

Навчальний посібник

Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів



Розглянуто і схвалено на засіданні
методичної комісії з підготовки
робітничих кадрів за галузевим
спрямуванням :

громадське харчування

Протокол № ____ від « ____ » _____ 2023.

Голова методичної комісії

Зміст

1. Передмова.....	2
2. Значення напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів	6
3. Якість продуктів та вимоги до сировини напівфабрикатів для кондитерських виробів.....	7
4. Особливості організації роботи кондитерського цеху.....	15
5. Способи теплової обробки при приготуванні напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів.....	24
6. Приготування фаршів.....	26
7. Приготування начинок	31
8. Приготування цукатів.....	34
9. Приготування цедри	37
10. Асортимент фаршів, начинок.....	39
11. Асортимент цукатів, цедри.....	40
12. Інструкція з охорони праці в кондитерському цеху.....	41
13. Технологічні та інструкційні карти	43
14. Використані джерела.....	87

1. Передмова

КОНДИТЕРСЬКЕ ВИРОБНИЦТВО. У це поняття входить ряд виробництв по виготовленню солодких харчових продуктів : тортів, тістечок, бісквітів, пряників, мармеладу, пастили, різних цукерок, шоколаду і т. д. Велика кількість людей нині вважає за краще не лише вживати, але і також робити кондитерські вироби. Досвід вже напрацьований, причому у великої кількості виробництв. Звичайно ж, усі люди знають, чим саме займається кондитерське виробництво. Багато людей вважають, що робити кондитерські вироби досить просто, але, це не так. Оскільки зараз є велика кількість різноманітних технологій, які використовуються у виробництві.

Кондитерська справа – джерело вічного натхнення. На Україні кажуть: “Навчилась готувати пироги - стала господинею в домі”.

В кондитерському мистецтві важлива краса, почуття смаку і стилю. Потрібно робити не тільки смачно, але й красиво і ніяк інакше. Тому що, коли немає візуального позиву спробувати, то вся робота по винаходу унікального смаку зводиться нанівець. Працюючи, для кондитера важливо розуміти, що кондитерія - це мистецтво. Кожен раз потрібно підключати фантазію і навіть інтуїцію, адже в залежності від того, як ляжуть інгредієнти на тарілку - складеться візуальне враження про десерт і про роботу в цілому. Тут необхідно відчувати композицію і творити виходячи з того, що є саме зараз.

Знаючи всі базові види бісквітів, тіста і кремів, кондитер може комбінувати інгредієнти по-різному, модернізувати і видозмінювати десерти, привносити нові елементи або смакові акценти.

«Є в світі п'ять мистецтв, і найвеличніше найвидатніше з них — кондитерська справа». Вислів цей належить Карему, королю шефів й шефу королів. Більшість прийомів і хитромудрих маніпуляцій, якими і нині користуються майстри солодкого цеху, придумав і випробував на практиці саме він. Він винайшов тістечка і торти, він же детально описав у своїх книгах, як створювати такі чудеса. Ним захоплювались, у нього навчались, і тим не менше довгий час кондитерська справа вважалася чимось допоміжним у кухарській справі, малозначним з точки зору гастрономії. Але минуло три століття – і вуаля: кондитери беруть впевнений реванш. Здоба, десерти, солодка випічка всюди – у блогах, журналах, кулінарних шоу.. Рецептів для ласунів навряд чи менше, ніж описів приготування закусок і основних страв, а провідні шефи відкривають нарівні з ресторанами власні кондитерські.

Резонно було очікувати, що у кондитерській справі станеться деякий творчий переворот, у солодкі маси втіляться над сміливі ідеї... Аж ні, кондитери, даючи волю фантазії, все ж залишаються вірними традиціям.

Звісно ж, трапляються тимчасові захоплення. Майже десятиліття ласуни сходили з розуму від барвистих солодких асорті, варіацій на тему тірамісу, оригінальних безформних міксів у порційних стаканах, потім геть усі закохались у макаруни, далі – у капкейки, нині у фаворі енджел-кейки і магкейки... Не так давно в Європу з Америки проникло останнє творіння нью-йоркських майстрів – кронат, гібрид круасана і доната... Дурного у цьому нічого немає. Але такі захоплення – данина моді, тренд, миттєва примха. У меню солідних кафе і ресторанів нарівні з модними штучками завжди присутня перевірена класика.

Ми пам'ятаємо мамині еклери, бабусин наполеон і грушевий пиріг, як пахло у домі перед святом, як мама чи бабуса ворожили біля плити і робили все руками – без міксерів і комбайнів... Привабливість старих десертів – у їх зворушливій простоті. В основі солодкої класики – всього сім основних інгредієнтів, вони незмінні, варіюються лише порядок і пропорції, ще міняється спосіб випікання. З одних продуктів виходять і млинці, і круасани, і крем-брюле. Уся справа в тім, що, як і в якій послідовності робити. Хто стане сперечатися, що це велике мистецтво?! Але якщо є бажання можна будь-яке мистецтво освоїти. Принаймні досягнути ази.

Це світ, в якому можна безмежно творити і фантазувати, відкриваючи все нові грані солодкої естетики ! Адже що може бути краще, ніж торти, печиво, пряники, тістечка, кекси, рулети, ромові баби, здобні дріжджові вироби, пряники, мафіни!

Тому, в даному посібнику, щоб уникнути повторень, ми не будемо зупинятися на загальновідомих поняттях, а зосередимося докладніше по темі -«Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів».

2. Значення напівфабрикатів для борошняних кондитерських виробів

Борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні населення. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту.

Шукаючи нові смакові властивості виробів, крім впровадження нових оригінальних рецептів, можна застосувати різні поєднання вже існуючих напівфабрикатів і сировини.

В умовах сучасного виробництва кондитер повинен володіти певними знаннями і необхідними практичними навичками. Відповідно до кваліфікаційної характеристики кондитер повинен знати: основні властивості сировини, що використовується для приготування кондитерських виробів, методи визначення її якості; асортимент і технологію приготування різноманітних напівфабрикатів – різних видів тіста, начинок, сиропів, кремів, помади, мастики, посипок тощо; технологічний режим приготування кондитерських виробів; способи оздоблення кондитерських виробів кремом, помадою, мастикою, шоколадом, марципаном, глазур'ю; правила технічної експлуатації обладнання; способи економного використання енергії; порядок користування збірниками рецептур; вимоги до якості напівфабрикатів і готових виробів; їх можливі дефекти і заходи з попередження чи усунення цих дефектів; раціональні методи організації праці й санітарно-гігієнічні вимоги до утримання робочих місць; правила техніки безпеки в роботі, а також вимоги особистої гігієни і правила внутрішнього розпорядку.

Кондитер повинен мати тонкі смакові відчуття і гарне чуття запаху, вміло поєднувати смакові речовини у різних пропорціях для забезпечення приємного смаку і аромату готових виробів, підбирати кольори кремів природних тонів, творчо мислити і постійно працювати над розробкою та впровадженням нових рецептів, напівфабрикатів і готових виробів, вміти самостійно скласти рецептуру і технологічну картку на будь-який кондитерський виріб.



3. Якість продуктів та вимоги до сировини напівфабрикатів для кондитерських виробів

Багато борошняних кондитерських виробів випікають з начинками (фаршами), для виготовлення яких використовують різноманітні продукти: м'ясо, субпродукти, рибу, овочі, гриби, крупи, яйця, мак, фрукти та ягоди, сир домашній. Також до напівфабрикатів належать цукати, мармелад (желе).

Фрукти і ягоди містять багато вуглеводів, клітковину, геміцелюлози цукру, фарбувальних і ароматичних речовин, а також вітаміни, мінеральні сполуки і органічні кислоти. Соки плодів з різним забарвленням можуть бути використані для підфарбовування виробів.

Основні показники якості.

Якість – це сукупність властивостей товарів, що зумовлюють їх здатність задовольняти певні потреби людини. На якість продовольчих товарів впливають фактори сфери виробництва :

-Якість сировини, напівфабрикатів; Матеріалів, технології; Обладнання, праці виробників;

-Якість зберігання, транспортування, реалізації;

Показники якості – якісні характеристики однієї або декількох властивостей продовольчих товарів. Бувають : одиничними – якщо визначають одну властивість продукції (колір, вміст жирів, кислот, цукрі). комплексними – якщо характер. 2 або більше властивостей (зовнішній вигляд : форма, розмір, колір).

Поділяють на : **Органолептичні** – визначаються за допомогою органів чуттів: форма, колір, стан поверхні, смак, запах, консистенція. **Фізико-хімічні** – питома вага, щільність, температура топлення, масова частка води, цукру, кислот, жиру. **Мікробіологічні** – вміст сальмонел, бактерій кишкової палички, дріжджів.

Показники якості харчових продуктів умовно об'єднують в групи: **Показники призначення** – характеризують властивості продукту. Відносять: фасування, пакування, маркування, органолептичні, фіз-хім., мікробіологічні показники. **Показники збереженості** – відображають здатність продукту зберігати якість протягом певного строку за оптимальних умов. **Естетичні показники** – інформаційна виразність товару, привабливість, раціональність форм, чіткість маркування, товарний вигляд пакувального матеріалу. **Показники транспортабельності** – здатність харчових продуктів зберігати споживні властивості під час перевезення. Показники безпеки – характеризуються нешкідливістю продукту для людини при споживанні.

Овочі і фрукти містять багато цінних для організму речовин, особливо вітамінів і мінеральних солей. Використовуються як начинки і оздоблюючі напівфабрикати при приготуванні борошняних кондитерських виробів.

Зберігають овочі при температурі 10—12°C в тарі, яка забезпечує природну циркуляцію повітря. Свіжі фрукти зберігають при температурі 2°C, відносній вологості повітря 85—90 %.

Перед використанням овочі, фрукти і ягоди старанно промивають в проточній воді, обсушують на повітрі. Якісні плоди використовують для оздоблення кондитерських виробів у свіжому вигляді, деформовані, але не зіпсовані — для приготування напівфабрикатів (джемів, мармеладу, повидла).

Капуста білоголова використовується для приготування начинок. Перед використанням зачищають капусту від забруднених і зіпсованих листків, промивають і подрібнюють або вручну, або на овочерізці.

Цибуля ріпчаста використовується для приготування різних начинок у пасерованому вигляді. Цибулю зелену вирощують протягом року (зимою в теплицях) з цибулі ріпчастої. Використовують для начинок.

Ревінь овочевий — черешки багатолітньої трав'янистої рослини. Смак кисло-солодкий. Використовують для начинок.

Петрушка, селера (зелень) надає начинкам відповідного смаку і аромату.

Гриби сушені перед використанням промивають, замочують і варять в тій самій воді до розм'якшення. Варені гриби подрібнюють на м'ясорубці.

Для оформлення кондитерських виробів і приготування начинок використовують свіжі фрукти, ягоди і продукти їх переробки.

За будовою всі плоди поділяють на такі групи: насіннячкові — яблука, груші, айва; кісточкові — сливи, вишні, черешні, абрикоси, персики; ягоди — виноград, смородина, агрус, суниця, полуниця, малина; субтропічні — цитрусові (мандарини, апельсини, грейпфрути, лимони), гранати, інжир, хурма; тропічні — банани, ананаси.

Яблука — найпоширеніший вид плодів, оскільки деякі сорти зберігаються від одного врожаю до другого, завдяки цьому їх використовують у свіжому вигляді протягом року.

Яблука, які мають приємний аромат і ніжну консистенцію м'якоті, використовують свіжими для начинки і оздоблення пирогів, тістечок, тортів. З кислих сортів яблук, які добре розварюються, готують джеми, повидло і пюре для начинок, а з яблук, які погано розварюються — варення і цукати.

