➤ cântar | ➤ paletă |
| ➤ sită | ➤ farfurie pentru servire |
| ➤ castroane – 2buc (mare, mic) | ➤ căldare pentru deșeuri |
| ➤ castron pentru spălarea ouălor | ➤ pungă de polietilenă |
| ➤ tigaie | |

4. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea blinelor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru blinele Aluatul pentru blinele se prepară ca și aluatul pentru blinii (vezi A.4), însă de consistență mai densă: la 1 kg făină se i-a – 1 l de lichid).	Preparați aluatul pentru blinele
4	Coacerea blinelor Blinelele se coc în tigăi de fontă, sau tave cu pereții groși, sau în tigăi electrice, ca și bliniile, doar se deosebesc prin grosimea aluatului: sunt mai groase, iar în diametru sunt mai mici 1. Aluatul se toarnă cu ajutorul lingurii (prealabil înmuiată în apă, pentru ca aluatul să se desprindă mai bine) în tigaie sau cu ajutorul poșului de cofetărie, modelînd rondele. Grosimea blinelor 5-6 mm. 2. Blinele se coc în tigăi încinse din ambele părți pînă la obținerea crustei aurii.. 3. După aceasta blinele se mai coc în rolă 5-6 minute.	Coaceți blinelele
	 <p><i>Blinelele pot fi prăjite fri (12g de grăsimi la 150g blinele)</i></p>	
5	Prezentarea și servirea blinelor Blinele se servesc a câte 3 buc. la o porție cu unt, smîntînă, magiun, dulceață, zahăr.	Pregătiți sătre servirea blinelor

6	Aprecierea calității blinelor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea blinelor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate a preparatului «Blinele»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articole de formă rotundă, cu grosime uniformă, fără margini uscate, bine coapte, cu porozitate mărunță	Moale, elastică, nu se admite prezența cocoloșilor	Galbenă sau maro deschisă	Specific, plăcut	Specific, plăcut, dulce, fin

Lucrarea practică B.1.

Prepararea plăcintelor



***Plăcinta** reprezintă un preparat de patiserie făcut din foi de aluat între care se pune o umplutură de brânză, varză, cartofi, carne, bostan etc., de formă rotundă sau pătrată.*

Plăcintele se prepară din aluat întins, dospit și foințat. În mijlocul turtei se pune umplutura, marginile plăcintei se unesc cap la cap, prin suprapunere, în formă de raze divergente și prin alte metode. Pregătite pentru coacere articolele se pun pe tavă sau tigaie cu cusătura în sus și se ung cu ou.

În calitate de umplutură pot fi:

Varza tăiată pai, brânză de oi, brânză de vaci cu verdeață, brânză de vaci dulce, brânză de vaci sărată, cartofi, carne tăiată cubușoare, bostan, mere.

Pentru plăcintelor veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse pentru 1 kg de plăcinte din aluat întins:

Denumirea produselor	Masa brută
Pentru 500 g aluat:	-
Făină de grâu	320
Apă	180
Sare	10
Oțet	5
Pentru modelare:	-
Grăsime	47,5
Unt	5,0
Pentru umplutură:	
1. varză proaspătă	425
ceapă	100
ulei	30
piper negru măcinat	0,07
sare	1,5
2. brânză	200
ouă	½ buc.
mărar	15

2. Echipament tehnologic

- frigider
- plită electrică
- rolă electrică
- cântar
- sită
- sucitor
- castroane – 2buc (mare, mic)
- castron pentru spălarea ouălelor
- ceaun
- tavă
- farfurie pentru servire
- căldare pentru deșeuri
- pungi de polietilenă


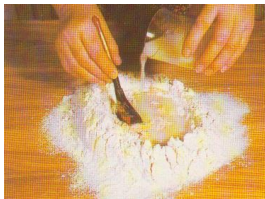
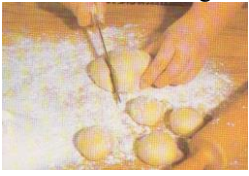



3. Echipament sanitar (vezi MT 1.0)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea plăcintelor
3. Curățați varza, curățați și spălați ceapa

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Prepararea aluatului pentru plăcinte</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Se cerne făina. 2. În mijlocul făinii cernute se face o adâncitură se toarnă un amestec de apă, oțet și sare și se amestecă aluatul cu mâinile pînă va deveni elastic și se va dezlipi de pe mâini.  <ol style="list-style-type: none"> 3. Din aluat se modelează o cocă, se acoperă cu un șervețel umed pentru 30 min. 	Preparați aluatul
4	<p>Prepararea umpluturii</p> <p><u>Umplutura din varză proaspătă</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ceapa curățată și spălată se toacă mărunt. 2. Varza curățată se spală și se taie pai. 3. În ceaun se toarnă ulei, se încinge, se adaugă ceapa și ce călește 10-15 min. 4. Apoi se adaugă varza și se înăbușă 20-30 min. 5. La sfîrșit se adaugă sarea și piperul. 6. Umplutura gata se lasă să se răcească. <p><u>Umplutura din brînză:</u></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mărarul se spală și se toacă mărunt. 2. Ouăle se spală și se dezinfectează (vezi A.1.). 3. Brînză se amestecă cu ouăle, mărar și sare pînă la obținerea unei mase omogene. 	Preparați umplutura
5	<p>Modelarea plăcintelor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aluatul se divizează în bucăți de mărimea unui măr sau ou. 2. Fiecare bucată se întinde cu sucitorul în turtă. 3. Fiecare turtă se întinde pe paletă sau pe masă acoperită cu șervețel cu ajutorul degetelor în toate părțile (atent să nu se rupă), pînă la obținerea unei foi subțiri ca hîrtia. 4. Se lasă aluatul să se odihnească 2-3 minute. 5. Turtele întinse (2-3) se ung cu unt și se suprapun. 6. În mijlocul turtelor se așează umplutura, care se nivelează, și se învelește cu aluat în formă de plic (capetele opuse se suprapun). 7. Plăcintele modelate se așează pe tavă, unsă cu ulei cu cusăturile în jos. 8. Plăcinte se ung la suprafață cu ulei amestecat cu ou.    	Modelați plăcintele
6	<p>Coacerea plăcintelor</p> <p>Plăcintele se coc în rolă la 230-240° C timp de 15—20 min.</p>	Coaceți plăcintele

7	Prezentarea și servirea plăcintelor Plăcintele coapte se ung cu unt. 	Pregătiți plăcintele pentru servire
8	Aprecieri calității plăcintelor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea plăcintelor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate a preparatului «Plăcinte»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de formă rotundă, cu suprafață lucioasă, și-au păstrat forma, fără crăpături, încreșturi, adâncituri, cu cusătură în jos, bine coapte, cu crustă fină.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie până la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura din varză – verde deschisă, din brânză - albă-gălbuie cu incluziuni de mărar	Specific, plăcut de aluat copt și umplutură folosită	Specific, plăcut de aluat copt și umplutura respectivă

Lucrarea practică B.2

Prepararea învîrtitelor cu brînză



Învîrtită este un preparat culinar din foi de aluat, acoperite cu umplutură (brînză, nuci, mere, etc) și răsucite. Se prepară din aluat întins, uneori se folosește același aluat ca și pentru plăcinte, dar mai des se prepară aluat cu adaos de ou cu raport invers de ulei și apă.

Pentru prepararea învîrtitelor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse pentru 1 kg de învîrtită** (în grame, rețeta nr.1071):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină	294	294
Apă	92	92
Unt	80	80
Ulei	41	41
Oțet 3%	10	10
Brînză	500	480
Ouă	2 1/5 buc	88
Gramajul	-	1000



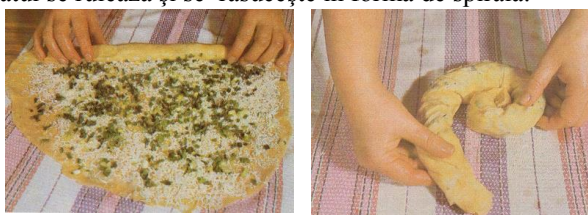


2. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea învîrtitelor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru învîrtite Din făina cernută, apă, oțet și sare se frămîntă aluatul (vezi B.1) și se lasă acoperit cu un șervețel umed 40-50 min.	Preparați aluatul
4	Prepararea umpluturii de brînză Brînză se rade prin răzătoare și se amestecă cu ouă bătute pînă la o consistență omogenă.	Preparați umplutura
5	<p>Prepararea învîrtitelor</p> <ol style="list-style-type: none"> Aluatul se divizează în bucăți a cîte 0,5 kg, se modelează cocă și se lasă pentru odihnire 30-40 min. Cocile se întind cu sucitorul în turte Turtele se trec pe masă acoperită cu o pînză curată șervețel și se întinde cu degetele în toate părțile (atent să nu se rupă), pînă la obținerea unei foi subțiri ca hîrtia pentru țigarete.  <ol style="list-style-type: none"> Suprafața aluatului se unge cu amestec de unt topit și ulei și se presară cu umplutură.  <ol style="list-style-type: none"> Aluatul se rulează și se răsucește în formă de spirală. 	
6	<p>Coacerea învîrtitelor</p> <ol style="list-style-type: none"> Tava se unge cu ulei (15-20% de la cantitatea totală după rețetă), apoi pe ea se așează învîrtitele.  <ol style="list-style-type: none"> Învîrtitele se ung cu ou, între spirale - cu ulei și se coc în rolă la 220-240 ° timp de 15-20 min. 	Coaceți învîrtitele

7	Servirea învîrtitelor Învîrtitele fierbinți se ung cu unt (15-20% de la cantitatea totală după rețetă) și se acoperă cu un ștergar curat pentru obținerea unei cruste moi. Se servesc 100-150g de porție.	Serviți plăcintele
8	Aprecierea calității învîrtitelor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea învîrtitelor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Învîrtite cu brînză»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de formă rotundă, spiralată, cu suprafață lucioasă, și-au păstrat forma, fără crăpături, încrețituri, adîncituri, cu cusătură în jos, bine coapte, cu crustă fină	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie pînă la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura – albă cu nuanță gălbuie	Specific, plăcut de aluat copt și brînză	Specific, plăcut dealuat copt și brînză

Lucrarea practică B.3.

