

Владимир Давыдов
Евгений Давыдов

Учебник пиццайоло



ЛитРес: Самиздат
Москва

УДК 338.24
ББК 65.29
Д13

Давыдов В., Давыдов Е.

Учебник пиццайоло / Давыдов В., Давыдов Е. —
Москва: ЛитРес: Самиздат, 2020. — 222 с.

ISBN 978-5-532-99416-4

Эта книга для тех, кто хочет понять пиццу с нуля, начиная с приготовления лучшего теста и заканчивая выпеканием совершенной пиццы. Здесь будет все – наш профессиональный опыт, внимание к важным технологическим деталям, практические советы и ответственные рекомендации. А мы ждем от вас впитывания в мозги и руки всего представленного материала, а с другой, нам нужна обратная связь, то есть, оценка этого учебника. Хороший или плохой? Понятный или не очень? Полезный или так себе? Заинтересованные ответы на эти вопросы дадут определенный вектор движения дальнейшей работе – написанию новых книг.

ISBN 978-5-532-99416-4

© Давыдов В., Давыдов Е., текст, 2020
© Omiko Trading LTD., оформление, 2020

Содержание

Введение	9
Глава 1. Обучение пиццайоло	16
Глава 2. Новый член команды в пиццерии	23
Распределение (ориентирование) в пиццерию	23
Внешний вид пиццайоло	25
Стандарты личной гигиены пиццайоло	29
Глава 3. Пиццайоло в пиццерии	36
Основные производственные зоны в пиццерии	36
Оборудование, инвентарь, ингредиенты для приготовления теста	40
Приготовление теста	52
Мука	52
Вода	64
Дрожжи	67
Сахаросодержащий компонент – солод	71
Соль	74
Оливковое масло (масла и жиры)	75
Подготовка рабочего места началу работы (чек- лист открытия)	78
Ингредиенты для пиццы	80
Глава 4. Приготовление теста	89
Этапы приготовления теста для пиццы в производственном комплексе или центральной пиццерии	90
Этап 1. Подготовительный	90
Этап 2: Мойка и дезинфекция рабочих поверхностей, оборудования, лотков	93

Этап 3. Подготовка и взвешивание ингредиентов . . .	93
Этап 4. Смешивание ингредиентов	98
Этап 5. Отдых (расслабление) теста	102
Этап 6. Нарезание и взвешивание кусков теста	105
Этап 7. Формирование шаров теста и размещение их в лотке	106
Этап 8. Размещение лотков с тестом в холодильной камере (холодильнике)	107
Этап 9. Размещение лотков с тестом в холодильной камере (холодильнике)	108
Этап 10. Транспортировка теста из производственного комплекса (центральной пиццерии) в конкретную пиццерию	108
Этап 11. Менеджмент теста в пиццерии	108
Приготовление классического теста	113
Основное тесто с заквасками: бига и полиш	115
Основное тесто для пиццы с закваской бига	116
Основное тесто для пиццы с закваской полиш	121
Тесто пала с закваской бига на основе смеси Ciabatta Romana	128
Пекарские проценты	141
Глава 5. Пицца-соус в пиццерии	142
Оборудование и инвентарь для работы с соусами	143
Томатный пицца-соус из томатной пульпы	144
Пицца-соус из томатной пульпы	146
Пицца-соус из томатной пульпы	147
Базовый томатный соус для пиццы	148
Глава 6. Сыр моцарелла в пиццерии	150
Глава 7. Приготовление пиццы	151
Согревание теста	152

Приготовление мучной смеси для растягивания теста . .	154
Перенесение шаров теста из лотка на поверхность рабочего стола	156
Нанесение пицца-соуса	160
Добавление сыра на пиццу	163
Нанесение топпингов на пиццу	167
Выпекание пиццы в печи	176
Техника безопасности при выпекании пиццы	180
Украшение пиццы после выпекания	181
Нарезание и укладывание пиццы в коробки	192
Глава 8. Сырные палочки	196
Глава 9. Хлебные палочки	198
Глава 10. Куриные крылышки	200
Глава 11. Паста	203
Глава 12. Салаты	205
Глава 13. Действия пиццайоло в течение рабочего дня . . .	207
Заключение	213
Словарь терминов для пиццайоло	215
Список литературы	221