Груші ніжніші за яблука. Вони містять менше кислот, вітаміну С, пектинових речовин. Консистенція м'якоті груш може бути крупнозернистою, дрібнозернистою, грубою, ніжною, в'язкою, смак — солодким, кисло-солодким, винно-солодким, пряним, терпким. З груш, які добре розварюються, готують повидло і джем, а з плодів, які погано розварюються — варення і цукати. Свіжі груші з ніжною і ароматною м'якоттю використовують для оформлення виробів.

Сушені абрикоси — урюк, курагу — після теплової обробки використовують для начинок, солодкі ядра застосовують як заміник мигдалю при приготуванні мигдальних тістечок, печива, а також для оздоблення кондитерських виробів.

Плоди вишні у кондитерському виробництві використовують для оздоблення і начинок вишні-морелі, в яких легко відокремлюється кісточка.

Садові сливи досягають у серпні-вересні, добре зберігаються і транспортуються. З них варять варення, повидло. З угорок одержують чорнослив, який широко використовується в кондитерському виробництві для оздоблення виробів, для начинок.

Ренклюд — плоди крупні або середні круглястої або овальної форми, зеленого або жовтого кольору, з соковитою, приємною на смак м'якоттю. Досягають плоди в серпні-вересні, погано зберігаються і транспортуються, використовують для приготування джемів, мармеладу.

З субтропічних плодів у кондитерському виробництві використовують апельсини, мандарини, лимони, ананаси.

Ананаси свіжі й консервовані використовують для оздоблення тістечок і тортів. У ананаса зрізують верхню і нижню частини, видаляють шкірку і жорстку серцевину, потім ананас нарізають кільцями, які розрізують на шматочки. Сироп від консервованих ананасів використовують для просочування бісквітів, ароматизації кремів, помад.

Цитрусові плоди дуже поживні, мають приємний смак, аромат і протицингові властивості завдяки вмісту цукрів (до 8 %), ефірних олій (до 2,5 %), лимонної кислоти (до 6 %), мінеральних речовин (солей калію, кальцію, фосфору, заліза, магнію), вітамінів С (до 50 %), Р та каротину. В шкірці цитрусових (цедрі) міститься багато вітамінів, пектинових речовин і майже всі ефірні олії, тому її широко використовують у кондитерському виробництві для ароматизації виробів. Знімається цедра спеціальною машинкою або вручну за допомогою терки. Апельсини і мандарини після очищення розділяють на часточки і використовують для оздоблення тортів і тістечок. Сік лимонів використовують для підкислювання помад, кремів, начинок.

Ягоди — це плоди, в яких насінини містяться безпосередньо в м'якоті або на її поверхні. За будовою ягоди поділяють на справжні, несправжні й складні.

Справжніми називають ягоди, які утворилися в результаті розвитку зав'язі (виноград, смородина, агрус, брусниця, чорниця, журавлина, калина).

Несправжні ягоди — це розросле соковите плодоложе, на поверхні якого розміщені дрібні плоди — насіння, що утворилося в зав'язі (суниці, полуниці).

Складні ягоди мають багато кістянок, що зрослися між собою і розміщені на одному плодоложі (малина, ожина).

Харчова цінність ягід в тому, що вони містять цукри (4—16 %), органічні кислоти (до 3 %), вітаміни, мінеральні, ароматичні та фарбуючі речовини. Ягоди мають соковиту ніжну м'якоть.

Оскільки більшість ягідної продукції погано зберігається і швидко псується, частіше їх використовують у кондитерському виробництві у переробленому вигляді (варення, повидло, джем, пюре, соки) для ароматизації кремів, желе, для начинок.

Виноград поділяють на сорти: сушильні, винні, столові. Столові сорти винограду мають смачні великі ягоди з ароматною м'якоттю, використовують їх для оздоблення виробів.

Родзинки (сушений виноград з насінням) додають у тісто при приготуванні кексів, булочок, інших виробів.

Перед використанням родзинки перебирають, видаляють сторонні домішки. Довго мити і вимочувати родзинки не слід, оскільки вони втрачають свій аромат. При висушуванні винограду з сортів без насіння одержують кишмиш, який використовують так само, як і родзинки.

Смородина буває чорна, червона і біла. Найрозповсюдженішою є чорна смородина, ягоди якої мають приємний смак, сильний аромат. З неї варять варення і джеми для начинки різних виробів.

Червона і біла смородина кисліші на смак, містять менше пектинових речовин і вітаміну С, ніж чорна смородина. Використовують червону і білу смородину для варення і консервування.

Агрус за формою буває круглим, подовженим; за величиною — середнім, великим; за кольором — жовтим, зеленим, червоним, фіолетовим; за смаком — кисло-солодким. В агрусі багато цукрів, органічних кислот, а також пектинових, дубильних і мінеральних речовин.

За смаковими якостями агрус поділяють на сорти: десертні, столові й технічні. Десертні сорти використовують у свіжому вигляді (після видалення плодоніжок) для оздоблення відкритих пирогів і тортів. Столові сорти використовують для варення, желе, джемів.

Брусниця, чорниця, журавлина, калина належать до дикорослих ягід. Вони соковиті, кожна з них має своєрідний приємний смак. Серед них найцінніша журавлина, яка має властивість довго зберігатися (завдяки вмісту бензойної кислоти). Ці ягоди використовують для варення, джемів, сиропів, екстрактів.

Садові суниці й полуниці за смаковими якостями та хімічним складом вважаються найціннішими серед інших ягід. В них містяться цукри (7,2 %), органічні кислоти (1,3 %), ароматичні речовини. У цих ягодах багато солей заліза, вітаміну С (60 %). Їх використовують для оздоблення пирогів, тістечок і тортів. З ягід готують пюре для начинок або використовують для ароматизації кремів і желе.

У кондитерському виробництві використовуються такі плодово-ягідні консерви: соки, сиропи, компоти, пюре, тощо. Виробництво консервів — це герметичне закупорення продукції в тарі й її теплова обробка (пастеризація чи стерилізація).

Соки плодово-ягідні поділяють на соки з м'якоттю і без м'якоті, натуральні та з цукром (до 10 %).

Соки без м'якоті виробляють освітлені (прозорі) й неосвітлені (непрозорі, рівномірно і дрібно протерті); соки з м'якоттю — однорідні, в'язкі; вони корисніші за освітлені. Соки повинні мати смак і запах, властиві певному виду плодів і ягід.

У кондитерському виробництві використовують тільки натуральні соки для просочування бісквітних напівфабрикатів деяких тортів (наприклад, «Бісквітний торт з сирним кремом»).

Сиропи плодово-ягідні — це згущені з цукром натуральні плодово-ягідні соки. Їх пастеризують в герметично закритій скляній або металевій тарі. Використовують плодово-ягідні сиропи для просочування напівфабрикатів бісквітних тортів (торт «Молодіжний»).

Компоти плодово-ягідні виготовляють з цілих або нарізаних плодів чи цілих ягід, залитих сиропом і пастеризованих або стерилізованих. Компоти виготовляють з одного або кількох видів (асорті) плодів та ягід. Плоди і ягоди повинні мати однакові розміри, однорідне забарвлення, смак і аромат свіжих плодів і ягід. Сироп прозорий з частинками плодової м'якоті. Використовують плоди і ягоди з компотів для оформлення тортів і тістечок, просочування бісквітних напівфабрикатів для тортів, їх додають у протертому вигляді до кремів.

Плодово-ягідне пюре — це протерта м'якоть плодів, яку консервують. Готують пюре переважно з яблук зимових сортів з гарним смаком і ароматом, зі значним вмістом пектину і органічних кислот. Пюре готують також з айви, абрикосів, чорної смородини, агрусу. За зовнішнім виглядом пюре — рівномірно протерта маса, в якій допускається наявність насіння (в пюре з чорної смородини, малини, журавлини). Колір, смак, запах повинні бути властивими для плодів і ягід, з яких воно виготовлено.

У кондитерському виробництві плодово-ягідне пюре використовують для приготування фруктових начинок для тістечок.

Підварка плодово-ягідна — це протерта м'якоть плодів і ягід, яку уварюють з сиропом. Для приготування підварки плодово-ягідне пюре перемішують з цукром, уварюють у вакуум-апаратах, охолоджують, розфасовують. Як консервант у підварці використовують цукор. За органолептичними показниками якості плодово-ягідна підварка повинна мати густу однорідну консистенцію, характерний для плодів або ягід колір, смак кисло-солодкий, запах властивий плодам і ягодам.

У кондитерському виробництві підварку використовують для прошаровування бісквітних напівфабрикатів бісквітно-кремових тортів, для приготування масляно-фруктового крему.

Плодово-ягідні вироби

До них належать повидло, джем, варення, конфітур, цукати, мармелад. Основною сировиною для їхнього приготування є плоди і цукор, а допоміжною — патока, ароматичні есенції, харчові кислоти, желуючі речовини (пектин, агар). Енергетична цінність 100 г плодово-ягідних виробів — 250—300 кКал, або 1047—1257 кДж.

Варення — це уварені в цукровому або цукрово-патоковому сиропі ягоди, плоди, які зберегли свою форму і рівномірно розподілені в сиропі.

Сировиною для варення можуть бути зерняткові, кісточкові, цитрусові плоди, недостиглі волоські горіхи, пелюстки троянд тощо.

Дрібні кісточкові плоди і ягоди варять цілими, а великі (абрикоси) ділять на половинки, видаляючи кісточку. Зерняткові й цитрусові плоди ріжуть на часточки або кружальця, видаляючи серцевину з насінням. Виготовляють варення стерилізоване і нестерилізоване. За якістю варення ділять на три гатунки: екстра, вищий, 1-й.

Варення екстра і вищого гатунку повинні містити плоди, однорідні за розмірами, що зберігають форму, рівномірно розподілені в цукровому сиропі. Сироп прозорий, однорідного кольору, який відповідає плодам і ягодам. Смак солодкий або кисло-солодкий.

Запах повинен відповідати плодам і ягодам варення. Допускаються розварені плоди (20—25 %).

Для варення 1-го гатунку допускаються плоди нерівномірні за розмірами, з тріснутою шкіркою (не більше 25 %), зморщені (не більше 15 %), недостатньо проварені (не більше 15 %), розварені (до 35 %). Смак і запах виявлені слабкіше.

Недопустимими недоліками варення є пліснявіння, бродіння, зацукровування.

У кондитерському виробництві варення використовують як начинки для бісквітно-кремових тортів, тістечок, булочок.

Джем — це плоди і ягоди, розварені з цукром до желеподібної консистенції.

Сировиною для приготування джему є плоди і ягоди, які містять пектин (не менше 1 %) і органічні кислоти (не менше 1 %): яблука, чорна смородина, слива, агрус, журавлина. При приготуванні джему з плодів і ягід, які містять недостатню кількість пектинових речовин (вишня, малина, абрикоси, суниця) додають желуючу речовину (пектин). Виготовляють джем стерилізованим і нестерилізованим.

За якістю джеми поділяють на вищий і 1-й гатунки. Джем вищого гатунку повинен мати смак, колір, запах, властиві плодам і ягодам з яких він виготовлений. Консистенція незацукрована, желе- і пастоподібна, не розтікається на горизонтальній поверхні.

Джем 1-го гатунку має слабкіший аромат і присмак карамелізованого цукру, більш темний колір, консистенцію, яка повільно розтікається на поверхні.

Недопустимими недоліками джему вважаються зацукровування, бродіння, пліснявіння.

Використовують джем в кондитерському виробництві для тих самих виробів, що і варення.

Конфітюр — желеподібна маса, в якій рівномірно розподілені шматочки нерозварених плодів і ягід. Готують конфітюр з тих же самих плодів і ягід, що і джем, але з додаванням пектину. За своїми органолептичними показниками

він подібний до джему. Використовують конфітур для прошаровування напівфабрикатів тортів («Торт шаровий з конфітуром») та ін.

Повидло виготовляють з протертого плодово-ягідного пюре, найчастіше з яблучного і сливового, увареного з цукром. За способом приготування повидло може бути стерилізованим і нестерилізованим.