Prepararea ceburek-urilor

Pentru prepararea ceburek/urilor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produce pentru 5 ceburekuri** (în grame, rețeta nr. 1057):

Denumirea produselor	Masa netă
Făină	225
Lapte	87,5
Sare	2,5
Masa aluatului	300
Carne de ovină	180
Ceapă	37,5
Apă	37,5
Sare	3,8
Piper negru măcinat	0,5
Masa umpluturii	250
Masa semipreparatului	550
Ulei sau grăsime	42,5
Ulei pentru ungere	1,25
Randamentul:	5 buc. a câte 110 g

2. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.) adăugător: cîntar, cuțit pentru carne, palete «CC» și «LC», mașină de tocat, spumieră, friteuză, paletă






3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea ceburek-urilor
3. Curățați și spălați ceapa

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalte, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice	
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică	
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă	
3	Prepararea aluatului pentru ceburek-uri 1. Făina se cerne. 2. În lapte rece se dizolvă sarea, se adaugă făina și se frământă tare. 3. Aluatul se lasă pentru fermentare 30-40 min.	Preparați aluatul Pentru ceburek-uri	
4	Prepararea umpluturii Carnea de ovină și ceapa se trec prin mașina de tocat, se sarează, se piperează și se adaugă apa.	Preparați umplutura	
5	Modelarea ceburek-urilor 1. Aluatul se modelează în garou și se porționează în bucăți de 60 g. 2. Bucățelele de aluat se turtesc. 3. Din turte de aluat se taie cu forma cercuri. 4. Se așează 50g de umplură pe jumătate din suprafața cercului. marginile se unesc, se apasă cu degetele. 5. Marginele se ermetizează cu furculiță obișnuită, atent pentru a evita tăieri, furculița să se scufunde la 1/3 adâncime.	  	Modelați ceburek-urile
6	Prăjirea ceburek-urilor 1. În tigaie adâncă sau friteuză se toarnă ulei (4-5 cm) și se încălzește 5-7 min. pînă la 180°C-190°C. 2. Ceburek-urile se prăjesc pe ambele părți pînă la formarea crustei aurii. 3. Pateurile prăjite se răstoarnă pe sită pentru scurgerea grăsimii.	 	Prăjiți ceburek-urile
7	Aprecierea calității ceburek-urilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea ceburek-urilor	
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă	
9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile	

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Ceburek-uri»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele formă de semilună, cu suprafață lucioasă, întregi, nedeformați, fără crăpături, încrețituri, adâncituri, bine prăjite, umplutura nu se vede, cu crustă fină.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie pînă la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura maro-surie	Specific, plăcut	Specific, plăcut, potrivit de sărat, fără gust străin

Lucrarea practică C.1.

Prepararea pateurilor coapte din aluat dospit cu umplutură de mere

Pentru prepararea pateurilor coapte veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse pentru 5 pateuri** (în grame, rețeta M 1052):

Denumirea produselor	Masa brută
Aluat dospit	290
Făină pentru presărat	8,7
Umplutură	125
sau magiun, gem	125
Grăsime pentru ungerea tăvilor	1,25
Ouă pentru ungerea pateurilor	7,5
Gramajul(buc.)	5

2. **Produse pentru 330 g de aluat dospit** (în grame, rețeta nr.1050):

Denumirea produselor	Masa brută
Făină de grâu de calitate superioară sau I	211
Zahăr	15
Margarină de masă	6,3
Ouă	-
Sare	3,3
Drojii(presate)	6,3
Apă	100
Gramajul	330

3. **Produse pentru 200 g de umplutură de mere** (în grame, rețeta nr.1097):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Яблоки свежие	230	202,4
Сахар	60	60
Gramajul	-	200

4. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.); adăugător – cratiță pentru sote

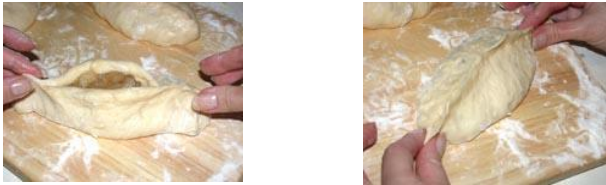
5. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea pateurilor

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

3	<p>Prepararea aluatului pentru pateuri Aluatul se prepară prin metoda monofazică.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Făina se cerne. 2. Apa se încălzește pînă la 35-40°C 3. Drojdiile se activează în apă caldă. 4. Zahărul și sarea se dizolvă într-o cantitate mică de lichid. 5. Margarina se topește. 6. Drojdiile, sarea și zahărul, făina, ouăle pregătite se amestecă timp de 5-7 min. 7. La sfîrșitul frămîntării (cu 2-3 minute înainte) se adaugă margarina și se aluatul se frămîntă pînă la o consistență omogenă și nelipicioasă. 8. Aluatul se acoperă cu un șervețel și se lasă la un loc cald pentru fermentare 2-3 ore. 9. Peste 40 minute de fermentare aluatul se refrămîntă. 10. Peste 1,5 ore de fermentare aluatul se refrămîntă 1-2 min. Sfîrșitul fermentării se determină apăsînd aluatul la suprafață. Dacă urmele de la degete revin treptat și aluatul are miros plăcut de alcool, înseamnă că aluatul este fermentat. 	<p>Preparați aluatul pentru pateuri</p>
4	<p>Prepararea umpluturii de mere</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Merele se spală, se înlătură semințele și taie felii. 2. Feliile de mere se așează în cratișă pentru sote, se presară cu zahăr și se adaugă apa (20-30 g la 1 kg de mere) 3. Cratișă cu mere pune pe ochiul încins al plitei și se fierbe la foc mic, amestecînd în continuu pînă cînd compoziția nu va deveni densă. 4. Umplutura fierbinte se răcește 	<p>Preparați umplutura de mere</p>
5	<p>Modelarea pateurilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tăvile se curăță și se ung cu grăsime. 2. Rola se încălzește. 3. Pe masă se presară făină și pe ea se răstoarnă aluatul. 4. Din aluat cu cuțitul se taie bucățele și se dă formă de funie. 5. Din funii se modelează bile. 6. Bilele se cîntăresc. Ele trebuie să aibă 58g (în caz de necesitate se adaugă o bucățică de aluat). 7. Bilele se așează pe masă presărată cu făină într-un rînd la distanță de 3-5 cm una de alta și se lasă pentru dospire 5-6 min. 8. Bilele se presară cu făină și se întind în turte rotunde cu grosimea 0,5-1 cm. 9. În centrul fiecărei turte se așează 25 g de umplutură. 10. Marginile turtei se unesc, atribuind articolelor diverse forme: <ul style="list-style-type: none"> • <i>luntre</i> – două margini opuse se întind puțin și se unesc, marginile pateului obținut se sucesc și se întind spre masă (vezi desenul de mai jos).  <ol style="list-style-type: none"> 11. Pateurile se așează cu cusătura în jos pe tavă unsă cu grăsimi și se lasă pentru dospire într-un loc cald pentru 20-30 min. 12. Cu 5 min. înainte de coacere suprafața pateurilor se unge cu ouă. 	<p>Modelați pateurile</p>

6	Coacerea pateurilor Pateurile dospite se așează în rolă cu temperatura 230-240°C și se coc 8-10 min. Finisarea operației de coacere se determină după apariția crustei de culoare maro deschise.		Coaceți pateurile
7	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul 1) Pateurile se prepară: – cu gramajul 75g : cu carne, cu măruntaie, cu ciuperci, cu cartofi, cu varză, cu morcov, cu ceapă verde, cu brânză, cu orez, cu dulceață, cu magiun.		Apreciați calitatea pateurilor
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0).		Deretificați locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.).		Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Pateuri cu umplutură de mere»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de diverse forme, cu suprafață lucioasă, își păstrează forma, fără crăpături, încrețituri, adâncituri, cu cusătură în jos, bine coapte, cu crustă fină.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie până la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura maro-gălbuie	Specific, plăcut	Specific, plăcut

Lucrarea practică C.2.

Prepararea pateurilor prăjite cu umplutură de cartofi și ceapă

Pentru prepararea pateurilor prăjite veți avea nevoie de următoarele:

1. Produse pentru 5 pateuri (în grame, rețeta nr. 1053):

Denumirea produselor	Masa brută
Aluat dospit	252
Umplutură	125
Ulei vegetal pentru ungerea tăvilor	12,5
Grăsime pentru prăjire	30
Gramajul(buc.)	5

2. Produse pentru 330 g de aluat dospit (în grame, rețeta nr.1050):

Denumirea produselor	Masa brută
Făină de grâu de calitate superioară sau I	202
Zahăr	13
Margarină de masă	6,3
Ouă	-
Sare	3,3
Drojii(presate)	6,3
Apă	110,7
Gramajul	330

3. Produse pentru 200 g de umplutură de cartofi (în grame, rețeta nr.1085):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Cartofi	242	176
Ceapă	62	26
Ulei vegetal	8	8
Sare	2	2
Gramajul	-	200


4. **Echipament tehnologic** (vezi B.1); adăugător – cratiță, tigaie
5. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea pateurilor
3. Sortați, curățați și spălați cartofii și ceapa

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru pateuri (vezi C.1)	Preparați aluatul pentru pateuri
4	Prepararea umpluturii (cartofi cu ceapă) (vezi A.2)	Preparați umplutura
5	<p>Modelarea pateurilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tăvile se curăță și se ung cu ulei. 2. Se conectează rola. 3. Aluatul se modelează pe masă unsă cu ulei și se porționează în bucăți cu gramajul necesar (50, 55 și 35 g). <p> Atenție! Nu se recomandă utilizarea făinii în cazul prelucrării și modelării articolelor, deoarece făina arde în timpul prăjirii, ca rezultat articolele se obțin cu aspect exterior necalitativ, se reduce calitatea grăsimii (se murdărește) și mărește cantitatea de grăsime.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Bucățile de aluat se rotunjesc, se așează pe paletă la distanță de 4-5 cm una de alta și se lasă pentru dospire 5-6 min. 5. După aceasta bilele se întorc pe altă parte și se turtesc pînă la grosimea de 4-5 mm. 6. În centrul fiecărei turte se așează 25 g de umplutură, turta se îndoaie, marginile se unesc și articolelor li se atribuie forma de semilună. 7. Articolele se așează pe tavă cu cusătura în jos și se lasă pentru dospire 20-30 min. 	Modelați pateurile
6	<p>Prăjirea pateurilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pateurile se prăjesc în ulei la 180-190° C. În timpul prăjirii articolele se întorc pînă la formarea crustei uniforme de culoare aurie pe toată suprafața. 2. Pateurile prăjite se răstoarnă pe sită pentru scurgerea grăsimii. 	Prăjiți pateurile
7	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea bliniilor
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Dereticați locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Pateuri prăjite»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de formă ovală, cu suprafață lucioasă, își păstrează forma, fără crăpături, încrețituri, adîncituri, cu cusătură în jos, cu crustă fină.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie pînă la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura maro-gălbuie	Specific, plăcut	Specific, plăcut

Lucrarea practică C.3.

