

Студенты 1 курса группы П 11-2, приготовили подарки солдатам, которые находятся на передовой. Этим они хотели передать им частичку тепла, доброты и поддержать их в это нелёгкое время. Ребята выпекали и расписывали своими руками пряники. Вкладывая всю душу в каждый пряник.



Теория — это когда все известно, но ничего не работает. Практика — это когда все работает, но никто не знает почему. Мы же объединяем теорию и практику: ничего не работает... и никто не знает почему!

Это сказал Альберт Эйнштейн

Так и студенты ГАПОУ БТПИТ 10.02.23 сдавали экзамен в рамках получение профессии Пекарь. Проявили смекалку и оригинальность в изготовлении хлебобулочных изделий. А также виртуозно отвечали на поставленные вопросы.



На базе ГАПОУ БТПИТ стартовала акция в поддержку наших солдат. В мастерской Хлебопечение, студенты начали производство хлебобулочного изделия с пониженной влажностью «Солдатская сушка».



25.01.23 в ГАПОУ "Брянском техникуме питания и торговли". Прошёл мастер класс по приготовлению классических Бейглов. Студент 2 курса Маковой Артём показал замес теста, формование изделий, а также виды тепловой обработки для Бейглов. Поведал гостям мастер класса о их происхождение, методах замеса теста и рассказал, как их можно оформить.

На это мероприятие были приглашены представители предприятий общественного питания, студенты, участвующие в чемпионате молодые профессионала в Белоруссии.



Вот и завершились лабораторные работы 2022 году. На лабораторной работе мы готовили круассаны и разные слойки.

Вы знаете, что слоеное тесто содержит 1000000 слоев?

Готовить нужно в несколько этапов.

1. Подготовительный этап
(замешивание основы);
2. Раскатывание, свертывание с добавлением сливочного масла, повторение 6 раз;
3. Отдых, охлаждение.

Обычно процесс растёгивается на 2 дня.

А у нас в рамках учебного процесса времени было всего 6 часа!!!



Мастер-класс по приготовлению Хачапури по-аджарски 🎉🎉🎉
Что такое Хачапури по-аджарски? Это блюдо-праздник, блюдо-легенда,
блюдо-традиция...

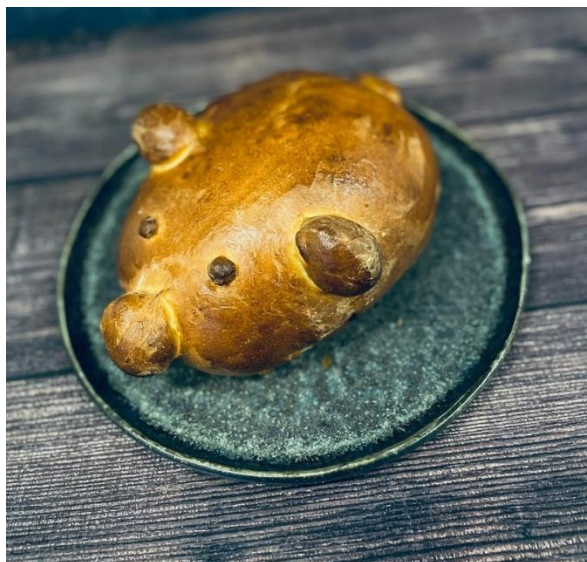
Горячие, ароматные, в виде лодочки с хрустящей корочкой и аппетитно тянущимся сыром 😊
Знаете, в чем секрет идеальных Хачапури? В качественных ингредиентах и умелых руках 🙌

В нашем случае и в том, и в другом можно быть уверенными на 100% 📌
Студенты первого курса группы №10 Готовили Хачапури вместе с нашим Мельниковым Иваном! Он-то нам и показал все нюансы и тонкости этого блюда.



Кулебяка- это пирог продолговатой формы с не сладким фаршем, так же их можно приготовить любой формы в виде крокодила, жабы, мишки и так далее. Название этого пирога очень часто встречаются в произведениях многих русских писателей XIX в. В словаре Даля слово «кулебяка» имеет своей основой устаревшее «кулебячить», что означает валять руками, лепить, стряпать.

Кулебяку запекают в простом дрожжевом тесте. Каждый повар-кондитер должен знать, что такое дрожжевое тесто и компоненты, требующиеся для его приготовления, а также основные показатели данных компонентов. Из дрожжевого теста выпекают самые разнообразные изделия: большие пироги, различные пирожки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, пончики, булочки, крендели и многое другое. В качестве начинок для пирогов используют мясо, рыбу, яйца, капусту, картофель, лук, морковь, творог, яблоки, ягоды и прочие продукты.



Сегодня мы с группой № 4 представляем вам профессию – пекарь. Такую возможность нам дает МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

На первом занятии студенты обрабатывали свои теоретические знания на практических заданиях, где продемонстрировали свои навыки по теме «Плетеные изделия»:

- * Подготовка рабочего места.
- * Подготовка продуктов к технологическому процессу.
- * Техника замеса теста, деление на жгуты.
- * Формирование жгутов.
- * Методы и виды плетения.
- * Температурный режим выпечки.
- * Презентация.

Кроме того отработали технологию замеса пшеничного теста на закваске, навыки разделки, формования и украшения изделий. 🍞