За зовнішнім виглядом повидло — однорідна маса, в грушовому, айвовому допускається наявність твердих частинок м'якоті плодів. Консистенція повидла густа, пастоподібна або щільна. Фасують повидло в скляну, металеву тару, бочки або ящики. Колір повидла з плодів зі світлою м'якоттю — світло-коричневий з різними відтінками, а з плодів з темною м'якоттю — темніший. Смак кислувато-солодкий, характерний для плодів, з яких воно виготовлене. За якістю повидло на гатунки не поділяють. Недопустимі недоліки повидла — бродіння, пліснявіння, зацукровування, пригорілий смак і запах.

У кондитерському виробництві повидло використовують для тортів («Прага»), для приготування фруктових начинок, якими прошаровують напівфабрикати тортів і тістечок, рулети і пиріжки.

Пиріжки, розтягаї, пироги, кулеб'яки та інші борошняні вироби готують з різними начинками з м'яса, субпродуктів, риби, овочів, грибів, круп і яєць.

М'ясний фарш готують з м'яса або субпродуктів, які подрібнюють за допомогою м'ясорубки. Іноді м'ясо або субпродукти для фаршу спочатку нарізають на маленькі шматочки, обсмажують, а потім подрібнюють. При тепловій обробці м'яса білки його в значній мірі втрачають здатність тримати вологу, внаслідок чого виділяється м'ясний сік, який містить поживні речовини. Тому його використовують в кулінарії як заправку.

Рибний фарш готують з різної риби з невеликою кількістю міжм'язової кісток (судак, сазан, сом, щука, тріска, морський окунь). Можна використовувати живу, охолоджену або морожену рибу, а також рибне філе.

Капустяний фарш готують з білоголової капусти. Головку розрізають уздовж на чотири однакові частини, зрізують залишки качанчики і не дуже дрібно січуть. Якщо капуста має гіркуватий присмак, її в рубаному стані кладуть в окріп і тримають там 1-2 хвилини, після чого відкидають на друшляк, щоб стекла вода.

Грибний фарш готують зі свіжих і сушених грибів. Підготовлені свіжі гриби дрібно січуть. Сушені гриби перебирають, миють у теплій воді, замінюючи воду 2-3 рази, а потім замочують протягом 2-3 годин у холодній воді і в цій же воді варять. Варені гриби ріжуть.

Фарші з круп найчастіше готують з рису і гречаної крупи. Рис перебирають, миють у теплій воді до тих пір, поки вона не стане прозорою. Гречану крупу просіюють крізь сито, а потім перебирають, видаляючи механічні домішки і необрушення зерна.

Фарш повинен бути смачним і соковитим. Смак фаршу залежить не тільки від вибору продуктів, але і від способу приготування. Фарш з смажених м'яса або риби смачніший, ніж з варених.

Пересмажена і недосмажена цибуля має неприємний присмак, а підсмажений до золотистого кольору не тільки смачний, але і має яскраво виражений приємний аромат.

Сире борошно, додане в фарш, робить його несмачним, а попередньо підсмажене в жирі, надає фаршу приємний смак, який нагадує смак смажених горіхів.



5. Особливості організації роботи кондитерського цеху.

Особливе місце для ефективної роботи кондитерського цеху має правильна організація робочих місць, від чого значною мірою залежить продуктивність праці кондитерів, якість готової продукції і загальна культура виробництва.

Технологічний процес приготування борошняних кондитерських виробів складається з таких стадій: зберігання і підготовка сировини до виробництва; приготування, замішування і бродіння тіста; приготування начинок; розбирання тіста, формування і випікання виробів; приготування напівфабрикатів для оздоблення готових виробів; оздоблення і короткочасне зберігання готових виробів. Залежно від послідовності технологічного процесу кондитерський цех має такі приміщення: комору для добового зберігання продуктів; приміщення для просіювання борошна; для приготування і розбирання тіста; для приготування начинок; для випікання кондитерських виробів; для приготування оздоблюючих напівфабрикатів і оздоблення готових виробів; для миття яєць; для миття посуду та інвентарю; експедицію.

Підготовчі операції, що пов'язані з приготуванням усіх видів тіста (дріжджового, шарового, бісквітного, пісочного тощо) виконуються, як правило, на одному робочому місці з використанням одного і того самого обладнання. Інші робочі місця в кондитерських цехах більшості підприємств громадського харчування організовуються за технологічною схемою приготування виробів із дріжджового тіста.

Для приготування виробів з пісочного, бісквітного і шарового тіста використовуються ці самі робочі місця, але в інший час.

Кількість і склад виробничих приміщень залежить від об'єму і асортименту продукції, яка виробляється цехом. Так, у кондитерських цехах середньої потужності комору добового зберігання продуктів об'єднують з приміщенням для просіювання борошна і замішування тіста, а експедицію — з приміщенням для оздоблення виробів.

Комора добового зберігання сировини призначена для короткочасного зберігання продуктів, які надходять до цеху, і обладнується підтоварниками, стелажми, холодильними шафами або камерами, підсобними столиками.

У приміщеннях для просіювання борошна і замішування тіста борошно просівають ручним способом за допомогою сита. Сито розташовують над посудом, в якому буде замішуватися тісто, або ж використовують механічні просіювачі.

Робоче місце для просіювання борошна організовують в тістомісильному відділенні при вході на відстані від інших робочих місць.

Робоче місце для приготування опари і замішування тіста вимагає особливо уважного облаштування. Замішування тіста є необхідною операцією при приготуванні усіх видів тіста. Процес замішування трудомісткий, тому в кондитерських цехах використовують тістомісильні або збивальні машини, універсальні приводи.

У разі відсутності машин замішування тіста здійснюється ручним способом. В такому випадку для зручності роботи рекомендується

користуватися спеціальним столом-шухлядою. Найбільш доцільні габаритні розміри такого стола, розрахованого на одне робоче місце (у мм): довжина — 1000, ширина — 70, загальна висота — 93, глибина — 430.

На робочому місці встановлюють кип'ятильник, виробничу мийку з підведеною до неї гарячою і холодною водою.

Усе підсобне обладнання, а також проціджені розчини цукру, солі певної концентрації, просіяне борошно розташовують поруч із тістомісильною машиною або універсальним приводом так, щоб можна було без зайвих витрат часу зручно замішувати опару і тісто. Для бродіння дріжджового тіста необхідна підвищена температура (+35+36°C), тому після замішування діжу із тістом розташовують у спеціальних термостатних камерах, а у разі їхньої відсутності — ставлять біля пекарської шафи.

Для приготування пісочного, шарового або іншого виду тіста використовують ті самі робочі місця, що і для дріжджового тіста. Якщо ж необхідно одночасне виготовлення виробів з інших видів тіста, організовують додаткові робочі місця.

Шарове і пісочне тісто готують на спеціальних столах, поверхня яких охолоджується. За відсутності спеціальних столів тісто можна готувати на звичайних столах. Для охолодження виробів використовують холодильну шафу.

Робоче місце для приготування бісквітного тіста обладнують збивальною машиною, столами для підготовки яєць, цукру, розливання тіста у форми або на листи, а також пересувними стелажми.

Технологічну лінію з приготування заварного тіста розташовують поблизу приміщення для випікання виробів, щоб уникнути тривалого транспортування сформованих заготовок. Заварне тісто (на великих підприємствах) готують у спеціальному апараті, який складається з електрокотла КПЕ—60 і кремозбивальної машини ВМ—1. У парову сорочку котла замість води заливають мінеральну олію, щоб тісто під час заварювання не підгорало. Котел обігрівають трьома тенами потужністю 7 кВт. Під час роботи апарата тісто, що знаходиться в котлі, не тільки перемішується лопастями кремозбивальної машини, але й одночасно заварюється. Продуктивність апарата — 90 кг тіста за годину.

Готове тісто подають на робочі місця для дозування, розкачування і формування виробів. У разі необхідності всі операції можуть виконуватися на одному робочому місці. В кондитерських цехах, де застосовується поопераційний розподіл праці, організовують три спеціалізовані робочі місця, розташовані поруч. Робочі місця обладнуються виробничими столами з висувними шухлядами для інструментів і борошна, тісторозкачувальною машиною, пересувними і пристінними стелажми-шафами, в яких вироби під час розстоювання не підсихають.

На більшості підприємств процес дозування тіста виконується вручну і вимагає значних затрат часу. Але цю операцію можна здійснювати за

допомогою напіваавтоматичного дільника, який ділить тісто на порції масою від 60 до 140 г.

Технологічну лінію для приготування помадок, сиропів і начинок організовують у великих кондитерських цехах і оснащують паровими і електричними котлами. Для охолодження сиропів до котлів підводять холодну воду, яка після видалення пари пропускається через парову сорочку і охолоджує сироп. Сироп для помади можна готувати і в наплитних котлах на електроплиті. Уварений сироп виливають на спеціальний стіл із бортами, під кришкою якого встановлена камера із трубопроводами: один — гарячої, другий — холодної води. Гаряча вода необхідна тоді, коли помадка швидко зацукровується і треба підігріти поверхню столу. Після охолодження сиропу холодною водою, він надходить у збивальну машину.

Виробничі столи цієї технологічної лінії обладнують шафами для зберігання інструментів, ароматичних речовин і харчових барвників; на них також просівають цукрову пудру, збивають яйця, подрібнюють маргарин тощо.

На виробничих столах для приготування начинок встановлюють м'ясорубки, інші пристосування для подрібнення. Теплову обробку призначених для начинок продуктів здійснюють на плиті або у відповідному посуді.

У приміщенні для оздоблення виробів температура не повинна перевищувати $+17+18^{\circ}\text{C}$. Його обладнують виробничими столами із пристосуванням для нарізання виробів, просочування сиропами, наповнення виробів кремами, оздоблення тортів тощо.

Поблизу столів ставлять стелажі для виробів, картонні чи пластикові коробки, низькі табурети, металеве покриття яких має круглий виріз для встановлення туди котлів зі сферичним дном. У цьому ж приміщенні встановлюють збивальні машини, холодильні шафи.

Для нарізування бісквіту на пласти використовують ніж-пилку. Шматочки нарізають дисковим ножом. Для просочування бісквіту сиропом використовують циліндр з лійкою-розпилювачем, який наповнюється сиропом. Ручку штока натискають донизу, сироп піднімається і відкриває отвір у лійку, через яку і розбризкується на бісквітний напівфабрикат.

Пристосування для заповнення випечених заварних трубочок масляними кремами обладнується компресором з електродвигуном і бачком для крему. Крем з бачка видушується через спеціальний штуцер, до якого підносять випечені заготовки для заповнення. Для нанесення крему на вироби використовують кондитерські мішки з набором наконечників різноманітної форми.

Приміщення для миття яєць, посуду, інвентарю обладнують ваннами, столом з розташованими на ньому овоскопом, табуретом. Перевірені на свіжість яйця складають у відро з отворами і опускають на 5 хв. у теплу воду, потім — на 5 хв. у 2 % розчин хлорного вапна. Після чого яйця промивають у 2% розчині кальцинованої соди і ополіскують у проточній воді.

Мийне відділення обладнується також підтоварниками для використаного посуду і лотків, мийними ваннами, стелажми для чистого посуду і стерилізатором. Стерилізатор має вигляд бачка з електричним нагрівом. У бачок вставляється решітчастий кошик з трубочками, мішечками, іншим дрібним інвентарем. Висушують кондитерські мішки в електросушильній шафі. Одночасно протягом 15—20 хв. У такій шафі можна висушити 25 мішків. Таке швидке висушування збільшує термін користування мішками і сприяє відповідному санітарному стану цеху.

У приміщенні експедиції зберігають готові кондитерські вироби, призначені для транспортування у торговельну мережу. Його обладнують стелажми, холодильними шафами або камерами, виробничими столами, вагами.



Кондитер - це людина, котра своєю працею завжди створює гарний настрій і робить наше повсякденне життя солодшим і смачнішим.

Кондитер - це людина, котра своєю працею завжди створює гарний настрій і робить наше повсякденне життя солодшим і смачнішим.