Prepararea gogoșilor

Pentru prepararea gogoșilor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse pentru 5 gogoși** (în grame, în grame, rețeta nr. 1056):

Denumirea produselor	Masa brută
Făină calitate superioară sau I	133
Zahăr	15
Margarină	7,5
Ouă	5
Sare	1,25
Drojdie (presată)	4
Apă	77,5
Masa aluatului	225
Zahăr fin	15
Ulei pentru ungere	1,25
Ulei pentru prăjire	25
Randamentul	5 buc.

2. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.) adăugător – friteuză
3. **Echipament sanitar** (vezi M T 1.0)



Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea gogoșilor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru gogoși Aluatul pentru gogoși se prepară prin metoda monofazică de consistență slabă (umiditatea 43%) (vezi M 10.3.1)	Preparați aluatul pentru gogoși
4	Modelarea gogoșilor 1. Tăvile se curăță și se ung cu ulei 2. Aluatul se modelează pe masă unsă cu ulei și se porționează în bucăți cu masa de 50g. 3. Bucățile de aluat se modelează în formă de bile sau inele, se aranjează pe tăvi la distanță de 4-5 cm una de alta. 4. Se lasă pentru dospire 20-30 min.	Modelați gogoșii

5	<p>Prăjirea gogoșilor</p> <ol style="list-style-type: none"> În friteuză sau cratiță mică se toarnă ulei (4-5 cm), se încălzește pînă la 180°C-190°C 5-7 min., (dacă termometrul lipsește, temperatura uleiului se măsoară cu ajutorul unui bastonaș de lemn: el se scufundă în ulei, dacă în jurul lui apar bule înseamnă că uleiul s-a încălzit destul). Gogoșii se prăjesc din toate părțile pînă la formarea crustei aurii. Gogoșii prăjiți se răstoarnă pe sită pentru scurgerea grăsimii.  <ol style="list-style-type: none"> Gogoșii se presară cu zahăr farin. 	Prăjiți gogoșii
6	Aprecierea calității gogoșilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea gogoșilor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Gogoși»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de forma rotundă sau inele, cu suprafață lucioasă sau presărată cu zahăr farin, își păstrează forma, fără crăpături, încrețituri, adîncituri, cu cusătură în jos, bine coapte, cu crustă fină.	Fină, moale	Suprafața rumenă de la aurie pînă la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui	Specific, plăcut	Specific, plăcut

Lucrarea practică C.4.

Prepararea beleaș-urilor

Pentru prepararea beleașurilor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse pentru beleaș-uri** (în grame, în grame, rețeta nr. 1097*):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Făină	80	80
Apă sau lapte	40	40
Drojdie (presată)	2	2
Zahăr	2	2
Sare	1	1
Masa aluatului	-	120
Carne de bovină (carnea pentru pîrjoale)	149	110
sau ovină (carnea pentru pîrjoale)	154	110
Ceapă	24	20
Piper negru măcinat	0,5	0,5
Sare	2	2
Apă	15	15
Masa umpluturii	-	144
Masa semipreparatului	-	264
Ulei pentru prăjire și ungere	17	17
Randamentul:		240 (3 buc. a câte 80g)

*Rețetarul 1981


2. **Echipament tehnologic** (vezi B..1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)




Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea beleaș-urilor
3. Curățați și spălați ceapă

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru beliașuri Aluatul se prepară prin metoda bifazică sau monofazică, vezi A 4	Preparați aluatul pentru beleașuri
44	Prepararea umpluturii Carnea de ovină sau bovină se trece prin mașina de tocat cu orificii mari, se adaugă ceapă tocată mărunt, sarea, piperul, apa și se amestecă pînă la o consistență omogenă.	 Preparați umplutura

5	<p>Modelarea beleașurilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aluatul fermentat se divizează în bucăți de 40g. 2. Bucățile de aluat se turtesc. 3. În mijlocul fiecărei turte se așează 48g de umplutură în așa mod ca să rămână marginea aluatului liberă de 1,5 cm. 4. Se modelează beleașul, strângând marginile libere a aluatului către centru, lăsînd orificiu cu diametru de 1 cm pentru ca umplutura să rămîna vizibilă. 		<p>Modelați articolele</p>
6	<p>Prăjirea beleașurilor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. În tigaie adîncă se toarnă uleiul și se căleşte pînă la 180-190°C. 2. Beleașurile se pun în tigaia încinsă cu umplutura în jos și se prăjesc pînă la obținerea cojiței aurii. 3. Apoi beleașurile se întorc și se prăjesc uniform pe toată suprafața. 4. În timpul prăjirii în orificiu se toarnă cu porții mici ulei fierbinte. Cînd sucul din orificiu va fierbe, articolele sunt gata. 5. Articolele se răstoarnă pe șervețel de hîrtie pentru eliminarea surplusului de grăsime. 		<p>Prăjiți beleașurile</p>
7	<p>Prezentarea și servirea beleașurilor Beleașurile se servesc a cîte 3 buc. de 80g de porție.</p>		<p>Serviți beleașurile</p>
8	<p>Aprecierea calității beleașurilor indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)</p>		<p>Apreciați calitatea beleașurilor</p>
9	<p>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</p>		<p>Deretificați locul de muncă</p>
10	<p>Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)</p>		<p>Utilizați deșeurile</p>

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului « Beleașuri »

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de formă rotundă, cu suprafață lucioasă, ne deformate, fără crăpături, încrețituri, adîncituri, bine prăjite, cu crustă fină, umplutura se vede.	Fină, moale, umplutura succulentă densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă, aurie, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, culoarea umpluturii în funcție de carne	Specific, plăcut	Specific, plăcut de aluat prăji și umplutură, potrivit de sărat, fără mirosuri străine

Lucrarea practică C.5

Prepararea brânzoaicelor

Pentru prepararea brânzoaicelor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produce pentru 5 brânzoaice** (în grame, în grame, rețeta nr. 1058)

Denumirea produselor	Masa brută
Aluat dospit	290
Făină pentru presărare	8,7
Tocătură	150
Ouă pentru ungere	7,5
Grăsime pentru ungere	30
Randamentul:	5 buc. a câte 75g

2. **Produce pentru 330g de aluat** (în grame, în grame, rețeta nr. 1050):

Denumirea produselor	Masa brută
Făină c/s sau c/l	202
Zahăr	13
Margarină	6,3
Ouă	-
Sare	3,3
Drojdie (presată)	6,3
Apă	110,7
Gramajul:	330

3. **Produce pentru 200g de umplutură de brânză** (în grame, în grame, rețeta nr. 1095):

Denumirea produselor	Masa brută	Masa netă
Brânză de vaci	210	167
Ouă	½ buc.	16
Zahăr	16	16
Făină	8	8
Vanilină	0,02	0,02
Gramajul:	-	200

4. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.) adăugător – pisălog de lemn
 5. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)



Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea brânzoaicelor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului pentru brânzoaice Aluatul se prepară prin metoda bifazică (vezi M 10.1.4).	Preparați aluatul pentru brânzoaice

4	Prepararea umpluturii 1. Brînza se trece prin sită. 2. Se adaugă ouăle, făina, zahărul, vanilina și compoziția se amestecă minuțios pînă la omogenizare.	Preparați umplutura
5	Modelarea brînzoaicelor 1. Aluatul fermentat se refrămîntă și se răstoarnă pe masa presărată cu făină. 2. Se divizează în bucăți și se modelează bile a cîte 59g. 3. Bilele se aranjează cu cusătură pe tavă unsă cu ulei la distanța 5-6 cm una de alta pentru dospire (la coacere brînzoaicele vor crește în volum de 2 ori). 4. Cu ajutorul dispozitivului de lemn cu diametrul de 5 cm, se fac în brînzoaice adîncituri, care se umplu cu compoziția pregătită a cîte 30g și se lasă iarăși pentru dospire.	Modelați brînzoaicele 
6	Coacerea brînzoaicelor 1. Înainte de coacere brînzoaicele se ung cu ou. 2. Se coc în rolă la 230-250 °C timp de 15-20 min.	Coaceți brînzoaicele 
7	Aprecierea calității brînzoaicelor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea brînzoaicelor
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai preparatului «Brînzoaice»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele de formă rotundă, cu suprafață lucioasă, ne deformată, fără crăpături, încrețituri, adîncituri, bine coapte, cu crustă fină, în mijloc se vede umplutura.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă, aurie deschisă, uniformă pe toată suprafața. În secțiune miezul de la alb la galben, umplutura – albă cu nuanță gălbuie	Specific, plăcut de aluat copt, brînză de vaci și vanilină	Specific, plăcut de aluat copt, brînză de vaci, fără gust străin

Lucrarea practică C.6.

