

План уроку

виробничого навчання

Група № 14

Курс I

Урок веде майстер в/н С.М.Репчук

Тема уроку : Технологія приготування локшини домашньої

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування напівфабрикату: **ЛОКШИНА ДОМАШНЯ**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне	880	875
Борошно для підсипання	65	60
Яйця	6	250
Вода	175	175
Сіль	25	25
Вихід підсушеної локшини		1000

Технологія приготування

1. Просіяне пшеничне борошно вищого або I гатунку насипати гіркою на стіл з дерев'яною кришкою або в миску.
2. Посередині зробити заглиблення, в яке налити холодну воду з розчиненими у ній сіллю і яйцями.
3. Замісити круте тісто, витримати його 20-30 хв.
4. Потім готове тісто покласти на стіл, посипаний борошном.

5. Розкачати шаром 1-1,5 мм завтовшки.
6. Розкачані пласти тіста пересипати борошном.
7. Пересипані борошном шари тіста злегка підсушити на повітрі.
8. Скласти у 3-4 шари і нарізати на смужки 35-45 мм завширшки, а потім упоперек соломкою 3-4 мм завширшки.
9. Локшину розсипати на фанерні лотки шаром 1 см і висушувати при температурі 40-50° С.
10. Використовують локшину домашню для приготування перших страв і гарнірів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – збережена форма нарізки – соломка.

Колір – білий.

Консистенція – пружна.

Смак і запах – сирого висушеного тіста

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: ГАЛУШКИ В'ЯЗКІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне (у тому числі на підпил)	645	640	Сировина відповідає вимогам НТД
Яйця	1 шт	40	
Молоко або вода	320	320	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Просіяти борошно.
2. До борошна додати збиті яйця, розчин солі, молоко або воду.
3. Замісити тісто тугіше, ніж для вареників.
4. Витримати 20-30 хв. для набухання клейковини.
5. Тісто розділити на шматки.
6. Розкачати шаром завтовшки 0,5-1 см.
7. Нарізати невеликими квадратами розміром 3*3см або 4*4 см.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта

Найменування напівфабрикату: **ГАЛУШКИ НАПІВВ'ЯЗКІ**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	505	500	Сировина відповідає вимогам НТД
Яйця	1 ^{1/4} шт	50	
Молоко або вода	500	500	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. У воду або молоко закласти сіль.
2. Довести до кипіння.
3. В киплячу рідину, помішуючи, всипати половину борошна.
4. Заварити тісто, яке при помішуванні прогрівається 5-10 хв.
5. Масу охолодити до температури 60-70°C.
6. Додати до маси яйця, решту борошна.
7. Перемішати до одержання тіста напівв'язкої консистенції.
8. Галушки розробити ложкою, змоченою у воді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта

Найменування страви: **ГАЛУШКИ З МАСЛОМ АБО СМЕТАНОЮ,
АБО ГРИБНОЮ ПІДЛИВОЮ**

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Маса ніпівфабрикату галушок в'язких	-	150	Сировина відповідає вимогам НТД
Маса ніпівфабрикату галушок напівв'язких	-	170	
Маса готових галушок	-	200	
Масло вершкове (для заправи)	5	5	
Масло вершкове (для поливки)	5	5	
Або сметана	-	30	
Або соус	-	50	
Вихід :			
З маслом		240	
Зі сметаною		235	
З соусом		255	

Технологія приготування

1. Галушки в'язкі (напівфабрикат) у вигляді квадратиків або напівв'язкі, розроблені ложкою, закласти у киплячу воду.
2. Варити 10-15 хв. до готовності (галушки спливають на поверхню).
3. Готові галушки вийняти шумівкою.
4. Скласти у друшляк або сито, щоб стекла вода.
5. Викласти у посуд.

6. Заправити розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не злиплися.
7. Перед подачею полити вершковим маслом або сметаною, або грибним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.