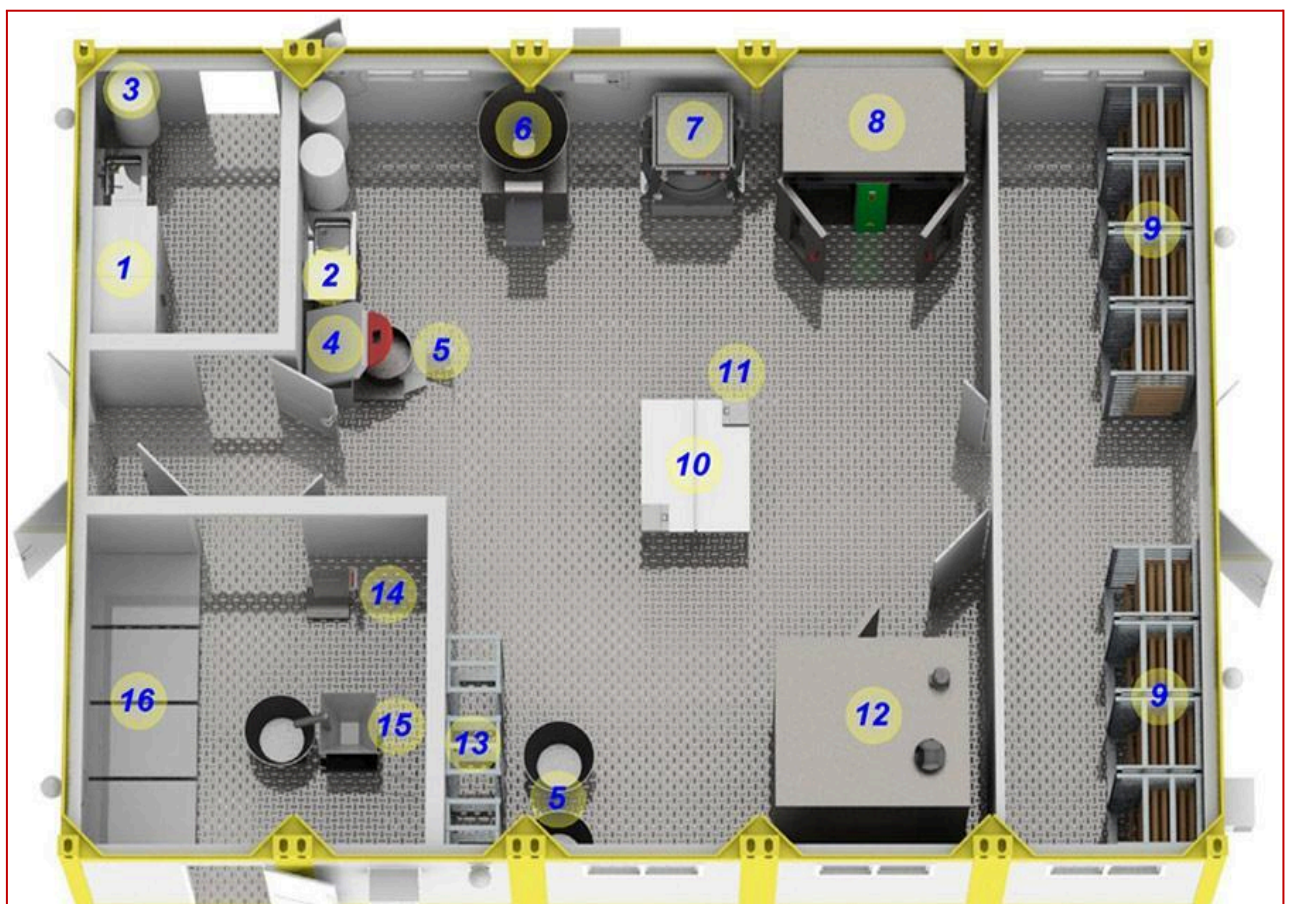
Професія кондитера - це вміння творчо поєднувати смак, запах і форму. орчо поєднувати смак, запах і форму.

Од. и

Кондитерський цех



Розміщення обладнання в кондитерському цеху:



1) Холодильна шафа; 2) ванна мийна; 3) водонагрівач; 4) тістомісильна машина; 5) діжа; 6) тістодільник; 7) міксер; 8) шафа розстоювальна; 9) вагонетка; 10) стіл технологічний; 11) вага; 12) піч; 13) стелаж пересувний; 14) вага стаціонарна; 15) просіювач борошна; 16) піддон.

Інвентар та інструменти кондитерського цеху

Плунжери



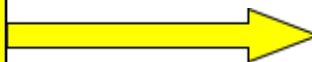
Качалки
кондитерські



Виїмки
кондитерські



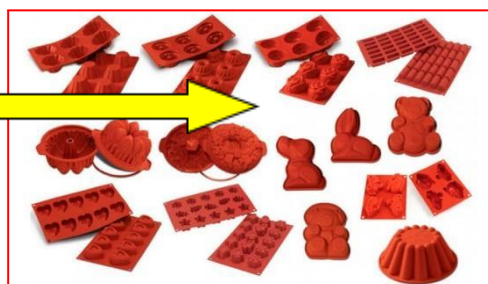
Шприці, мішки,
насадки
кондитерські



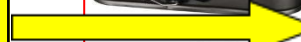
Стеки, набори для
моделювання



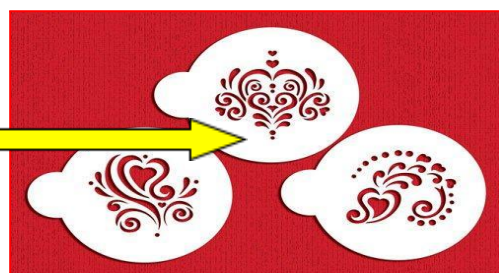
Форми для
випікання
силіконові



Форми для
випікання металеві



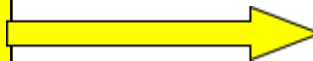
Трафарети



Шкребки, шпателі,
лопатки



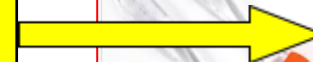
Ножі, форми для
нарізання бісквіту



Вінчики



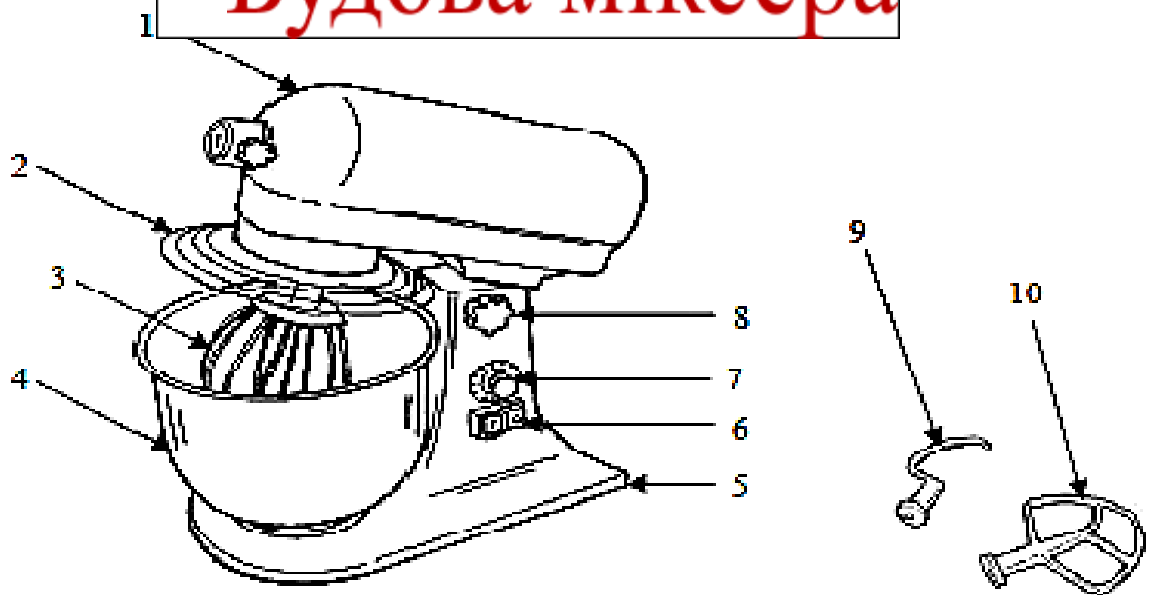
Щіточки



Міксер- найперший помічник кондитера



Будова міксера



Основні частини міксера:

- | | |
|--------------------|------------------------------|
| 1-верхня частина; | 6-кнопки ON/OFF; |
| 2-захисна решітка; | 7-регулятор швидкості; |
| 3-вінчик; | 8-фіксатор верхньої частини; |
| 4-чаша; | 9-змінна насадка (гачок); |
| 5-основа; | 10-змінна насадка (лопатка). |

Теплова обробка — один з основних процесів виробництва кондитерських виробів. Вона сприяє знезараженню харчових продуктів і підвищує їх засвоюваність. Під час теплової обробки в продуктах відбуваються складні фізико-хімічні зміни, що надають готовим виробам властиві для них смак, аромат, колір, консистенцію.

Теплову обробку продуктів поділяють на основну, допоміжну і комбіновану. До основних способів теплової обробки належать варіння і смаження, до комбінованих — тушкування і запікання, до допоміжних — пасерування і бланшування.

Варіння — процес прогрівання продуктів до температури 100°C у рідкому середовищі (воді, молоці, бульйоні, сиропі) або у атмосфері насиченої водяної пари.

Є кілька видів варіння: основний, припускання, на парі, на водяній бані, під тиском і у вакуумі, в НВЧ-апаратах.

Основний спосіб варіння — доведення продукту до готовності при повному зануренні його в рідину. Цей спосіб застосовують при варінні м'яса, грибів, картоплі, крупи для начинок.

Припускання — варіння продукту в невеликій кількості рідини. Продукт заливають рідиною на 1/3 його об'єму, закривають кришкою і нагрівають.

При цьому нижня частина продукту вариться у воді, а верхня — у середовищі пари. Під час припускання у воду переходить значно менше поживних речовин, ніж при варінні. Продукти, що вміщують значну кількість вологи, припускають у власному соку (без додавання рідини). Для приготування начинок припускають моркву, яблука, рибу.

Варіння на парі — нагрівання продукту в середовищі насиченої водяної пари, коли продукти не контактують з киплячою водою. При варінні на парі значно зменшуються втрати поживних речовин продукту, що підвищує його біологічну цінність.

На водяній бані варять продукти при температурі, яка не повинна перевищувати 90°C. Таку температуру підтримують протягом усього періоду теплової обробки. Розглянемо, як готують продукти на водяній бані докладніше. У широкий посуд наливають воду, нагрівають її на плиті до потрібної температури і ставлять у неї другий посуд, вужчий, з продуктом. Цей спосіб використовують при підготуванні до використання помадок, заварних кремів, при приготуванні сиропів «Шарлот» (для масляного крему «Шарлот») тощо.

Варіння під тиском і у вакуумі, а також у НВЧ-апаратах переважно застосовують у кулінарії.

Смаження — нагрівання продукту з жиром без додавання води. Завдяки жиру продукт не пригорає, рівномірно обсмажується, поліпшується його смак і підвищується калорійність. Розрізняють такі способи смаження: основний, у фритюрі, без жиру, у жаровій шафі, на відкритому вогні. В кондитерському виробництві використовують смаження у фритюрі, жаровій шафі (випікання). Під час смаження у фритюрі продукт повністю занурюють у попередньо розігрітий (до температури 160—180°C) жир. Цей спосіб використовують при приготуванні чебуреків, пампушок, вергунів, пиріжків, тощо. Під час смаження у фритюрі утворюється шкірочка одночасно на всій поверхні продукту. Якщо продукт плаває на поверхні жиру, його перевертають дерев'яною кописткою. Жиру беруть у 4—6 разів більше, ніж продукту.