Prepararea plăcintei "Polae-n brîu"

Pentru prepararea kulebeakăie veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse** (în grame, în grame, rețeta nr. 1063):

Materia primă	U.M.	Cantitatea brută pentru 100 bucăți	Gramaj pentru o porție din produs finit	
<i>Pentru maia</i>				
Făină	kg	0,500	100g	
Drojdie	kg	0,200		
Apă	L	0,300		
<i>Pentru aluat</i>				
Făină	Kg	3,000		
Sare	kg	0,030		
Ulei	L	0,400		
<i>Pentru umplutură</i>				
Varză murată	kg	7,000		
Ceapă	kg	0,250		
Ulei	L	0,500		
Piper măcinat	kg	0,005		
<i>Pentru modelat</i>				
Făină	kg	0,150		
<i>Pentru uns tăvile</i>				
Ulei	L	0,050		
<i>Pentru decor</i>				
Ulei	L	0,050		

2. **Echipament tehnologic:**

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ plită electrică ➤ rolă electrică ➤ cântar ➤ tigaie ➤ lopățică ➤ scoc de metal ➤ cântar ➤ cuțit LC ➤ sită ➤ paletă LC ➤ răzuitoare | <ul style="list-style-type: none"> ➤ ac de lemn ➤ castron pentru spălarea ouălor ➤ cratiță pentru fierberea ouălor ➤ castron din mase plastice- 2 buc ➤ platou de cofetărie ➤ pensulă ➤ furculiță ➤ lingură ➤ farfurie pentru servire ➤ forme pentru decoruri din aluat ➤ farfurioare |
|---|--|

3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)



Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea plăcintei
3. Curățați și spălați ceapa

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

.Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

3	Prepararea materiei prime Făina se cerne. Uleiul se încălzește până la temperatura de 35-40°C. Varza murată se spală , se desărează și se taie pai. Ceapa se curăță, se spală și se taie mărunț	Pregătiți materia primă	
4	Prepararea maielei Drojdia se dizolvă în 300 ml de apă caldă 35-40°C și se amestecă cu făină. Maiaua obținută se presară cu puțină făină și se lasă să dospească 20-30 min.	Preparați maiaua	
5	Prepararea aluatului Maiaua se amestecă cu 1,6 l de apă în care a fost dizolvată sarea și se frământă cu făină. După încorporarea întregii cantități de făină se adaugă treptat ulei încălzit și se frământă până la înglobarea completă a acestuia. Se obține un aluat de consistență potrivită care se lasă să dospească 30-40 min.	Preparați aluatul	
6	Prepararea umpluturii Pe plita încinsă se pune tigaie pentru soteu. Ceapa se înăbușă în ulei și circa 200 ml de apă timp de 10-15 min. Se adaugă varză, se amestecă și se mai înăbușă, adăugându-se câte puțin apă (circa 300ml), timp de 20-25 min. După aceasta se ia de pe foc, se adaugă piper, se amestecă pentru uniformitate și se lasă să se răcească.	Preparați umplutura	
7	Modelarea, coacerea și finisarea plăcintei Aluatul se împarte în 100 bucăți egale. Fiecare bucată de aluat se întinde cu merdeneaua pe planșeta presărată cu făină în pătrate cu mijlocul gros și marginile mai subțiri cu latura de circa 15 cm. La mijlocul pătratului se așază umplutura, apoi se unesc colțurile opuse două câte două, spre mijloc. Se lasă puțin să crească, se ung cu ulei și se așază în tava. Plăcintele se introduc în cuptor și se coc la temperatura moderată de (180-200°C).	 	Modelați plăcinta
8	Aprecierea calității articolului după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea kulebecii	
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Dereticiți locul de muncă	
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1.)	Utilizați deșeurile	

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai plăcintei «Poale-n brîu»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articolele cu suprafață rumenă, își păstrează forma, fără crăpături, încrețituri, adâncituri, bine coapte, cu crustă fină.	Fină, moale, umplutura densă, bine se ține în aluat	Suprafața rumenă de la aurie pînă la maro deschisă, uniformă. În secțiune miezul alb-gălbui, umplutura- albă cu nuanță gălbuie	Specific, plăcut de aluat copt , varză	Specific, plăcut de aluat copt, varză, verdeață, potrivit de sărat și piperat, fără nuanțe străine

Lucrarea practică D.1

Prepararea chiflei rusești



Pentru chifle, brânzoaice, diverse pateuri dulci și prăjituri aluatul ideal este aluatul de cozonac- copturile sînt foarte puhave.



Prepararea aluatului de cozonac dospit se începe cu prepararea plămădelei. Pentru aceasta drojdiile se diluează cu lapte cald și compoziția obținută se amestecă cu zahăr, se adaugă restul de lapte. Apoi se adaugă jumătate din norma de făină, se amestecă, obținându-se o compoziție omogenă fără cocoloși. Preparatul se pune la loc cald pentru 2-3 ore. Plămădeala în această perioadă de timp trebuie să crească de 1.5 - 2 ori.

Plămădeala se consideră gata, cînd aluatul începe să se lase. Se adaugă sare, restul de făină și se amestecă minuțios. Margarina moale se adaugă treptat, aluatul se amestecă pînă acesta devine neted, lucios și ușor dse dezlipește de pe mîini.

Zahăr și margarina pentru aluatul de cozonac se ia de 1.5-2 mai mult decît la prepararea aluatului dospit obișnuit. Îmbunătățesc calitatea aluatului de cozonac și ouăle, și anume-gălbenușul. Trebuie de reținut, că cu cît mai mult se adaugă ouă, grăsime și zahăr se adaug, cu atît se prelungește durata dospirii acestuia. Aluatul care a dospit mult timp va deveni lichid și acru. Chiflile din aluatul de cozonac dat la coacere se vor lăsa. Aluatul dospit se frămîntă de cîteva ori, în urma acestei proceduri din aluat se elimină surplusul de bioxid de carbon, care inhibează procesul de fermentare. La frămîntare aluatul se îmbogățește cu oxigen, și grație acestuia crește în volum.

Aluatul gata trebuie să fie moale, elastic. La apăsare cu degetul, adîncitura dispare repede.

Pentru prepararea chiflei rusești veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grîu 3500, zahăr tos 1200, margarină 500, lapte 500, melanj 350, drojzii 100, sare 35, vanilină 2, apă 1150. Gramajul 100 bucăți a cîte 60g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi B.1.), adăugător periuță, forme pentru pizza
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei rusești

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalte, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului <ul style="list-style-type: none">• Făina se cerne• Apa și laptele se încălzește pînă la temperatura de 35-40C• Drojdiile se activează în apă caldă• Sarea și zahărul se dezolvă într-o cantitate mică de lichid (se strecoară)• Margarina se topește• Drojdile, zahărul, sarea , oule se amestecă 5-7min, se adaugă făina și se frămîntă aluatul. Cu 2-3 min, de sfîrșitfrămîntării se adaugă margarina, se frămîntă pînă la o consistență omogenă și nelipicioasă. Aluatul se acoperă cu un țervet, se lasă la loc cald pentru fermentare 2-3 ore. Se resfrămîntă peste 40min, peste 1,5 ore se refrămîntă 1-25min.• Sfîrșitul frementării se determină apăsînd aluatul. Dacă urmele de l adegete revin treptat și aluatul are miros plăcut de alcool , înseamnă că aluatul este gata (fermentat).	Preparați aluatul

4	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți câte 65-66 grame	Porționați aluatul
5	Modelarea chiflilor Bucățile de aluat se rotungesc între palme, se așază pe o tavă unsă cu grăsime și se ține la loc cald pentru dospire 30-40min.	Modelați chiflile
6	Pregătirea chiflilor pentru coacere Pe chifle se fac tăieturi în cruce, se ung cu ou, se presară cu zahăr tos	 Pregătiți chiflile pentru coacere
7	Coacerea chiflilor Se încălzește rola până al 250°C. În rolă se introduce tava cu chiflile pregătite și se coc timp de 10-12 min.	Coaceți chiflile
8	Aprecieria calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului «Chiflă rusească»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Forma ovală, suprafața lucioasă cu tăietură în cruce superficială, crescută bine în volum. Prin apăsare ușor revine la forma inițială. Suprafața presurată cu zahăr. Aluat bine copt.	Moale, puhavă, cojiță crocantă; miezul -cu porii mărunți și uniform repartizați	De la cafeniu-deschis la galben –auriu uniform pe toată suprafața. Miezul gălbui.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant.

Lucrare practică D.2

Prepararea chiflei cu vanilie

Pentru prepararea chiflei cu vanilie veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 6755, zahăr tos 1150, margarină 855, melanj 595, drojzii 135, sare 95, vanilină 5, apă 3000. Gramajul 100 bucăți a câte 100 g..
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei cu vanilie

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalte, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

3	Prepararea aluatului Aluatul se prepară prin metoda bifazică (vezi A4)	Preparați aluatul
4	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți câte 107 grame	Porționați aluatul
5	Modelarea chiflelor Din bucățile de aluat se modelează bile, se așază pe tava unsă la distanța de 8-10 cm una de alta și se țin la loc cald pentru dospire	Modelați chiflele
6	Pregătirea chiflelor pentru coacere Pcu 5 minute înainte de coacere chiflele dospite se ung cu ou	Pregătiți chiflele pentru coacere
7	Coacerea chiflelor Se încălzește rola până al 230-240°C. În rolă se introduce tava cu chiflele pregătite și se coc timp de 12-15 min.	Coaceți chiflele
		
8	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului „Chiflă de vanilie”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Forma rotundă, lucioasă la suprafață, netedă, crescute bine în volum. Prin apăsare ușor își revine la forma inițială. Suprafața presurată cu zahăr-tos. Aluatul bine copt.	Moale, puhavă, cojiță crocantă-înmuiată, în secțiune - porii mărunți și uniform repartizați.	Galbenă-aurie pînă la cafeniu-deschis, uniformă pe suprafață.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță fină de vanilie.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, potrivit de vanilat

Lucrare practică D.3

Prepararea chiflei cu nuci

Pentru prepararea chiflei cu nuci veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 5265, zahăr tos 1315, margarină 920, lapte 1055, melanj 1055, stafide 1280, nuci (pentru decor) 105, drojzii 265, sare 55, vanilină 10. Gramajul 100 bucăți a câte 100 g sau 200 bucăți a câte 50 g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei cu nuci

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

3	Prepararea aluatului Aluatul se prepară prin metoda bifazică (vezi A.4). La sfârșitul frământării se adaugă stafidele.	Preparați aluatul
4	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți câte 107 grame	Porționați aluatul
5	Modelarea chiflilor Din bucățile de aluat se modelează bile, se așază pe tava unsă cu ulei la distanța de 8-10 cm una de alta și se țin la loc cald pentru dospire	Modelați chiflile
6	Pregătirea chiflilor pentru coacere Cu 5 minute înainte de coacere chiflile dospite se ung cu ou și se presară cu nuci mărunțite (pisate)	Pregătiți chiflile pentru coacere
7	Coacerea chiflilor Se încălzește rola până la 240-250°C. În rolă se introduce tava cu chiflile pregătite și se coc timp de 12-15 min.	 Coaceți chiflile
8	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului "Chiflă cu nuci"

