

Технологія приготування їжі.

Сміренко Л.А.

Урок № 95

Тема уроку: Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього: чебуреків, галушок, пельменів. Вимоги до якості

Мета: ознайомитись з технологією приготування прісного тіста – чебуреків, галушок, пельменів.

Конспект уроку

Галушки в'язкі (напівфабрикат). До просіяного борошна додають збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замішують прісне тісто, тугіше, ніж для вареників. Витримують 20-30 хв. для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто ділять на шматки, кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром завтовшки 0,5-1 см, потім нарізати невеликими квадратами розміром 3 x 3 см або 4x4 см.

Галушки напівв'язкі (напівфабрикат). У воду або молоко кладуть сіль і доводять до кипіння. В киплячу рідину, помішуючи, всипають половину борошна і заварюють тісто, яке при помішуванні прогрівають 5-10 хв. Масу охолоджують до температури 60-70 °С, додають яйця, решту борошна і перемішують до одержання напів в'язкої консистенції. Галушки розробляють ложкою, змоченою у воді. Галушки можна готувати фаршированими м'ясною начинкою або начинкою з печінки.

Вимоги до якості: галушки - правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Консистенція м'яка. Смак і запах відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна. Колір на розрізі від світло-сірого до світло-кремового

Тісто для пельменів. У просіяне борошно додають воду, в якій розчинені яйця, сіль і замішують тісто однорідної консистенції. Тісто залишають на 20-30 хв., закривши серветкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності. Для пельменів готують тісто густіше, ніж для вареників.

Пельмені м'ясні. Для фаршу м'ясо і цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, цукор, перець, холодну воду і все ретельно перемішують.

У разі ручного формування пельменів тісто розкачують шаром 1,5-2 мм завтовшки, краї розкачаного шару на ширину 5-6 см змащують яйцями. На середину змащеної смужки, вздовж неї, кладуть рядками кульки фаршу масою 7-8 г на відстані 3-4 см одна від одної. Потім краї змащеної смужки тіста піднімають, накривають фарш, після чого вирізають пельмені спеціальними формочками з затупленим обідком. Маса 1 шт. дорівнює 12-13 г.

Обрізки тіста без фаршу використовують при повторному розкачуванні.

Вимоги до якості: пельмені - правильної форми, однакової величини, поверхня гладенька, добре защипані. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом

начинки. Не допускаються сторонні запахи і присмаки. Консистенція - щільна, м'яка, начинка - соковита, м'яка.

Для приготування чебуреків прісне тісто замішують з борошна води і солі. для начинки баранину та цибулю пропускають через м'ясорубку, додають сіль, перець, воду та перемішують. Тісто ділять на порційні шматки, розкачують їх у вигляді кружалець. На середину кружалець розкладають начинку та формують вироби у вигляді півмісяця. Напівфабрикати обсмажують і подають по 2 штуки на порцію.

Вимоги до якості: чебуреки мають форму півмісяця, начинка не витікає; колір – оболонки - золотистий з листовою структурою, начинки - сірий; консистенція - начинки - соковита, тіста - зверху хрустка, а всередині м'яка; смак і запах – смаженого у фритюрі тіста з начинкою.

Законспектувати і відповісти на питання:

- 1.** Які вироби з прісного тіста смажать у фритюрі?
- 2.** В чому різниця між приготуванням галушок щіпаних та різаних?
- 3.** Які галушки мають ніжну консистенцію?
- 4.** Чим змащують галушки та пельмені ?
- 5.** Яка товщина тіста для пельменів та чебурек?
- 6.** Яку форму мають пельмені та чебуреки?
- 7.** Яка вага одного пельменя?

Відповіді надіслати на пошту ludasmirenko@ukr.net