Смаження без жиру застосовують під час приготування виробів з рідкого тіста (млинчастого, вафельного).

Випікання виробів з різних видів тіста відбувається в кондитерських печах безперервної або періодичної дії. У кожному окремому випадку підтримується відповідний тепловий режим. Іноді печі звожуються, що покращує якість готових виробів і зменшує їх упікання.

Із комбінованих способів теплової обробки (тушкування і запікання) в кондитерському виробництві переважно використовують тушкування.

Тушкування — припускання попередньо обсмажених продуктів з додаванням прянощів і приправ. Під час тушкування часто використовують різноманітні бульйони або соуси.

Продукти тушкують у закритому посуді. Тушкуванням доводять до готовності продукти, які не розм'якшуються під час смаження. Цей спосіб

теплової обробки використовують для приготування начинок з квашеної капусти, м'яса тощо.

До допоміжних способів теплової обробки відносять пасерування, обсмалювання, бланшування (обшпарювання), термостатування.

У кондитерському виробництві використовують пасерування і бланшування.

Пасерування — це короткочасне обсмажування продукту з жиром або без нього перед наступною тепловою обробкою. Пасерують нарізані цибулю, моркву, біле коріння, борошно (для приготування соусів для начинок).

Бланшування (обшпарювання) — короткочасне (від 1 до 5 хв.) обшпарювання продукту окропом або парою з наступним ополіскуванням холодною водою. Цей спосіб використовують, наприклад, щоб позбутися гіркого присмаку у молодій білоголової капусти, полегшення обробки ядер мигдального горіха тощо.

6. Приготування фаршів

Начинки використовують при приготуванні багатьох борошняних кондитерських виробів. Асортимент начинок широкий, готують їх з різних продуктів: м'яса, субпродуктів, риби, овочів, фруктів, грибів, яєць тощо.

Для багатьох начинок, до яких не входить крупа, щоб надати їм соковитості й в'язкості, використовують соус. До складу соусу входять пасероване борошно і бульйон.

Пасерування борошна. Для надання соусу густої консистенції використовують борошно. Щоб соус був еластичним, однорідним, без грудочок, борошно попередньо пасерують — нагрівають до температури 120°C для збільшення в ньому водорозчинних речовин. При цьому в борошні карамелізуються цукри, крохмаль перетворюється на декстрини, білки денатурують, внаслідок чого покращуються його смак і запах. Соуси мають неклейку консистенцію.

Пасерують борошно без жиру. Просіяне борошно насипають на сковороду або лист з товстим дном шаром не більше 3 см і, помішуючи дерев'яною кописткою, нагрівають на плиті доки борошно не набуде кремового відтінку і приємного аромату смажених горіхів. Пасероване борошно повинно бути розсипчастим, без грудочок

і присмаку сирого борошна. Борошно можна також пасерувати в жаровій

шафі при температурі 110—120°C, через кожні 2—3 хв. перемішуючи кописткою.

Приготування бульйону. Для соусів використовують частіше всього бульйони, що залишилися після варіння, припускання чи тушкування м'яса, риби, грибів. Можна бульйон зварити окремо. Для кісткового бульйону на 1 кг кісток беруть 4 л води. Варять протягом 4—6 год. Для рибного бульйону використовують харчові рибні відходи, на 1 кг яких беруть 4 л води. Варять рибний бульйон протягом 1,5—2 год. Грибний бульйон варять з попередньо промитих сушених грибів. Перед варінням гриби замочують на 3—4 години для набрякання у холодній воді. Воду зціджують і фільтрують. Гриби ретельно промивають від бруду, а потім варять протягом 1,5—2 год. у попередньо профільтрованій воді до готовності. Готові бульйони проціджують.

Приготування соусу. Пасероване борошно охолоджують до 60—70°C, поступово розводять охолодженим бульйоном і, помішуючи, варять при слабкому кипінні до консистенції густої сметани 5—7 хвилин. Перед закінченням варіння соус заправляють сіллю. Готовий соус проціджують.

До багатьох несолодких начинок для покращення смакових властивостей додають пасеровану цибулю. Цибулю пасерують з жиром, оскільки в ньому добре зберігаються ароматичні ефірні олії. Для цього в електросковороді або в сотейнику розігрівають жир до температури 110—120°C і додають дрібно нарізану цибулю. Пасерують цибулю, помішуючи, до світло-золотистого кольору.

ФАРШ З М'ЯСА

Яловичина (котлетне м'ясо) 1258 г, маргарин 40 г, цибуля ріпчаста 100 г, борошно 10 г, перець 0,5 г, сіль 40 г, петрушка (зелень) 7 г. Вихід 1000 г.

Перший спосіб приготування. М'ясо промивають, звільняють від кісток і сухожиль, розрізають на шматочки масою 40—50 г і обсмажують на жирі до утворення рум'яної шкірочки. Потім м'ясо перекладають у сотейник або каструлю з товстим дном, заливають бульйоном або водою (15—20 % до маси м'яса) і тушкують при слабкому кипінні до готовності. Готове м'ясо пропускають через м'ясорубку двічі. Вдруге м'ясо перемелюють разом з пасерованою цибулею. На бульйоні, одержаному при тушкуванні м'яса, готують білий соус. Охолоджений соус з'єднують з меленим м'ясом, солять, перчать, додають нарізану зелень і все ретельно перемішують.

Другий спосіб приготування. Сире м'ясо перемелюють через м'ясорубку з двома решітками. Фарш кладуть на розігрітий, змащений жиром глибокий лист шаром не більше ніж 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Потім сік, що виділився з м'яса під час смаження, зливають і готують на ньому соус. Обсмажене м'ясо з'єднують разом з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку. Заправляють начинку соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Третій спосіб приготування. М'ясо попередньо відварюють. Для цього

його кладуть у гарячу воду (співвідношення води і м'яса 1,5:1), доводять до кипіння і продовжують варити без кипіння (при температурі 85—90-°C). За 20 хв. до закінчення варіння м'ясо солять. Готовність м'яса визначають проколом кухарської голки: якщо м'ясо готове, голка входить легко і в місці проколу виділяється безбарвний сік. Варене м'ясо старанно відокремлюють від кісток і разом з пасерованою цибулею пропускають через м'ясорубку двічі. Додають мелений перець, сіль, соус, зелень, все перемішують. До м'ясної начинки можна додавати яйця, яйця з рисом, рис з зеленою цибулею тощо.

ФАРШ З ЛІВЕРУ

Легені 920 г, серце 364 г, маргарин столовий 60 г, цибуля 84 г, борошно 10 г, перець 0,5 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Субпродукти промивають, розрізають на шматки і відварюють у воді з додаванням солі і перцю. З серця попередньо видаляють згустки крові. Відварені субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше ніж 2—3 см на попередньо розігрітий лист, змащений маргарином, і обсмажують, періодично помішуючи. Додають пасеровану ріпчасту цибулю і ще раз пропускають через м'ясорубку. Потім додають білий соус, сіль, перець, добре перемішують. Можна до ліверної начинки додати розсипчасту кашу, а саме рисову, пшеничну, гречану або перлову, яку варять окремо. Якщо ліверну начинку готують з додаванням печінки, то її також попередньо обсмажують.

ФАРШ З РИБИ

Риба 1026 г, цибуля ріпчаста 126 г, борошно 10 г, маргарин 100 г, зелень петрушки 7 г, перець 0,5 г, сіль 12 г. Вихід 1000 г.

Філе свіжої риби без шкіри і кісток ріжуть на шматочки масою 40—50 г, кладуть у сотейник або лист, додають гарячу воду (на 1 кг риби беруть 0,3 л води), сіль і припускають протягом 15—20 хв. до готовності. Готову рибу дрібно нарізають ножем, додають пасеровану цибулю, перець, білий соус, дрібно нарізану зелень петрушки і добре перемішують.

Можна до начинки з риби замість соусу додати відварений розсипчастий рис. Замість рису можна використати інші крупи: ячну, перлову або пшеничну.

ФАРШ З ГРИБІВ

Гриби сушені 410 г, маргарин або рослинна олія 50 г, цибуля ріпчаста 84 г, борошно 10 г, перець 0,2 г, сіль 20 г. Вихід 1000 г.

Сушені білі гриби замочують на кілька годин, промивають і відварюють. На відварі готують соус. Відварені гриби повторно промивають, подрібнюють на м'ясорубці, ледь обсмажують. До грибів додають пасеровану цибулю, сіль, перець, соус і все це старанно перемішують.

ФАРШ РИСОВИЙ З ЯЙЦЕМ

Рис 300 г, яйця 3 шт., маргарин столовий 80 г, сіль 10 г, зелень петрушки або кропу 10 г. Вихід 1000 г.

Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають

спочатку теплою, а потім гарячою водою. Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолену воду (на 1 кг рису — 50 г солі і 8—10 л води) і варять при слабкому кипінні протягом 20—25 хв. Зварену крупу відкидають на друшляк, обсушують і перемішують разом з маргарином, січеними вареними яйцями і зеленню. Якщо рис варять у меншій кількості води (5—7 л на 1 кг), то його відкидають на друшляк і промивають гарячою водою.

Можна зварити рис у невеликій кількості води або бульйону (на 1 кг рису 2,1 л рідини) в каструлі з товстим дном. Для цього підготовлений рис варять на плиті до загусання, потім додають маргарин і кладуть рис на водяну баню у жарову шафу на 35—40 хв. Такий рис називають припущеним, а рис, зварений першим способом, — відкидним. Якщо начинку готують грибами, то зварені й подрібнені гриби підсмажують, з'єднують разом з рисом і пасерованою цибулею.

ФАРШ З ГРЕЧАНОЇ КАШІ З СИРОМ

Сир свіжий 510 г, крупа гречана (ядриця): що швидко вариться 200 г, або підсмажена 175 г, маргарин столовий 40 г, яйця 1 шт., сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Гречану крупу перебирають і підсмажують у жаровій шафі. Крупу, що швидко розварюється використовують без попередньої підготовки. Гречану крупу заливають киплячою водою, додають солі, швидко доводять до кипіння і варять при помірному кипінні й закритій кришці до готовності, поки вся волога не випарується. Гречану розсипчасту кашу перемішують разом з протертим сиром, додають маргарин, сирі яйця, сіль і все ретельно перемішують.

ФАРШ ІЗ КАРТОПЛІ

Картопля відварена 880 г, цибуля ріпчаста пасерована 130 г, олія рослинна 40 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Почищену й помиту картоплю закладають у киплячу воду (верхні шари картоплі повинні бути на одному рівні з водою), швидко доводять до кипіння, накривають кришкою і продовжують варити при помірному кипінні до готовності. Відвар повністю зливають, а картоплю в гарячому стані протирають, з'єднують з пасерованою цибулею або вареними нарізаними грибами і пасерованою цибулею, додають сіль, перець.

Картоплю не можна протирати охолодженою. В гарячому стані оклейстеризовані крохмальні зерна, що містяться у картоплі, еластичні й пружні, і при протиранні картоплі вони не пошкоджуються. Охолоджені крохмальні зерна стають твердими, при натисканні вони тріскаються і клейстер, що в них міститься, витікає назовні, надаючи картопляній масі синюватого відтінку і слизької консистенції.

ФАРШ ГОРОХОВИЙ

Горох 460 г, цибуля ріпчаста 139 г, маргарин столовий 100 г, перець чорний мелений 0,5 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Горох перебирають і промивають. Підготовлений горох заливають холодною водою з розрахунку 2,5 л води на 1 кг гороху і варять у закритому

посуді при слабкому кипінні до готовності й випарування надлишкової вологи. Наприкінці варіння, щоб уникнути підгоряння, горох перемішують. У готовий горох додають пасеровану цибулю, сіль, перець і все ретельно перемішують.