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Formă rotundă, suprafața lucioasă, netedă presurată cu nuci mărunțite uniform, crescute în volum, bine coapte, prin apăsare își revin.	Moale, puhavă, cojița crocantă-înmuiată. În secțiune- porii mărunți și uniform repartizați	Galbenă-aurie pînă la cafeniu- deschis, uniformă pe toată suprafața. Miezul gălbui.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de nuci prăjite.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de nuci prăjite

Lucrare practică D.4

Prepararea chiflei cu mac

Pentru prepararea chiflei cu mac veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Aluat dospit 190, mac pentru ornare 50. Gramajul 100 bucăți a câte 100 g
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei cu mac

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă

3	Prepararea aluatului (vezi M 10.1.4).	Preparați aluatul
4	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți câte 119 grame	Porționați aluatul
5	Modelarea chiflilor Din bucățile de aluat se modelează bile, se așază pe tava unsă cu ulei la distanța de 8-10 cm una de alta și se țin la loc cald pentru dospire	Modelați chiflile
6	Pregătirea chiflilor pentru coacere Înainte de coacere suprafața chiflilor se stropește cu apă și se presară cu mac	Pregătiți chiflile pentru coacere
7	Coacerea chiflilor Se încălzește rola până la 170-200°C. În rolă se introduce tava cu chiflile pregătite și se coc timp de 21-23 min.	 Coaceți chiflile
8	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului “Chiflă cu mac”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Formă rotundă , suprafața uniform presărată cu mac, bine crescute , coapte, prin apăsare își revin .	Moale, puhavă, cojița crocantă-înmuiată. În secțiune- porii mărunți și uniform repartizați	Cafeniu-deschisă cu nuanța macului , miezul gălbui.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de mac	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant , cu nuanța macului.

Lucrare practică D.5

Prepararea chiflei pentru drumeți

Pentru prepararea chiflei pentru drumeți veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 6300, zahăr tos 1200, margarină 1500, sare 60, drojzii 150, apă 30050; Pentru fărîmituri: făină 202, margarină 202. Gramajul 10000: 100 bucăți a câte 100 g sau 200 bucăți a câte 50 g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei pentru drumeți

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului (vezi M 10.1.4).	Preparați aluatul

4	Prepararea fărîmiturilor Se amestecă faina cu margarină după rețetă, se freacă cu mîna pînp se obțin fărîmituri, apoi se cern prin sită	Preparați fărîmiturile
5	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți cîte 107 grame sau 53 grame	Porționați aluatul
6	Modelarea chiflilor Din bucățile de aluat se modelează chiflile de formă ovală, care se așază pe tava unsă cu ulei la distanța de 8-10 cm una de alta, pe suprafața lor se fac 3-4 tăieturi de-a curmezișul și se țin la loc cald pentru dospire	Modelați chiflile
7	Pregătirea chiflilor pentru coacere Înainte de coacere chiflile se ung cu grăsime și se presară cu fărîmituri	Pregătiți chiflile pentru coacere
8	Coacerea chiflilor Se încălzește rola până la 230-240°C. În rolă se introduce tava cu chiflile pregătite și se coc timp de 10-12 min.	Coaceți chiflile
9	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
10	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
11	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului «Chiflă pentru drumeți»

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Forma ovală, cu suprafață crestată (3-4 incizii) și preasărată cu fărîmituri, crescute și coapte bine, prin apăsare își revin.	Moale, puhavă. În secțiune- porii mărunți și uniform repartizați	Galbenă-aurie a cojii și a fărîmiturilor Miezul-gălbui.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de fărîmituri prăjite.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de fărîmituri prăjite

Lucrare practică D.6

Prepararea chiflei «Tinerete»

Pentru prepararea chiflei «Tinerete» veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:**Făină de grâu 5405, zahăr tos 649, ulei 162, lapte uscat degresat 1081, drojzii 162, sare 81, apă 3290. Gramajul 8000: 100 bucăți a cîte 80 g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei «Tinerete»

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului (vezi A.4). Se prepară prin metoda monofazică	Preparați aluatul

4	Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți câte 115 grame	Porționați aluatul
5	Modelarea chiflilor Din bucățile de aluat se modelează bile, se așază pe tava unsă cu ulei la distanța de 8-10 cm una de alta și se țin la loc cald pentru dospire	Modelați chiflile
6	Coacerea chiflilor Se încălzește rola până la 180-190°C. În rolă se introduce tava cu chiflile pregătite și se coc timp de 14-16 min.	Coaceți chiflile
		
7	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
8	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Dereticiți locul de muncă
9	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului "Chiflă "Tinerete"

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Forma ovală, cu suprafața lucioasă, bine coapte și crescute, prin apăsare își revin.	Moale, puhavă la incizie- pori mărunți uniformi.	Suprafața cafeniu – deschisă, miezul de culoare crem.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant

Lucrare practică D.7

Prepararea chiflei «Pistrui»

Pentru prepararea chiflei «Pistrui» veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 3571, zahăr 357, margarină 321, drojzii 107, sare 36, apă 1430, stafide 179, melanj Pentru uns 107. Gramajul 5000: 100 bucăți a câte 50 g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflei «Pistrui»

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului (vezi M 10.1.4).	Preparați aluatul

4	Porționarea și modelarea chiflor Aluatul se porționează bucăți câte 53 grame. Din bucățile de aluat se modelează bile, se așază pe tava unsă cu ulei a câte 30 bucăți, aproape una de alta, astfel ca la dospire să se unească. dimensiunile tavei 300x300x65 mm. Durata dospirii 60-80 minute.	Porționați aluatul
5	Coacerea chiflor Se încălzește rola până la 170-200°C. Chiflele se ung cu ou. În rolă se introduce tava cu chiflele pregătite și se coc timp de 45 min.	 Coaceți chiflele
6	Aprecierea calității chiflei după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea chiflei
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului "Chiflă "Pistrui"

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Forma rotundă, netedă, suprafața lucioasă, cu incluziuni în formă de pistrui din stafide. Bine coapte și crescute, prin apăsare își revin.	Moale, puhavă, cojița crocantă-înmuiată, la incinzie- pori mărunți uniformi.	Cafeniu-deschisă la suprafață - cu pistrui de stafide- cafenii, miezul -galben.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanța stafidelor coapte.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, cu nuanță de stafide.

Lucrare practică D.8

Prepararea cozonacului obișnuit

Pentru prepararea cozonacului obișnuit veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 370g, zahăr 370g, unt 259g, melanj 133g, sare 56g, drojzii 56g, apă 1500g. Gramajul 5000: 100 bucăți a câte 50g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)





Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea cozonacului obișnuit

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Aluatul se prepară prin metoda bifazică (vezi A.4).	Preparați aluatul

4	<p>Porționarea aluatului Aluatul se porționează în bucăți a câte 57 g. Bucățile se întind cu sucitorul, se ung cu unt și se rulează. Se lasă puțin să se odihnească (10 minute)</p> 	Porționați aluatul
5	<p>Modelarea articolelor Bucățile de aluat se întind cu sucitorul, se ung cu unt și se rulează</p> <p>Stridie spiralată. Ruloul se prepară ca și pentru brișoa – ruladă, însă puțin mai gros. Se taie bucăți, se verifică masa și se așază pe tavă cu tăietura în jos astfel, încât în sus să se afle cealaltă tăietură în formă de spirală. Dacă în timpul modelării ruloului marginile foi nu se vor lipi cu ou bătut, apoi marginile spiralei în timpul creșterii și coacerii se vor îndepărta și copturile își vor pierde forma. De aceea marginea foi se va lipi bine de rulou sau se desprinde de la bucata spiralei și se pune sub produsul modelat la așezarea lui pe tavă.</p>  <p>Stridie alungită. Ruloul din aluat se prepară după cum este indicat mai sus. Din ruloul modelat se taie bucăți, care se cântăresc și apoi se pun pe masă. Cu un sucitor subțire cu un diametru de 1-1,5 cm, ce se ține cu mâinile de capete, se apasă paralel tăieturilor asupra bucăților de aluat. Straturile de la suprafață din ambele părți se îndreaptă în sus, iar cele mijlocii și de desubt se restrâng în ambele părți- produsele capătă forma de stridie.</p> <p>Stridie figurată. Metoda de preparare este aceeași ca și a stridiei alungite, numai că în acest caz se apasă încă odată cu sucitorul aproape de masă de-a curmezișul straturilor stridiei alungite.</p>  <p>Articolele modelate se așază pe o tavă unsă cu grăsime și se lasă să crească timp de 50 min.</p>	Modelați articolele
6	<p>Pregătirea articolelor pentru coacere Cu 10 min înainte de a fi introduse în rolă se ung cu ou și se presară cu zahăr.</p>	Pregătiți articolele pentru coacere
7	<p>Coacerea articolelor Se încălzește rola până la 220-230°C. În rolă se introduce tava cu articolele pregătite și se coc .</p> 	Coaceți articolele
8	<p>Aprecierea calității articolelor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)</p>	Apreciați calitatea articolelor
9	<p>Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)</p>	Deretificați locul de muncă
10	<p>Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)</p>	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului “Cozonac obișnuit”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Formă articolului bine definită (stridie, chiflă, franzeluță, batonaș, lipie), suprafața lucioasă, bine crescute și coapte, la apăsare își revin	Moale, puhavă, la incinzie- pori mărunți și repartizați uniform	Suprafața cafeniu-deschisă uniformă, miezul - galben.	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant	Specific de aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant

Lucrare practică D.9

Prepararea pateurilor coapte

Pentru prepararea pateurilor coapte cu diverse umpluturi veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 4000, inclusiv pentru presărat 175, zahăr 250, margarină 100, sare 50, drojzii 100, apă 1780. Masa aluatului 5800. Umplutura 2500; Pentru uns: ouă 150, grăsime pentru tăvi 25. Gramajul 100 bucăți a câte 75 g. Pentru pateurile cu magiun norma de făină se mărește cu 200 g, consumul de apă se micșorează cu 195 g
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea pateurilor coapte

