

10.02.2022 р.

Урок В/Н № 17 «Приготування страв з макаронних виробів»

Посилання до уроку <https://meet.google.com/rsk-uaky-ebb>

Конспект

Перед тепловою обробкою макаронні вироби перебирають для видалення сторонніх домішок, довгі вироби розламують на частини до 10 см. Малі вироби, локшину, вермішель просіюють.

Способи варіння макаронних виробів

- I. **с п о с і б** (зливний). Макарони, локшину, вермішель кладуть у киплячу підсолону воду (на 1 кг макаронних виробів 5—6 л води і 50 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності. Чим більше співвідношення води і макаронних виробів, тим швидше закипає вода після засипання макаронів, тим вищою буде якість готового виробу. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду. Макарони варять 20—30 хв., локшину — 20—25 хв., вермішель — 12—15 хв.

Відварні макаронні вироби відкидають на сито або друшляк і промивають гарячою кип'яченою водою, перекладають у посуд, заправляють розтопленим жиром (для поливання страви перед подаванням), перемішують дерев'яною мішалкою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі в 2—3 рази за рахунок поглинання води, що клейстеризується. Таке збільшення називається приварком і становить 150 %. Відвари з макаронних виробів використовують для приготування перших страв і соусів.

- II. **спосіб** (незливний). У киплячу підсолону воду (на 1 кг— 2,2— 3 л води і 30 г солі) засипають макаронні вироби і варять до загусання, помішуючи. Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні так само, як каші.

Приварок становить 200—300%. Таким способом варять макаронні вироби, які потім використовують для приготування запечених страв.

Вимоги до якості страв з макаронних виробів

Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму, запечені можуть бути з'єднані між собою. Колір відварних макаронів — білий, запечених - золотистий. Смак і запах — властиві макаронним виробам.

Страви з макаронних виробів реалізують протягом 2 год. після їх приготування

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

«Бабка з локшини з сиром»

№ п/ п	Найменування продуктів	Норма вмісту в готовій страві на 1 порцію, г		Норма вмісту в готовій страві на 3 порції, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто
1.	Локшина	160	160	480	480
2.	Вода	100	100	300	300
3.	Сир	10	10	30	30
4.	Яйця	10	10	30	30
5.	Цукор	10	10	30	30
6.	Маргарин	5	5	15	15
7.	Сметана	5	5	15	15
8.	Сухарі	5	5	15	15
9.	Масло вершкове	10	10	30	30
Вихід:			310		930



Технологія приготування.

Локшину варять не зливним способом, охолоджують до температури 60С. Сир протирають, додають сирі яйця, сіль, цукор, перемішують і з'єднують з відварними макаронними виробами, перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений жиром і посипають сухарями лист шаром 3-4 см, поверхню розрівнюють, збризкують сметаною, жиром і запікають.

Вимоги до якості.

Зовнішній вигляд: запечені макаронні вироби.

Колір: білий з жовтим відтінком.

Смак, запах: властивий макаронним виробам.

Консистенція: макаронів – м'яка.

ІНСТРУКЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Макаронник з м'ясом

Сировина	1 порція		2 порції	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яловичина(котлетне м'ясо)	162	119		
Маргарин столовий	6	6		
Маса готових м'ясопродуктів	-	75		
Цибуля ріпчаста	29	24		
Маргарин столовий	4	4		
Маса пасерованої цибулі	-	12		
Макарони	72	72		
Яйця	1/4	10		
Маргарин столовий	5	5		
Сухарі мелені	6	6		
Маса напівфабрикату	-	312		
Маса запеченої страви	-	265		
Маргарин столовий	10	10		
Вихід	-	265/10		

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ:

Підготовлені макарони відварити незливним способом. Охолодити до t 60⁰С. Додати сирі яйця. Перемішати. Підготовлене м'ясо пропустити крізь м'ясорубку. Нарізану цибулю кубиками пасерують і додають у м'ясо, додають перець, сіль перемішують. Масу викладають на лист змащений жиром і посипаний сухарями. Викласти рівним шаром половину макаронів на підготовлений лист. Зверху розмістити начинку з м'яса. Викласти другу половину макаронів. Розрівняти поверхню. Збризнути маслом. Запекти у жаровій шафі. Злегка охолодити.

ПРАВИЛА ВІДПУСКУ

Розрізати на порції. Подавати, поливаючи розтопленим вершковим маслом.

ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Зовнішній вигляд – макаронні вироби з'єднані між собою, на розрізі чітко видно начинку.

Колір – золотистий.

Консистенція – м'яка.

Смак та запах – властиві макаронним виробам, без запаху затхлості.

Тести

Макаронні вироби варять:

- а) двома способами б) одним способом
- в) трьома способами

Для того, щоб зварити макаронні вироби не зливним способом беруть води:

- а) 0,5 – 1 л б) 2 – 3 л в) 5 – 6 л

Для приготування макаронника макаронні вироби варять:

- а) зливним способом б) не зливним способом
- в) взагалі не варять

Як промивати готові макаронні вироби? Дайте одну правильну більш точну відповідь

- а) перед варінням б) після варіння
- в) промивають макаронні вироби після приготування тільки окропом тримаючи посуд сухим рушником в напрямку від себе.

При варінні макарон незливним способом привар становить:

- а) 100-200% б) 200-300% в) 300-500%

Макаронні вироби погано поєднуються зі стравами з:

- а) риби б) м'яса в) гуски і качки

Якою водою промивають готові макарони?

- а) гарячою кип'яченою водою
- б) холодною водою
- в) теплою кип'яченою водою

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі у:

- а) 5-6 разів б) 2-3 рази в) 6-7 разів

Тривалість варіння вермішелі:

- а) 20-30 хв. б) 20-25 хв. в) 12-15 хв.

Тривалість варіння локшини:

а) 12-15 хв б) 20-25 хв. в) 30 хв.

Зварені макаронні вироби злиплися,чому?

а) не промили,не посолили

б)не промили, не заправили жиром ,не перемішували під час варіння

в) не заправили жиром

На скільки груп поділяють макаронні вироби:

а) 2 групи б)4 групи в) 3 групи

Чекаю ваших фото звітів на вайбер:

0954873401 Кристина Єльцова