ФАРШ ЗІ СВІЖОЇ КАПУСТИ

Капуста свіжа 1200 г, яйця 2 шт., маргарин столовий 100 г, перець 0,2 г, зелень петрушки 10 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Свіжу зачищену і промиту капусту шаткують, кладуть шаром близько 3 см на лист з розтопленим жиром і обсмажують до готовності у жаровій шафі при температурі 180—200°C, не допускаючи зміни кольору і повного розм'якшення. Якщо збільшити температуру теплової обробки капусти, то вона буде пригорати, а якщо знизити — набуде бурого кольору. Готову капусту охолоджують, додають сіль, дрібно нарізані варені яйця і зелень петрушки. Солити капусту до смаження, а також гарячою після смаження не можна, оскільки при цьому з неї виділяється сік, що підвищує вологість і, відповідно, знижує якість начинки. Молоду свіжу капусту перед подрібненням бланшують протягом 3—5 хв. для видалення гіркоти.

ФАРШ ІЗ КВАШЕНОЇ КАПУСТИ

Капуста квашена 1112 г, маргарин столовий 60 г, цибуля ріпчаста 95 г, цукор 15 г, перець чорний мелений 0,2 г, зелень петрушки 10 г, сіль 10 г. Вихід 1000 г.

Квашену капусту віджимають від розсолу і дрібно січуть. Якщо капуста дуже квасна, її потрібно промити кілька разів у холодній воді й старанно віджати. Підготовлену капусту кладуть у широкий посуд з товстим дном із розігрітим маргарином шаром близько 3—4 см і, при періодичному перемішуванні, ледь обсмажують, потім додають невелику кількість води чи бульйону (5—6 % від маси капусти) і тушкують до готовності.

Наприкінці тушкування рідина повинна повністю випаруватися.

До готової капусти додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, цукор, перець, сіль, подрібнену зелень петрушки і перемішують.

ФАРШ ІЗ ЗЕЛЕНОЇ ЦИБУЛІ З ЯЙЦЕМ

Цибуля зелена 880 г, маргарин 50 г, яйця 2 шт., сіль 12 г, зелень петрушки 15 г. Вихід 1000 г.

Зелену цибулю чистять, промивають, дрібно ріжуть, з'єднують з січеними вареними яйцями, розтопленим маргарином, сіллю, подрібненою зеленню петрушки і перемішують. Щоб надати начинці більшої соковитості, одне яйце можна використати сирим.

Пиріжки

Пироги



7. Приготування начинок

Кондитерські начинки - важливий інгредієнт для приготування солодких хлібобулочних і кондитерських виробів: листкових булочок, рулетів, пирогів, бісквітів, круасанів, кексів, корзиночок. Найчастіше вони «ховаються» усередині вишуканих десертів, розкриваючи свій смак повністю тільки при дегустації продукту.

Деякі начинки і креми використовуються для декорації кондитерських виробів і надання їм апетитного зовнішнього вигляду. Інші наповнювачі для кондитерського виробництва є термостійкими, що дає можливість випікати десерти при високих температурах. Такі начинки в готовому вигляді всередині хлібобулочних виробів зберігають свою форму і прекрасні смакові якості.

НАЧИНКА З МОРКВИ І ЯБЛУК

Морква 612,5 г, маргарин столовий 50 г, яблука 638 г, цукор 100 г, сіль 5 г.
Вихід 1000 г.

Моркву промивають, чистять, труть на тертці, а потім припускають у невеликій кількості води (8- 10 % до маси чищеної моркви) з додаванням маргарину. До припущеної моркви додають сіль, цукор і все ретельно перемішують.

З промитих яблук видаляють серцевину і пошкоджені місця. Яблука подрібнюють на овочерізці, з'єднують з припущеною морквою і проварюють при слабкому нагріванні доти, доки начинка не стане густою.

НАЧИНКА З МОРКВИ І СИРУ

Морква 836 г, крупа манна 20 г, сир свіжий 286 г, яйця 1 шт., цукор-пісок 100 г, сіль 5 г. Вихід 1000 г.

Помиту моркву варять нечищеною до готовності. Варену моркву чистять і протирають на пюре. Протерту моркву нагрівають до температури 60—70°C, при постійному перемішуванні всипають манну крупу і проварюють протягом 7—10 хв.

Свіжий сир протирають через металеве сито, додають цукор, сіль, яйця, вершкове масло (якщо використали нежирний сир) і перемішують разом з охолодженою до 50°C морквяною масою.

НАЧИНКА З БУРЯКА І ПОВИДЛА

Буряк 564 г, повидло 550 г, крупа манна 95 г, маргарин столовий 42 г, кислота лимонна 5 г, сіль 4 г. Вихід 1000 г.

Буряк ретельно промивають і варять до готовності. Охолоджений буряк чистять і протирають на пюре.

До бурякової маси додають 20—30 г води і обережно нагрівають до температури 60—70°C.

Потім додають маргарин, сіль, лимонну кислоту і перемішують. Перемішуючи, всипають манну крупу і суміш проварюють при слабкому кипінні протягом 7—10 хв. Масу охолоджують і перемішують разом з повидлом.

НАЧИНКА З СИРУ

Сир 833 г, яйця 2 шт., цукор 80 г, борошно пшеничне 40 г, ванілін 0,1 г. Вихід 1000 г.

Сир протирають на протирочній машині або через металеве сито, додають сирі яйця, цукор, ванілін, просіяне борошно і все це добре перемішують. До сирної начинки можна додати цукати, родзинки, смажені мелені горіхи, лимонну або апельсинову цедру, сметану тощо.

НАЧИНКА ЗІ СВІЖИХ ЯБЛУК

Яблука свіжі 1012 г, цукор 300 г, вода 30 г. Вихід 1000 г.

Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини, нарізають скибочками, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.

Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки. Для покращення смаку до начинки можна додати мелену корицю (1—2 г на 1 кг начинки), цедру або ванілін.

Іноді яблука для начинки використовують сирими. У цьому випадку яблука, нарізані скибочками, перемішують разом з цукром-піском або цукровою пудрою (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупкою, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється.

Добра начинка виходить з кисло-солодких, тугих яблук, наприклад, антонівки, данешти тощо.

НАЧИНКА З МАКУ

Мак 700 г, цукор або мед 300 г, яйця 1 шт. Вихід 1000 г.

Мак заливають окропом і кип'яють протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують.

Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують. До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

НАЧИНКА СЛИВОВА АБО ВИШНЕВА

Начинка сливова: (варіант I): сливи 973 г, цукор 200 г. (варіант II): сливи 1044 г, цукор 260 г, крупа мацна 60 г. Вихід 1000 г.

Начинка вишнева: (варіант I): вишні 1030 г, цукор 250 г. (варіант II): вишні 1030 г, цукор 250 г, крупа манна 60 г. Вихід 1000 г.

Варіант I. У слив і вишень видаляють плодоніжки. Фрукти промивають і видаляють кісточки. Сливи додатково нарізають. На розкачане тісто перед накладанням начинки зі слив чи вишень спочатку кладуть цукор.

Варіант II. Підготовлені сливи і вишні (див. вище) засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. Перед використанням начинку охолоджують.

НАЧИНКА З РЕВЕНЮ

Ревінь 1333 г, цукор 250 г, крупа манна 48 г, кориця 4 г. Вихід 1000 г.

Ревінь промивають, чистять від зовнішньої плівки, нарізають скибочками, засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. До маси додають корицю і охолоджують.

НАЧИНКА ІЗ СУХОФРУКТІВ

Урюк 300 г, чорнослив 300 г, родзинки 150 г, цукор-пісок 90 г. Вихід 1000 г.

Урюк і чорнослив перебирають, промивають, заливають теплою водою і проварюють до розм'якшення. Відвар з фруктів фільтрують, гарячі фрукти відкидають на сито і протирають. Для цього на руку надягають брезентову рукавицю, спеціально призначену для протирання варених сухофруктів. Такий метод протирання полегшує процес виймання кісточок із сухофруктів, оскільки кісточки залишаються на ситі. Родзинки промивають і замочують у теплій воді на 15—20 хв. для набрякання. Не варто збільшувати час замочування, оскільки родзинки можуть розкиснути. Дві фруктові маси з'єднують, додають цукор і все ретельно перемішують. Якщо начинка має суху консистенцію, до неї додають фруктовий відвар.



8. Приготування цукатів

Цукати — це кондитерські вироби із цілих або нарізаних плодів і ягід, зварених з цукром, підсушених і осипаних цукром або глазурованих. Їх готують з різних плодів і ягід, лимонних, помаранчевих і гарбузових шкірок.

Цукатами називають фрукти зварені в цукровому сиропі, а потім відокремлені від нього і підсушені. Якщо зварені фрукти тільки підсушують, на них утворюється гладенька глянцева поверхня і їх називають глазурованими фруктами. Роблять і інакше: зварені і відокремлені від сиропу фрукти витримують деякий час у перенасиченому цукровому розчині і потім підсушують. В результаті на фруктах утворюється дрібнокристалічна кірочка — це і є власне цукати.

Технологія приготування

Технологія приготування цукатів із більшості видів плодів і ягід така: В сиропі, приготовленому із 700г цукру і 1 л води, відварюють 2 кг плодів. По закінченні варіння плоди залишають в сиропі на 8 год, після чого їх розкладають на дерев'яному лотку і висушують при температурі до 40°C на сонці або в печі.

Сироп такого ж складу використовують для приготування цукатів з гарбузових шкірок. Очищені від твердої верхньої кірочки шкірки варять в

сиропі до тих пір, поки вони не стають прозорими. Після охолодження їх просушують при кімнатній температурі.

Найбільш висока якість у абрикосових цукатів, які готують з недозрілих, твердих, але достатньо забарвлених плодів. Абрикоси миють, дають стекти воді, розрізають на половинки, видаляючи при цьому кісточки. Половинки накладають в друшлаг і бланшують 1-2 с. в киплячій воді, негайно охолоджують в воді і занурюють в гарячий цукровий сироп.

Сироп готують з розрахунку 1,2 кг цукру на один стакан води на 1 кг плодів. Варіння трьохкратне. Друге варіння триває 15 хв. з наступною витримкою 10 год. Після третього варіння гарячі плоди відкидують на сито, дають стекти сиропу і підсушують в духовці при температурі 40-50°C до утворення кірочки.

Також готують цукати з персиків, використовуючи м'ясисті сорти, з яких легко відділяється кісточка. В опушених сортів попередньо видаляють шкірку.

Чим корисні цукати?

В натуральних цукатах багато клітковини і вітамінів.

Відповідно до Держстандарту, в натуральних, якісних цукатах повинно міститися більше 80 % сухої речовини, і за зовнішнім виглядом вони не повинні виглядати як варення. Браком вважаються і злиплі в грудку цукати.

Одні дієтологи не бачать в цукатах ніякої користі, а лише звинувачують у надмірних кількостях цукру. Але інші звертають увагу на те, що, не дивлячись на високий вміст цукру, в цукатах міститься багато клітковини, необхідної для нормального травлення, а також мікроелементи і вітаміни. На їх думку, цукати є відмінною альтернативою для заміни цукерок.

За словами фахівців, натуральні цукати, хоча й виглядають набагато скромніше і блідіше своїх підфарбованих побратимів, проте набагато корисніші. Вони мають колір тих продуктів, з яких виготовлені. Неприродно яскраві кольори цукатам надають штучні барвники, що додаються під час варіння.

Цукати виготовляють не тільки з ягід і фруктів, іноді для цього використовують деякі овочі – моркву, гарбуз, буряк, ріпу. Але такі овочі, зварені в солодкому сиропі, надалі висушити повністю дуже складно, тому найчастіше овочеві цукати заливаються шоколадом – виходять такі шоколадні цукерки з дуже корисною і соковитою начинкою.

Для визначення якості цукатів необхідно крізь целофанову упаковку злегка натиснути на них рукою. Якісні цукати при цьому не будуть виділяти вологу. Так само необхідно дивитися, щоб цукати не були надмірно жорсткими або зацукрованими – це свідчить або про порушення технологічного процесу, або про занадто тривалий термін зберігання.