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Aluatul se prepară prin metoda monofazică (vezi A.4).	Preparați aluatul
4	Porționarea aluatului Pateurile se modelează pe o masă pudrată cu făină. Aluatul gata se taie suluri, din care se modelează bile cu masa de 58 g.	Porționați aluatul
5	Modelarea articolelor Peste 5 minute bilele se întind cu sucitorul sub formă de turte, în mijlocul cărora se pun câte 25 g de umplură. Margunile se unesc strâns și pateurilor li se dă forma de luntrișoară. Se așază cu sutura în jos în tăvi unse cu grăsime și se pun pe 20-30 min la un loc cald pentru dospire.	Modelați articolele
6	Pregătirea articolelor pentru coacere Cu 5 – 10 min înainte de coacere ele se ung cu ou	Pregătiți articolele pentru coacere
7	Coacerea pateurilor Se încălzește rola până la 230-240°C. În rolă se introduce tava cu pateurile pregătite și se coc 7-8 minute.	Coaceți pateurile
8	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pateurilor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile



Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Indicii de calitate ai articolului "Pateuri coapte"

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Formă bine definită alungită, bine crescute, cu umplutură, fără crăpături, deformări, denivelări, cu incinzia în jos. Suprafața lucioasă, bine coapte. Prin apăsare își revin.	Moale, puhavă, cojiță crocantă-înmuiată, porii – mărunți, repartizați uniform, umplutura consistentă, se ține bine în pateu, suculentă, moale.	Suprafața galbenă-aurie până la cafeniu, miezul - galbui, a umpluturii - conform ingredientelor folosite	Platut, apetisant, provocător, cu nuanța aluatului și umpluturii coapte.	Dulceag, potrivit de sărat, condimentat, cu nuanța umpluturii întrbuințate de produs copt.

Lucrare practică D.10

Prepararea tartei

Pentru prepararea tartei veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Aluat dospit 860, umplutura 333, grăsime pentru uns 3. Gramajul 1000 g (2 bucăți).
2. **Echiptament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echiptament sanitar** (vezi MT 1.0.)

Pregătirea către lucrarea practică


1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea tartei

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Aluatul se prepară prin metoda monofazică (vezi M 10.1.4).	Preparați aluatul
4	Pregătirea umpluturii Magiunul se fierbe, apoi se răcește.	Pregătiți umplutura
5	Modelarea tartei deschise/semideschisă/închise Pentru tarta deschisă bucata de aluat se rotunjește în formă de bilă, se lasă să dospească timp de 5 min apoi se întinde într-o foaie cu grosimea de 1 cm după mărimea formei sau tăvii. Foaia de aluat se trece cu sucitorul în tava unsă cu grăsime, îndreptând marginile. Pe suprafața foii se pune un strat de magiun sau gem. Marginile foii trebuie să fie mai înalte, decât mijlocul formei, pentru ca umplutura să nu curgă în timpul coacerii. Tarta semideschisă se prepară ca și cea deschisă, numai că pentru tarta de jos nu se ia tot aluatul, ci doar $\frac{3}{4}$ din normă. Din aluatul rămas se întinde o foaie cu grosimea de 3-5 mm și se taie fișii înguste, care se aranjează peste umplutură sub formă de rețea sau alt ornament. După așezarea fișiilor marginile se îndoaie cu 15-20 mm. Pentru prăjitura închisă bucata de aluat se împarte în două și se întind două foi. Una se pune în tava unsă cu grăsime, peste ea se pune magiunul, care se astupă cu a doua foaie. Suprafața tartelor se înfrumusețează. Pentru înfrumusețare, bucățile tăiate de aluat se rotunjesc din nou și cu ajutorul cuțitului și formelor se fac stelute, ramuri, creste.	Modelați tartă închisă/semideschisă/ deschisă
6	Pregătirea tartelor pentru coacere Cu 5 – 10 min înainte de coacere tartele se ung cu ou	Pregătiți articolele pentru coacere



7	Coacerea tartelorlor Se încălzește rola până la 220-230°C. În rolă se introduce tava cu pateurile pregătite și se coc timp de 30 de minute.		Coaceți pateurile
8	Aprecieria calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)		Apreciați calitatea pateurilor
9	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)		Deretificați locul de muncă
10	Utilizarea deșeurilor (vezi A1)		Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului "Tartă"

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Bine crescută. Își păstrează forma. Decorul din aluat ne deformat, bine percibil, estetic aranjat pe suprafața prăjiturii. Umplutura se ține bine pe tartă. Suprafața lucioasă. La apăsare cu degetul prăjitura își revine.	Puhavă, bine mărită în volum, moale, cu suprafața crocant. La încinzie -are pori mărunți, repartizați uniform în aluat. Umplutura consistență, moale.	Aurie, cafeniu-deschisă la suprafață, elementele de decor puțin mai închise la culoare. Miezul – galben, umpluturii – corespunzător produselor întrbuințate.	Plăcut, apetisant, cu nuanța aromelor de esențe întrebuințate.	Plăcut apetisant, delicios de aluat și fructe coapte. Potrivit de dulce. Fără nuanțe străine.

Lucrare practică E.1

Prepararea cruasanelor



Cruasane – reprezintă cornulețe din aluat foitaj dospit cu diverse umpluturi (brânză de vaci, dulceață, fructe, cașcaval, legume).

Pentru prepararea cruasanelor veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Pentru 14 cruasane mici: 1 ou, 10 g de sare, 50 g de zahăr, 125 ml apă, 130 ml lapte rece, 200 g unt, 500g făină de grâu, 20 g drojii proaspete. Pentru uns: 2 ouă, 4 ling. de masă de lapte.
2. **Echiptament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echiptament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea cruasanelor

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	<p>Prepararea aluatului</p> <p>La prepararea aluatului foitaj dospit se folosesc două metode de afinare: cu ajutorul oxidului de carbon, format de drojii, și formării unai așa stratificări, ca și la prepararea aluatului foitaj nedospit.</p> <p>Aluatul se prepară cu plămădeală sau fără plămădeală de densitate medie. La stratificarea aluatului cu unt saumargarină temperatura unuia și celuilalt trebuie să fie de 20-22° C. La această temperatură untul nu se topește și nu pătrunde în aluat, ci formează straturi între ele, ceea ce asigură o afinare bună și ușurează modelarea produselor. Stratificarea aluatului se efectuează prin 2 metode.</p> <p>1 metodă</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aluatul răcit se întinde într-o foaie cu grosimea de 1-2 cm • 2/3 din turtă se acoperă cu unt sau margarină moale • Foaia se împăturește în trei, astfel ca să se obțină două straturi de unt sau margarină și trei de aluat. • Capetele aluatului se lipesc, pentru ca să nu curgă untul. • Apoi aluatul se întoarce la 90 grade, se pudrează cu făină și se întinde pînă la grosimea de 1 cm, se mătură făina. • Foaia se împăturește în patru (în aluat trebuie să se formeze 8 straturi). <p>La prepararea aluatului cu un conținut mai mare de unt el se întinde încă odată și se împăturește în două, trei sau patru și în rezultat se formează 16, 24, 32 de straturi. La întinderea de mai departe straturile subțiri de aluat sigrāsime se pot rupe și stratificarea aluatului se înrăutățește. În afară de aceasta, straturile de unt vor fi atât de subțiri, încît după coacere nu se va observa stratificarea aluatului.</p> <p>2 metodă</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aluatul răcit se întinde într-o foaie cu grosimea de 1,5-2 cm • Se unge jumătate din foaie cu unt sau margarină înmuiat pînă la consistența smîntînei. • Foaia se împăturește în două și se repetă laminarea încă odată. • Se unge gumătate din foaie cu margarină și se împăturește în două. • Se lasă aluatul să dospească 20-30 min • Aluatul dospit se întinde pînă la grosimea de 5-6 mm • Aluatul întins se unge încă odată cu unt topit și se modelează din el produse. <p>Stratificarea și porționarea aluatului se face la temperatura de 20-22 °C. La temperatura mai înaltă aluatul periodic se răcește, urmărindu-se ca untul sau margarina să nu se întărească</p>	Preparați aluatul

4	<p>Modelarea cruasanelor</p> <p>Pentru pregătirea lor aluatul ultima dată se întinde dreptunghi cu dimensiunile 30x75 cm, circa 4 mm grosime. Dreptunghiul se taie pe lungime în jumătate. Fiecare fișie se taie în 6-7 triunghiuri echilaterale cu baza de 9 mm. La baza triunghiului se face o creștătură la mijloc. Se bate oul cu lapte. Se unge suprafața triunghiului, lăsând marginile neatinsse. Se începe rularea triunghiului de la bază, trăgând atent spre creștătură, fără a apăsa tare aluatul. Cruasanele modelate se aranjează pe tava de copt unsă și se ung cu ou, apoi se pun la dospit la loc cald pentru 2 ore.</p>	Modelați cruasanele
5	<p>Coacerea cruasanelor</p> <p>Rola se încălzește pînă la 220°C. Înainte de a le introduce în rolă se ung repetat cu ou. Se coc cruasanele 18-20 min pînă se formează o culoare aurie. După coacere se răcesc.</p> 	Coaceți cruasanele
6	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pateurilor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai cruasanelor

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Articol de patiserie de formă bine determinată de potcoavă (semilună) cu marginile răsucite spre interior, crescute în volum, cu umplutură de magiun sau ciocolată. Fără denivelări sau crăpături, suprafața netedă, lucioasă, fără urme de umplutură. Gramajul 50 sau 100 gr.	Puhavă, moale, crusta- moale, miezul poros, elastic Prin apăsare își revine Umplutura econsistenta.	Suprafața cafeniu-deschisă, miezului - galbenă, umpluturii-corespunzătoare	Plăcut, apetisant, de aluat copt cu umplutură, aromat.	Plăcut de aluat și umplutură coaptă, delicios. Potrivit de dulce și condimentat. Fără nuanțe străine.