Владимир Давыдов, Евгений Давыдов



В профессиональном колледже «Московия» мы обучаем более 4000 студентов по 21 специальностям, включая поваров, технологов и кондитеров. С 2019 года мы приступили к дополнительному обучению специалистов по приготовлению пиццы (пиццайоло) организовав учебный центр «Колледж-пицца». Мы пошли на этот шаг, исходя из понимания важности подготовки профессионалов ресторанного бизнеса, в частности, его самого быстроразвивающегося направления – приготовления пиццы, а также желанием студентов научиться этой профессии. Студенты с большим желанием обучаются по этому направлению и принимают активное участие в конкурсах профессионального мастерства. При этом мы впервые так строим обучение пицца-мастерству так, чтобы охватить им все возрастные группы, доступные обучению: дошкольников, школьников, студентов колледжей, студентов ВУЗов, взрослых людей и предпенсионеров. Мы стараемся привить, прежде всего, молодому человеку стремление в обучению на протяжении всей жизни. Ведь как говорил Генри Форд: «Любой, кто перестает учиться, стареет, и не важно, сколько ему лет: двадцать или восемьдесят. Любой, кто продолжает учиться, остается молодым».

И легче всего привить привычку к постоянному обучению на том, что вкусно и популярно – на пицце. У нас для этого есть все условия: знания и навыки, персонал, площади, оборудование, инвентарь и партнеры-поставщики.

Пишите, звоните, приезжайте учиться.

Адрес: 142002 Московская область, город Домодедово, улица Текстильщиков, дом 41

Телефон: 8 (496) 794–30–74

Эл. почта: mo_garouprof@mosreg.ru

Сайт: <http://колледжмосковия.рф>

Профессионально обучим и вкусно накормим!

*С уважением,
директор ГАПОУ МО
«Профессиональный колледж
«Московия»
Сергей Михайлович Нерубенко*

Введение

Человек сделан из книг, которые он читает.

Ральф Уолдо Эмерсон

Хотите написать серию учебников?

– Очень, планируем.
– Давайте!
– Эта первая книга, специально для тех, кто хочет понять пиццу с нуля, начиная с приготовления лучшего теста и заканчивая выпечанием совершенной пиццы. Здесь будет все – наш жизненный и профессиональный опыт, внимание к важным технологическим деталям, практические советы и ответственные рекомендации. А мы ждем от Вас, с одной стороны, впитывание в мозги и в руки всего представленного материала, а с другой, нам нужна обратная связь, то есть, оценка этого учебника. Хороший или плохой? Понятный или не очень? Полезный и нужный или так себе? Заинтересованные ответы на эти вопросы дадут определенный вектор движения дальнейшей работе – написания новых книг для продвижения в российской действительности нашего любимого блюда – пиццы.

Пицца – явление всемирное

Пицца (итал. *pizza*) – традиционное итальянское блюдо в виде тонкой круглой лепёшки (пирога) из дрожжевого теста, выпекаемой с уложенной сверху начинкой из томатного соуса, кусочков сыра, мяса, овощей, грибов и других продуктов. (1)

Пицца – явление всемирное. Как минимум пять факторов подогревают его рост во всем мире:

1. Пицца объединяет ингредиенты из всех основных групп продуктов питания.

2. Приготовление пиццы требует личного участия – нарезание, подбор ингредиентов, выпекание делают этот процесс уникальным пищевым опытом.

3. Это социальная еда. В процессе поедания пиццы происходит как бы «разламывание батона хлеба», то есть нарезание пиццы на несколько кусков, распределяемых между едоками за столом.

4. Пицца воплощает в себе захватывающие, универсальные вкусы – свежий запеченный хлеб, изысканных томатов, итальянских специй, сыра и, во многих случаях, пряное мясные и овощные начинки.

5. Наконец, это универсальная еда, которая имеет тысячи вариаций. Неудивительно, что это удивительное творение переросло из скромных начинаний в одно из самых захватывающих, популярных и интересных блюд в мире.

Пиццайоло (итал. *pizzaiolo*):

1. хозяин пиццерии
2. мастер по выпечке пиццы