Взагалі, як показує практика, краще купувати цукати в заводській упаковці, а не на вагу, це хоч якось може служити гарантією чистоти продукту.

Для того, щоб виявити в цукатах наявність барвників, необхідно помістити їх на деякий час в окріп. Якщо вода забарвиться, то цукати неповністю

натуральні. Іноді буває, що цукати і зовсім розчиняються в гарячій воді – це є показником того, що фрукти були переварені, і нічого корисного в них не збереглося.

Часто буває, що шматочки фруктів виварюють в цукровому сиропі з додаванням есенцій, що імітують різні смаки. Такі цукати видають неприродно насичений смак і запах.

Зберігаються цукати в закритих банках в сухому прохолодному місці. Цукати – одні з небагатьох продуктів, абсолютно невимогливих до перепадів температур. Навіть після глибокої заморозки якісні цукати не втрачають своїх корисних властивостей..

Хімічний склад цукатів:

- Вітаміни А, РР, В1, В2, С;

- Макроелементи:

калій 2043 мг, кальцій 115 мг, фосфор 192 мг, натрій 141 мг, магній 92 мг;

- Мікроелементи: залізо 3 мг.

Харчова цінність цукатів:

Вуглеводи 54,5 г;

Білки 3 г.

Різновиди

Розрізняють кілька способів приготування цукатів.

- ☐ Відкидні цукати. Це ті, які мають на поверхні суху плівку з сиропу. Їх уварюють до прозорості і скловидності, а потім відкидають на сито (звідси і назва).
- ☐ Глазуровані цукати. Це ті продукти, які після варіння додатково занурюють у густий в'язкий сироп. Цей спосіб називають тиражування. В результаті процесу на них здатні виділятися кристали цукру, досить дрібні. Потім отриманий продукт сушать при 50 градусах.
- ☐ Є ще й кандировані – витримка плодів у перенасиченому охолоджену сиропі сахарози (35-40 градусів). В середньому 10-15 хвилин. А після сушіння. Так на уварених шматочками фруктів утворюється суцільна і однорідна кірка.



З чого можна зробити

Власне, цукати – це цілком універсальний продукт. Швидше, навіть спосіб приготування . Цукати роблять з ягід, фруктів, горіхів. Відомі рецепти ласощів навіть і з овочів. Найкраще вийдуть цукати, приготовлені , з плодів, які мають серцевину твердішу. Часто роблять цукати з груші і яблука, айви і сливи, абрикоса та дині. Дуже популярні в народі – з citrusових та їх кірочок. Іноді роблять солодощі з горобини і вишні, кавуна і фізалісу. Загалом, як бачимо, широкий простір для прояву власної фантазії є.

9. Приготування

цедриЦедра (від італ. *cedro* —цитрон) —зовнішня забарвлена шкірка citrusових плодів, харчовий інгредієнт, який готується зшкрібанням або зрізанням шкірки лимонів, апельсинів, цитронів та лаймів. Цедра використовується для додавання аромату до кондитерських та лікєро-горілочних продуктів харчування.



Зняття цедри апельсина
Спеціальним ножом

З точки зору будови плоду, цедра це екзокарпій, зовнішній шар навколоплідника. Зовнішній шар (екзокарпій) та білий середній шар (мезокарпій) разом утворюють шкірку citrusових плодів. Розміри

обох шарів є різними для різних видів цитрусових. Шкірки цитрусових можуть бути використані свіжими, сушеними, зацукрованими або замаринованими в солі.

Отримання



Зняття цедри лайма
спеціальним ножом

Для виготовлення цедри користуються спеціальними ножами для зняття цедри, тертками, кухонними ножами, ножами для очищення овочів. Найефективнішим інструментом є спеціальний ніж для зчищення цедри. Крім того, можна тонко нарізати шкірку ножом та зрізати білу частину чи скористатися терткою.

Біла частина шкірки під цедрою (мезокарпій) є неприємно гіркою, тому її слід уникати, обмежуючи глибину зрізання цедри.

Використання

Цедра часто використовується для додавання аромату різним кондитерським та кулінарним виробам. Такими як пироги, торти, печиво, пудинги, цукерки та шоколад. Цедру також можна використовувати у приготуванні таких страв як різноманітні мармелади, соуси, сорбети та салати.

Цедра є важливою складовою багатьох страв з рису, також її використовують у деяких м'ясних стравах.

Цедра є головним елементом для виготовлення різноманітних приправ та численних лимонних лікерів, наприклад, таких як лімончело.

Цедра використовується в деяких коктейлях не тільки для смаку й аромату, але й для прикраси. Для декорування таких коктейлів як мартіні, цедру найчастіше знімають у вигляді довгої спіралі. Для отримання максимального смаку та аромату для глінтвейну цедру просто нарізують ножом.

Цедра є джерелом для отримання цитрусових ефірних олій, які відіграють важливу роль ароматизаторів. Лимонна ефірна олія є основним інгредієнтом аромату для виготовлення різноманітних

лимонних напоїв, льодяників, желейних цукерок. Ресторани зазвичай використовують велику кількість цедри.

Способи зняття цедри



10. Асортимент фаршів, начинок

Фарші

Фарш з м'яса;
фарш з ліверу;
фарш з риби;
фарш з грибів;
фарш рисовий з яйцем;
фарш з гречаної каші з сиром;
фарш з картоплі;
фарш з гороху;
фарш зі свіжої капусти;
фарш з квашеної капусти;
фарш з зеленої цибулі з яйцем.

Начинки

Начинка з моркви і яблук;
начинка з моркви і сиру;
начинка з буряка і повидла;
начинка сирна;
начинка зі свіжих яблук;
начинка з маку;
начинка сливова або вишнева;
начинка з ревеню;
начинка із сухофруктів.

11. Асортимент цукатів, цедри

Цукати

З фруктів:

- слива;
- яблуко;
- груша;
- банан;
- імбир;
- ананас;
- абрикос;

З овочів:

- гарбуз;
- морква;
- буряк.

З ягід:

- вишня;
- черешня;
- горобина;
- слива;
- клюква;
- полуниця;

З цитрусових:

- лимон;
- апельсин;
- мандарин;
- грейпфрут;



Цедра

-з лимона;
-з лайму;
-з апельсина;
-з грейпфрута;
-з мандарин.



12. Інструкція з охорони праці в кондитерському цеху

Загальні положення

1. Отруєння газом.
2. Ураження внаслідок вибуху газової суміші.
3. Ураження електричним струмом.
4. Поранення при експлуатації машин.
5. Поранення кухонним інвентарем.

Перед початком роботи

1. Перевіряють заземлення, справність обладнання та інвентарю, при виявленні недоліків доповідають майстру виробничого навчання, завідувачу виробництвом або наставнику.
2. На обладнанні мають право працювати особи, які пройшли навчання та мають допуск до роботи.

Під час роботи

1. Встановлюйте бачок та збивач при вимкненому проводі збивальної машини.
2. Проводьте розвантаження продуктів в ємності обладнання при вимкненому двигуні з урахуванням ваги.
3. Не кладіть руки на борти обладнання.

4. Проводьте завантаження та розвантаження сировини, відбір проб тільки після зупинки двигуна збивальної машини.
5. Знімайте з плит та жарової шафи посуд та листи за допомогою брезентових рукавиць або прихваток.
6. Зачищайте решітки від сировини з гострих країв обладнання та дерев'яних столів спеціальними шкребками.
7. Не знімайте резервуар і збивачі до повної зупинки двигуна збивальної машини.
8. Проводьте накачування та зкачування діжі тістомісильної машини з платформи при верхньому положенні місильного важеля і при вимкненому двигуні. Не користуйтеся підкатними двигунами з несправними засувними пристроями. Слідкуйте за справністю огорожі.
9. Не проштовхуйте тісто руками, не підсовуйте тісто руками, не підсовуйте руки під загорожу, не протирайте валики тістомісильної машини що працює.
10. Слідкуйте за станом підлоги.

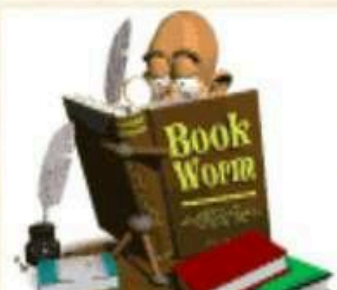
В аварійних ситуаціях

1. Негайно відключити від електромережі.
2. Не допускати в небезпечну зону сторонніх осіб.
3. Повідомити про те, що сталося керівника робіт.
4. Якщо стався нещасний випадок необхідно надати потерпілому першу медичну допомогу, а в разі потреби викликати «швидку допомогу».
5. Якщо сталася пожежа - викликати пожежну частину та приступити до гасіння підручними засобами пожежегасіння.
6. В усіх випадках виконувати вказівки керівника робіт по усуненню небезпечного стану.

По закінченню роботи

1. Проведіть чистку і миття при вимкненому обладнанні після його охолодження, повісивши на пусковий пристрій попереджувальний плакат «НЕ ВМИКАТИ - ПРАЦЮЮТЬ ЛЮДИ!»
2. Про всі особливості роботи обладнання доповісти майстру або начальнику.

Види інструктажів



**Вступний
інструктаж**

13. Технологічні та інструкційні карти. Фарші.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Фарш з м'яса**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Яловичина (котлетне м'ясо)	1709	1258	5127	3774
Маргарин столовий	-	40	-	120
Цибуля ріпчаста	119	100	357	300
Маса пасерованої цибулі	-	50	-	150
Борошно пшеничне	-	10	-	30
Перець чорний мелений	-	0,5	-	1,5
Сіль	-	10	-	30

Петрушка (зелень)	9	7	27	21
-------------------	---	---	----	----

Технологія приготування

I спосіб. Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки (40-50 г), обсмажують у жирі, потім перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду (15-20 % до маси м'яса нетто) і тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

II спосіб. Сире м'ясо пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, кладуть на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більше 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Сік, що виділився з м'яса, зливають і готують на ньому білий соус. Підсмажене м'ясо з'єднують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, потім заправляють білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах м'яса і пасерованої цибулі, консистенція однорідна, колір кремовий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1.		1. Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки (40-50 г)
2.		1. Обсмажують у жирі. 2. Додають бульйон або воду і тушкують на слабкому вогні до готовності.
3.		1. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку. 2. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють.

4.		1. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.
----	--	--

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Фарш з ліверу**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто, г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Легені	1389	1278	4167	3834
Серце	1804	1533	5412	4599
Маргарин столовий	-	60	-	180
Цибуля ріпчаста	100	84	300	252
Маса пасерованої цибулі	-	42	-	126
Борошно пшеничне	-	10	-	30
Перець чорний мелений	-	0,5	-	1,5
Сіль	-	12	-	36
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Субпродукти промивають, розрізають на шматки і відварюють у воді з додаванням солі і перцю. З серця попередньо видаляють згустки крові.

Відварені субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше ніж 2—3 см на попередньо розігрітий лист, змащений маргарином, і обсмажують, періодично помішуючи. Додають пасеровану ріпчасту цибулю і ще раз пропускають через м'ясорубку. Потім додають білий соус, сіль, перець, добре перемішують. Можна до ліверної начинки додати розсипчасту кашу, а саме рисову, пшеничну, гречану або перлову, яку варять окремо. Якщо ліверну начинку готують з додаванням печінки, то її також попередньо обсмажують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах ліверу і пасерованої цибулі, консистенція однорідна, колір сірий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		1. Субпродукти промивають. 2. Розрізають на шматки і відварюють у воді з додаванням солі і перцю. 3. З серця попередньо видаляють згустки крові.
2.		1. Відварені субпродукти пропускають через м'ясорубку. 2. Кладуть шаром не більше ніж 2—3 см на попередньо розігрітий лист, змащений маргарином. 3. Обсмажують, періодично помішуючи.