Lucrare practică E.2

Prepararea cornulețelor în foi

Pentru prepararea cornulețelor în foi veți avea nevoie de următoarele:

- Produse:** Făină de grâu de calitate superioară sau de calitate întâi 3300, margarină de masă 1700, melanj 220, acid acetic (esență 80%) 5, sare 40, apă 1000; magiun 2000; pentru presărare: zahăr pudră 500. Gramajul 100 buc. a câte 70 g.
- Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
- Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)

Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea cornulețelor în foi

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică

2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Se prepară aluatul foitaj fără drojdii (vezi E.1)	Preparați aluatul foitaj
4	Modelarea aricolelor Aluatul foitaj se întinde într-o foaie de 5 mm grosime și cu canelură circulară ondulată cu diametrul de 90mm se taie cerculețe (59 r), care se fac sul într-o direcție. În centrul cilindrului format cu poșul de cofetărie se introduce magiun (20g) Cornulețe se pun pe tavă, capetele puțin se îndoaie spre centru formând un semicerc.	Modelați articolele
5	Coacerea cornulețelor în foi Rola se încălzește pînă la 220°C. . Se coc cornulețele 18-20 min pînă se formează o culoare aurie. După coacere se răcesc și se presară cu zahăr farin	Coaceți cornulețele
6	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pateurilor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului “Cornulețe în foi cu magiun”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Produsul are formă dreptunghiulară bine determinată, se observă straturile bine pronunțate, mărite bine în volum, umplute cu magiun de fructe. Conturul bine determinat, fără crapături, adâncituri sau urme de magiun. Suprafața lucioasă.	Puhavă, moale, elastică, crusta-moale, miez poros, prin apăsare își revine umplutură consistentă.	Suprafața cafeniu-deschisă, miezul gălbui, umpluturii - corespunzătoare fructelor din magiun.	De aluat de cozonac copt plăcut, apetisant, aromat, cu nuanță peceptibilă de magiun.	Plăcut de aluat de cozonac copt cu majiun. Delicios. Potrivit de dulce și aromat. Fără nuanțe străine.

Lucrare practică E.3

Prepararea chiflelor în foi cu magiun

Pentru prepararea chiflelor în foi cu magiun veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grâu 3950, inclusiv pentru presărare 200, pentru laminare 250, zahăr-tos 790, ouă 344, margarină 980, inclusiv pentru laminare 800, sare 50, apă 1400, drojdii 120. Masa aluatului 7600. Pentru umplutură –majiun 985; Pentru uns: ouă 146 , grăsime pentru tăvi 25. Gramajul 100 bucăți a câte 75 g.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)


Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflelor în foi cu magiun

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
------------	-------------------------------	---------------------------

1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică
2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Se prepară aluatul foitaj fără drojzii. Stratificarea aluatului se efectuează cu margarină răcită (vezi E.1)	Preparați aluatul foitaj
4	Modelarea aricolelor Aluatul se întinde într-o foaie de 1 cm grosime, se taie în lungime fișii cu lățimea de 10 cm. Mijlocul fișiiilor tăiate se umple cu magiun din poș. O margine a fișiei se unge cu ou, după ce o margine a fișiei se aplică peste alta. Apoi se taie chifle aparte, care se așază în tăvi, se lasă să crească, se unge cu ou	Modelați articolele
5	Coacerea cornulețelor în foi Rola se încălzește pînă la 250°C. Chiflele se coc pînă se formează o culoare aurie.	 Coaceți cornulețele
6	Aprecierea calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pateurilor
7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Deretificați locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ai articolului “Chifle în foi cu magiun”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Produsul are formă dreptunghiulară bine determinată, se observă straturile bine pronințate, mărite bine în volum, umplute cu magiun de fructe. Conturul bine determinat, fără crapături, adîncituri sau urme de magiun. Suprafața lucioasă.	Puhavă, moale, elastică, crusta-moale, miez poros, prin apăsare își revine umplutură consistentă.	Suprafața cafeniu-deschisă, miezul gălbui, umpluturii - corespunzătoare fructelor din magiun.	De aluat de cozonac copt plăcut, apetisant, aromat, cu nuanța peceptibilă de magiun.	Plăcut de aluat de cozonac copt cu majiun. Delicios. Potrivit de dulce și aromat. Fără nuanțe străine.

Lucrare practică E.4

Prepararea chiflelor în foi

Pentru prepararea chiflelor în foi veți avea nevoie de următoarele:

1. **Produse:** Făină de grîu 3000, zahăr-tos 470, ouă 400, lapte 400, drojzii 78, sare 23, vanilină 1,5, apă 10000, făină pentru presărat 125, margarină de masă pentru stratificare 450, zahăr pentru stratificare 468, unt topit pentru ungerea tăvilor 19, ouă pentru ungerea chiflelor 100. Gramajul 100 bucăți a câte 50 gr.
2. **Echipament tehnologic** (vezi D.1.)
3. **Echipament sanitar** (vezi MT 1.0.)



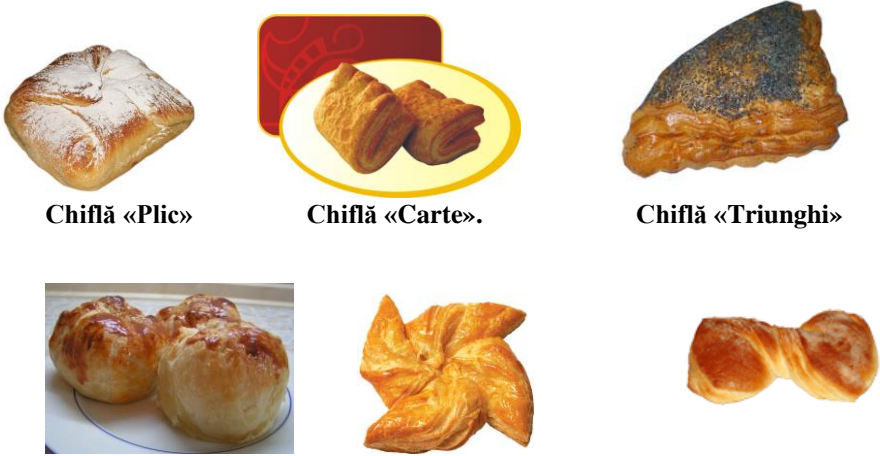
Pregătirea către lucrarea practică

1. Studiați informația funcțională la tema dată.
2. Completați fișa tehnologică pentru prepararea chiflelor în foi

În ziua lucrării practice produsele pregătite și ambalate, precum și echipamentul sanitar se aduc la școală

Îndeplinirea lucrării practice

Nr.	Informația funcțională	Sarcinile practice
1	Pregătirea bucătarului către lucru (vezi MT 1.0)	Pregătiți-vă către lucrarea practică

2	Pregătirea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Pregătiți locul de muncă
3	Prepararea aluatului Se prepară aluatul foitaj (vezi E.1)	Preparați aluatul foitaj
4	<p>Modelarea aricolelor Din aluatul foitaj dospit se modelează chiflele de diferite forme.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiflă «Plic». Aluatul foitaj dospit se întinde într-o foaie dreptunghiulară cu grosimea de 5-8 mm. Se taie apoi pătrate cu dimensiuni de 8X8 cm, cumasa 55 g; unghiurile bucăților se îndoaie spre centru și se apasă ușor cu degetul. Chiflele se pun pe o tavă unsă cu unt, locul unde o chiflă se unește cu alta se unge cu unt, în caz contrar la dospire și coacere chiflele se lipesc, se dospesc, suprafața se unge cu ou și se coc 10-15 min la temperatura de 220°C. • Chiflă «Carte». Patratul din aluat se îndoaie în jumătate, obținându-se o carte; marginile ei se apasă ușor cu cuțitul sau se fac pe ea creștături nu prea adânci. • Chiflă «Triunghi». Patratul din aluat, se îndoaie în jumătate oblic și marginile se apasă ușor cu cuțitul sau se fac pe ea creștături nu pre adânci. • Chiflă «Pernă». Se modelează ca «plicul», numai la aranjare pe tavă, ea se plasează cu cusătura în jos, iar pe suprafață se fac 2-3 creștături. • Chiflă »Morișca». Se întinde aluatul (3-4mmgrosime). Se taie pătrățele cu latura de circa 8 cm și se modelează după foto de mai jos.  <p>Se ung cu ou și se presară abundant cu zahăr. Moriștele se aranjează pe tava de copt și se coc la 200°C timp de 12-15 min.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chiflă »Fundită» 	Modelați articolele
5	<p>Coacerea cornulețelor în foi Rola se încălzește pînă la 220°C. Chiflele se coc pînă se formează o culoare aurie.</p>  <p>Chiflă «Plic» Chiflă «Carte». Chiflă «Triunghi»</p> <p>Chiflă «Pernă» Chiflă »Morișca» Chiflă »Fundită»</p>	Coaceți chiflele în foi
6	Apresiasi calității pateurilor după indicii de calitate (vezi tabelul nr.1)	Apreciați calitatea pateurilor

7	Dereticarea locului de muncă (vezi MT 2.0)	Dereticiți locul de muncă
8	Utilizarea deșeurilor (vezi A.1)	Utilizați deșeurile

Bucatele preparate după apreciere pot fi ambalate și duse acasă sau consumate pe loc.

Tabelul 1

Indicii de calitate ale chiflelor: „Plic”, „Carte”, „Triunghi”, „Pernă”, „Morișcă”, „Fundică”

Aspectul exterior	Consistența	Culoarea	Mirosul	Gustul
Produse de patiserie de diferite forme. Se observă straturile bine pronunțate. Articole, mărite în volum; fiind apăsate -repede își revin, fără deformări. Suprafața lucioasă, netedă. Gramajul 50-100 gr. Produsele pot fi presarate cu nuci la suprafață sau pudrate cu zahăr farin.	Puhavă, moale, elastică, crusta-moale, miez poros, porii mici repartizați uniform	Suprafața cafeniu-deschisă, uniformă . Miezul-galben.	De aluat de cozonac copt, plăcut, apetisant, aromat cu nuanțăaperceptibilă de aromatizatori.	Plăcut, de aluat de cozonac. Delicios, potrivit de dulce și aromat. Fără nuanțe străine.

