

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

34 група

Урок №53-54

Тема: « Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього.»

Налисники (млинчики) смажені (напівфабрикат, оболонка).

Проціджений роз-чин солі, цукру, сирі яйця змішують з частиною холодного молока чи води (половина норми), всипають просіяне борошно, перемішують і збивають до утворення однорідної маси, потім вливають цівкою решту молока або води, перемішують. Тісто проціджують.

Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24-26 см. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують. Якщо налисники подають без начинки, їх обсмажують з обох боків, якщо з начинкою — з одного боку. Налисники зніма-ють і охолоджують.

Налисники поліські (напівфабрикат, оболонка).Яйця, розчин солі, цукру змішують, додають холодне молоко (половину норми), всипають просіяне борошно, крохмаль і перемішують до утворення однорідної маси, потім поступово додають решту молока і перемішують. Готове тісто проціджують. Налисники смажать так, як описано у попередній рецептурі.

Налисники з начинкою із сиру або м'яса (печінки, капусти).На підсмажений бік налисника кладуть начинку з м'яса або ліверу (капусти, сиру), загортають прямокутниками, обсмажують з обох боків на розігрітій з жиром сковороді або листі до утворення рум'яної кірочки і ставлять у жарову шафу на 5-6 хв.

Відпускають 2 шт. на порцію.

Налисникам із фруктовими начинками (джемом, повидлом, варенням) надають форми трикутника, збризкують маргарином і запікають у жаровій шафі 7-Ю хв. Подають з цукровою пудрою або зі сметаною.

Налисники з гарбузом. На підсмажений бік налисника кладуть начинку з гар-буза. Далі так, як описано вище.

Приготування начинки: обчищений гарбуз подрібнюють, додають цукор, припускають до готовності й охолоджують.

Налисники відпускають по 2 шт. на порцію, посипають цукровою пудрою.

Млинці на кислому молоці. В кисле молоко (кефір) додають яйця, борошно, розчин цукру, солі, добре вимішують і ставлять у тепле місце на 25-30 хв, потім кладуть соду і перемішують.

Млинці випікають з обох боків на змащених жиром нагрітих сковородах. Товщина млинців повинна бути не менш ніж 3 см.

Відпускають млинці по 3 шт. на порцію з маслом вершковим або сметаною.