Test formativ

la lucrarea practică MB 10 Prepararea bucatelor și articolelor culinare din aluat

1. Enumerați metodele de afinare a aluatului.

2. Completați propoziția:

În timpul fermentării drojdiile se hrănesc cu _____ făinii, ca rezultat se formează _____ etilic și _____ de carbon.

3. Ce reprezintă afînătorul chimic „carbonatul de amoniu”.

4. Indicați cu semnul «+» la ce grupă se referă articolele indicate în prima coloniță?

Articole	Bucate din aluat	Articole de patiserie	Garnitură de patiserie
Tăiței de casă			
Rastegai			
Pelmeni			
Colțunași			
Gălușcă			
Învîrtite			
Blinele			
Blinii			
Pateuri			
Clătite			
Plăcinte			

- 5.Descrieți schema tehnologică de preparare a aluatului pentru pelmeni.

6. Numiți temperatura apei sau a laptelui la prepararea aluatului pentru pelmeni _____

7. Cum se determină sfârșitul frământării aluatului?

8. Aluatul după frământare se lasă să se odihnească 30-40min. Explicați cauza.

9. Care este grosimea aluatului pentru pelmeni?

1,5-2mm

2-4 mm
0,5-1mm

10. Calculați ce cantitate de apă și sare este necesar pentru fierberea a 3 kg de pelmeni?

11. Durata de fierbere a pelmenilor

- a) 1-3 min.
- b) 3-5 min.
- c) 5-7 min.
- d) 7-9 min.

12. Enumerați materia primă pentru prepararea aluatului pentru colțunași.

13. Calculați cantitatea de produse necesară pentru prepararea aluatului pentru 50 porții de colțunași.

14. La o porție se servesc-----

- a) 7-8 colțunași
- b) 8-10 colțunași
- c) 10-12 colțunași.
- d)

15. Numiți metoda de afinare a aluatului pentru clătite. _____

16. În aluatul pentru clătite s-au format cocoloși. Acțiunile bucătarului?

17. Cum se finisează clătitele cu carne?

- a) Se coc în rolă
- b) În tigaie la capac
- c) Sepun în bain-marie

18. Completați fazele de preparare a aluatului de drojdie.

- Pregătirea produselor,
- _____,
- fermentarea,
- _____,
- modelarea,
- _____,
- coacerea.

19. Destinația cernerii făinii?

20. Care este temperatura laptelui ad[ugat la prepararea aluatului dospit?

- a) 25-30 ° C
- b) 30-35 ° C
- c) 35-40 ° C
- d) 40-45 ° C

21. Enumerați particularitățile preparării monofazice a aluatului dospit.

22. Uniți prin linii defectele clătitelor și metoda de înlăturare a defectului.

Clătitele se lipesc de tigaie	Se adaugă în aluat apă sau ulei
Clătitele se ard repede	Se adaugă în aluat ulei
Aluatul nu s-a întins pe toată suprafața tigăii	Se adaugă în aluat o linguriță de zahăr
Clătitele sunt foarte subțiri	Se ține tigaia înmână pînă se răcește
	Se adaugă în aluat puțină făină
	Se adaugă în aluat 1/2 linguriță spre sau cîteva lingurițe de zahăr

23. Durata de fermentare a aluatului pentru blinele.

- a) 3-4 ore
- b) 2-3 ore
- c) 1,5-2 ore

24. Care este forma blinelor? _____

25. Care este grosimea blinelor?

- a) 5-6 mm
- b) 2-3 mm
- c) 7-10 mm

26. Din ce aluat se prepară plăcintele?

27. Enumerați etapele de modelare a plăcintelor.

28. Enumerați felurile de umpluturi pentru plăcinte.

29. Prin ce deosebesc învîrtitele de plăcinte?

30. Descrieți procesul de preparare a umpluturii din varză proaspătă pentru plăcinte.

31. Care sunt indicii de calitate a învîrtitelor cu brînză?

32. Numiți metodele de preparare a aluatului dospit pentru pateuri coapte

33. Calculați cantitatea necesară de produse pentru 50 pateuri coapte cu magiun.

34. Enumerați materia primă pentru prepararea pateurilor prăjite.

35. Cum se determină sfârșitul fermentării aluatului?

36. De ce aluatul pentru pateuri prăjite se răstoarnă pe masă unsă cu ulei și nu presărată cu făină?

37. Numiți temperatura de coacere a pateurilor?

- a) 170-180° C
- b) 180-190° C
- c) 190 -200° C
- d) 200-220° C

38. Cum se determină gradul de finisare a pateurilor prăjite?

39. Calculați cantitatea necesară de grăsimi pentru prăjirea 150 buc. de pateuri.

40. Aluatul pentru gogoși se prepară prin metoda:

- monofazică
- bifazică

41. Aluatul pentru gogoși se prepară de o consistență:

- a) moale
- b) densă
- c) lichidă

42. Gogoșii se prăjesc după:

- a) 20-30 min. de dospire
- b) 40-50 min. de dospire
- c) Imediat după modelare

43. Ce formă au gogoșii? _____

44. Calculați cantitatea necesară de zahăr farin pentru 25 gogoși

45. Gogoșii au suprafață palidă, care este cauza acestui defect?

- a) Temperatura joasă de prăjire
- b) Temperatura înaltă de prăjire
- c) Insuficiență de grăsimi?

46. Ce formă au beleașurile? _____

47. Beleașurile au suprafață palidă, care este cauza acestui defect?

- a) Insuficiență de sare
- b) Surplus de sare
- c) Surplus de grăsimi

48. Enumerați materia primă pentru prepararea ceburek-urilor.

49. Descrieți procesul de modelare a ceburekurilor.

50. Întocmiți schema tehnologică de preparare a plămădelii pentru aluatul de cozonac dospit.

51. Subliniați în celulele din următoarea frază cuvintele corespunzătoare: *Pentru aluatul de cozonac dospit se ia zahăr și*

margarină de

2 - 2,5
1,5 - 2

 ori mai mult decât la prepararea aluatul dospit obișnuit. . Îmbunătățesc calitatea aluatului de

cozonac și ouăle, și anume-

albușul
gălbenușul

 . Trebuie de reținut, că cu cât mai mult se adaugă ouă, grăsime și zahăr se adaug, cu

atît se

prelungeste
scurteaza

 durata dospirii acestuia»

52. Descrieți cum se apreciază cînd este gata plămădeală.

Răspuns: _____

53 Uniți prin linii felul de chifle și caracteristica lor

Chiflă pentru drumeți

Pe chifle se fac tăieturi în cruce, se ung cu ou, se presarăcu zahăr tos și se coc

Chiflă de vanilie

Articolele se prepară la fel, ca și chifla de casă, numai că în aluat se adaugă vanilină și înainte de coacere se ung cu melanj.

Chiflă rusească

Aluatul se frămîntă pe lapte cu adaos de stafide, se porționează și se modelează ca și chifla de casă. Suprafața înainte de coacere se unge, de regulă, cu melanj și se presară cu nuci pisate.

Bilele se aranjează în forme a cîte 30 bucăți., aproape una de alta, astfel ca la dospire săse unească. Înainte de coacere se ung cu ou..

54. Determinați articolul după următoarele caracteristici: «*Articole patrulaterale strînse din 3-4 părți a cîte 50 g. Lungimea chiflor 55mm, lățimea 47 mm, înălțimea 70mm*».

1. Chiflă cu mac
2. Chiflă pentru drumeți
3. Chiflă «Pistrui»
4. Chiflă «Tinerețe»

Încercuiți cifra cu răspunsul corect.

55. Uniți prin linii tipul de stridii și tehnica lor de modelare.

Tipul de stridii		Tehnica modelării
Spiralată		Din ruloul modelat se taie bucăți, care se cântăresc și apoi se pun pe masă. Cu un sucitor subțire cu un diametru de 1-1,5 cm, ce se ține cu mâinile de capete, se apasă paralel tăieturilor asupra bucăților de aluat. Straturile de la suprafața din ambele părți se îndreaptă în sus, iar cele mijlocii și de desubt se restrâng în ambele părți
Alungită		Din ruloul modelat se taie bucăți, care se cântăresc și apoi se pun pe masă. Cu un sucitor subțire cu un diametru de 1-1,5 cm, ce se ține cu mâinile de capete, se apasă paralel tăieturilor asupra bucăților de aluat, apoi se apasă încă odată cu sucitorul aproape de masă de-a curmezișul straturilor
Figurată		Rulada se taie bucăți, se verifică masa și se așază pe tavă cu tăietura în jos astfel, încât în sus să se afle cealaltă tăietură în formă de spirală.

56. Completați pașii lipsă în algoritmul de stratificare a aluatului foitaj dospit

- Aluatul răcit se întinde într-o foaie cu grosimea de 1-2 cm
- 2/3 din turtă se acoperă cu unt sau margarină moale
- _____
- Capetele aluatului se lipesc, pentru ca să nu curgă untul.
- _____
- Foaia se împătorește în patru (în aluat trebuie să se formeze 8 straturi).

57. Puneți în dreptul fiecărui pas de stratificare a aluatului foitaj dospit prin metoda a 2 -1 numărul de ordine a acestuia.

- _____ Foaia se împătorește în două și se repetă laminarea încă odată.
- _____ Aluatul răcit se întinde într-o foaie cu grosimea de 1,5-2 cm
- _____ Se unge jumătate din foaie cu unt sau margarină înmuiat pînă la consistența smîntînei
- _____ Se unge jumătate din foaie cu margarină și se împătorește în două.
- _____ Aluatul întins se unge încă odată cu unt topit și se modelează din el produse.
- _____ Se lasă aluatul să dospească 20-30 min
- _____ Aluatul dospit se întinde pînă la grosimea de 5-6 mm

58. Uniți prin linii articolul și caracteristica acestuia.

Cruasane	articole în formă de seceră, culoarea galben-deschisă, presărate cu zahăr-pudră, în secțiune au o structură stratificată, se vede umplutura (magiunul)
Chiflă din aluat foitaj cu magiun	articole de formă dreptunghiulară, puhave, straturile bine exprimate, culoarea cafenie deschisă, suprafața lucioasă, umplutura- magiun
Cornulețe din aluat foitaj cu magiun	cornulețe din aluat foitaj dospit cu diverse umpluturi (brînză de vaci, dulceață, fructe, cașcaval, legume)
Chiflă în foi	