3.		1. Додають пасеровану ріпчасту цибулю. 2. Пропускають через м'ясорубку. 3. Додають білий соус, сіль, перець, добре перемішують.
4.		Можна до ліверної начинки додати розсипчасту кашу, а саме рисову, пшеничну, гречану або перлову, яку варять окремо. Якщо ліверну начинку готують з додаванням печінки, то її також попередньо обсмажують

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : Фарш рибний з рисом

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Риба	1026	750	3078	2250
Рис	-	120	-	360
Маса вареного рису	-	336	-	1008
Цибуля ріпчаста	100	84	300	252
Маса пас. цибулі	-	42	-	126
Борошно пшеничне	-	10	-	30
Маргарин столовий	-	100	-	300
Петрушка (зелень)	9	7	27	21
Перець чорний мел.	-	0,5	0	1,5
Сіль	-	12	-	36

Технологія приготування

Філе риби без шкіри й кісток нарізують шматочками, солять і припускають. Після припускання філе січуть ножом (не дуже дрібно), змішують з пасерованою ріпчастою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом. Для приготування білого соусу використовують бульйон, в якому припускали рибу.

У готову рибну начинку додають розсипчасту рисову кашу й перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах риби і пасерованої цибулі, консистенція однорідна із зернами рису, колір кремовий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Фарш рибний з рисом

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		1. Філе риби без шкіри й кісток нарізують шматочками. 2. Солять і припускають.
2.		1. Після припускання філе січуть ножом (не дуже дрібно). 2. Змішують з пасерованою ріпчастою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом.

3.	 	1. Готують розсипчасту рисову кашу.
4.		1. У готову рибну начинку додають розсипчасту рисову кашу й перемішують.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Фарш з грибів**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г

Гриби сушені	-	410	-	1230
Маса варених грибів	-	820	-	2460
маргарин або рослинна олія	-	50	-	150
цибуля ріпчаста	100	84	300	252
Маса пасерованої цибулі	-	42	-	126
Борошно пшеничне	-	10	-	30
Перець чорний мелений	-	0,2	-	0,6
сіль	-	20	-	60
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Сушені білі гриби замочують на кілька годин, промивають і відварюють. На відварі готують соус. Відварені гриби повторно промивають, подрібнюють на м'ясорубці, ледь обсмажують. До грибів додають пасеровану цибулю, сіль, перець, соус і все це старанно перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах грибів і пасерованої цибулі, консистенція однорідна, колір коричневий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Фарш з грибів

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1.		Сушені білі гриби замочують на кілька годин, промивають і відварюють.
2.		На відварі готують соус.
3.		Відварені гриби повторно промивають, подрібнюють на м'ясорубці.
4.		Подрібнені гриби ледь обсмажують.
5.		До грибів додають пасеровану цибулю, сіль, перець, соус і все це старанно перемішують.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : Фарш рисовий з яйцем

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Рис	-	300	-	900
Яйця	-	3шт.	-	9шт.
Маргарин столовий	-	80	-	240
Зелень петрушки або кропу	-	10	-	30
сіль	-	10	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою. Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолену воду (на 1 кг рису — 50 г солі і 8—10 л води) і варять при слабкому кипінні протягом 20—25 хв. Зварену крупу відкидають на друшляк, обсушують і перемішують разом з маргарином, січеними вареними яйцями і зеленню. Якщо рис варять у меншій кількості води (5—7 л на 1 кг), то його відкидають на друшляк і промивають гарячою водою.

Можна зварити рис у невеликій кількості води або бульйону (на 1 кг рису 2,1 л рідини) в каструлі з товстим дном. Для цього підготовлений рис варять на плиті до загусання, потім додають маргарин і кладуть рис на водяну баню у жарову шафу на 35—40 хв. Такий рис називають припущеним, а рис, зварений першим способом, — відкидним. Якщо начинку готують з грибами, то зварені й подрібнені гриби підсмажують, з'єднують разом з рисом і пасерованою цибулею.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах рису та зелені, консистенція в'язка, колір білий з зеленню.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

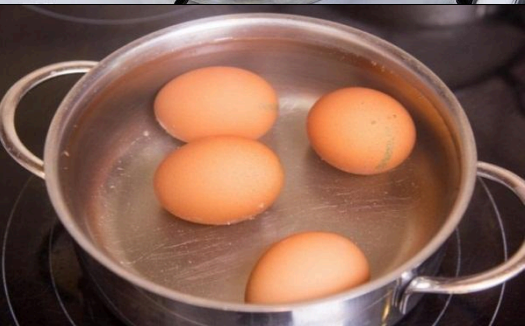
Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта
Фарш рисовий з яйцем

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
-------	------------------	-------------------------

1.		Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою.
2.		Підготовлену крупу засипають у киплячу підсолону воду (на 1 кг рису — 50 г солі і 8—10 л води) і варять при слабкому кипінні протягом 20—25 хв.
3.		Яйця відварити і посікти.
4.		Зварену крупу відкидають на друшляк. Якщо рис варять у меншій кількості води (5—7 л на 1 кг), то його відкидають на друшляк і промивають гарячою водою.
5.		Крупу обсушують і перемішують разом з маргарином, січеними вареними яйцями і зеленню.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко

Технологічна карта
Найменування : Фарш з гречаної каші з сиром

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Сир свіжий	-	510	-	1530
крупа гречана (ядриця)	-	200	-	600
або підсмажена	-	175	-	525
маргарин столовий 40	-	40	-	120
яйця 1 шт	-	1шт.	-	3шт.
сіль	-	10	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Гречану крупу перебирають і підсмажують у жаровій шафі. Крупу, що швидко розварюється використовують без попередньої підготовки. Гречану крупу заливають киплячою водою, додають солі, швидко доводять до кипіння і варять при помірному кипінні й закритій кришці до готовності, поки вся волога не випарується. Гречану розсигічасту кашу перемішують разом з протертим сиром, додають маргарин, сирі яйця, сіль і все ретельно перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах гречки та сиру, консистенція в'язка, колір світло-коричневий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта
Фарш з гречаної каші з сиром

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Гречану крупу перебирають і підсмажують у жаровій шафі.
2.		Гречану крупу заливають киплячою водою, додають сіль, швидко доводять до кипіння і варять при помірному кипінні й закритій кришці до готовності, поки вся волога не випарується.
3.		Сир протерти через сито.
4.		Гречану розсипчасту кашу перемішують разом з протертим сиром, додають маргарин, сирі яйця, сіль і все ретельно перемішують.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення

борошняних кондитерських
виробів

Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Фарш з картоплі**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Картопля відварена	-	880	-	2640
цибуля ріпчаста пасерована	-	130	-	390
олія рослинна 40	-	40	-	120
сіль	-	10	-	10
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Почищену й помиту картоплю закладають у киплячу воду (верхні шари картоплі повинні бути на одному рівні з водою), швидко доводять до кипіння, накривають кришкою і продовжують варити при помірному кипінні до готовності. Відвар повністю зливають, а картоплю в гарячому стані протирають, з'єднують з пасерованою цибулею або вареними нарізаними грибами і пасерованою цибулею, додають сіль, перець.

Картоплю не можна протирати охолодженою. В гарячому стані оклейстеризовані крохмальні зерна, що містяться у картоплі, еластичні й пружні, і при протиранні картоплі вони не пошкоджуються. Охолоджені крохмальні зерна стають твердими, при натисканні вони тріскаються і клейстер, що в них міститься, витікає назовні, надаючи картопляній масі синюватого відтінку і слизької консистенції.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах картоплі та пасерованої цибулі
консистенція в'язка, колір світло-жовтий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Фарш з картоплі

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1.		Картоплю почистити, помити.
2.		Картоплю закладають у киплячу воду (верхні шари картоплі повинні бути на одному рівні з водою), швидко доводять до кипіння, накривають кришкою і продовжують варити при помірному кипінні до готовності.
3.		Відвар повністю зливають, а картоплю в гарячому стані протирають.
4.		Цибулю порізати кубиками і пасерувати.
5.		З'єднують з пасерованою цибулею або вареними нарізаними грибами і пасерованою цибулею, додають сіль, перець.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення

борошняних кондитерських
виробів

Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Фарш гороховий**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Горох	-	460	-	1380
цибуля ріпчаста	-	139	-	417
перець чорний мелений	-	0,5	-	1,5
маргарин столовий	-	100	-	300
сіль	-	10	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Горох перебирають і промивають. Підготовлений горох заливають холодною водою з розрахунку 2,5 л води на 1 кг гороху і варять у закритому посуді при слабкому кипінні до готовності й випарування надлишкової вологи. Наприкінці варіння, щоб уникнути підгоряння, горох перемішують. У готовий горох додають пасеровану цибулю, сіль, перець і все ретельно перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах гороху та пасерованої цибулі
консистенція в'язка, колір -жовтий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта
Фарш гороховий

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Горох перебирають і промивають.
2.		Підготовлений горох заливають холодною водою з розрахунку 2,5 л води на 1 кг гороху і варять у закритому посуді при слабкому кипінні до готовності й випарування надлишкової вологи.
3.		Наприкінці варіння, щоб уникнути підгоряння, горох перемішують.
4.		Цибулю пасерують.
5.		У готовий горох додають пасеровану цибулю, сіль, перець і все ретельно перемішують.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Фарш зі свіжої капусти**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Капуста свіжа	-	1200	-	3600
Яйця	-	2шт.	-	6шт.
маргарин столовий	-	100	-	300
перець	-	2	-	6
зелень петрушки	-	10	-	30
сіль	-	10	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Свіжу зачищену і промиту капусту шаткують, кладуть шаром близько 3 см на лист з розтопленим жиром і обсмажують до готовності у жаровій шафі при температурі 180—200°C, не допускаючи зміни кольору і повного розм'якшення. Якщо збільшити температуру теплової обробки капусти, то вона буде пригорати, а якщо знизити — набуде бурого кольору. Готову капусту охолоджують, додають сіль, дрібно нарізані варені яйця і зелень петрушки. Солити капусту до смаження, а також гарячою після смаження не можна, оскільки при цьому з неї виділяється сік, що підвищує вологість і, відповідно, знижує якість начинки. Молоду свіжу капусту перед подрібненням бланшують протягом 3—5 хв. для видалення гіркоти.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах капусти, яєць та зелені, консистенція в'язка, колір -жовтий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта
Фарш зі свіжої капусти

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Свіжу зачищену і промиту капусту шаткують. Молоду свіжу капусту перед подрібненням бланшують протягом 3—5 хв. для видалення гіркоти.
2.		Капусту кладуть шаром близько 3 см на лист з розтопленим жиром і обсмажують до готовності у жаровій шафі при температурі 180—200°C, не допускаючи зміни кольору і повного розм'якшення.
3.		Варені яйця та зелень петрушки дрібно нарізати.
4.		Готову капусту охолоджують, додають сіль, дрібно нарізані варені яйця і зелень петрушки.
5.		Все ретельно перемішати.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Технологічна карта
Найменування : **Фарш із квашеної капусти**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Капуста квашена	-	1112	-	3336
Цибуля ріпчаста	-	95	-	285
маргарин столовий	-	60	-	180
Перець чорний мелений	-	0,2	-	0,6
цукор	-	15	-	45
зелень петрушки	-	10	-	30
сіль	-	10	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Квашену капусту віджимають від розсолу і дрібно січуть. Якщо капуста дуже квасна, її потрібно промити кілька разів у холодній воді й старанно віджати. Підготовлену капусту кладуть у широкий посуд з товстим дном із розігрітим маргарином шаром близько 3—4 см і, при періодичному перемішуванні, ледь обсмажують, потім додають невелику кількість води чи бульйону (5—6 % від маси капусти) і тушкують до готовності.

Наприкінці тушкування рідина повинна повністю випаруватися.

До готової капусти додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, цукор, перець, сіль, подрібнену зелень петрушки і перемішують.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах капусти та пасерованої цибулі
консистенція в'язка, колір –світлокоричневий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Фарш із квашеної капусти

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Квашену капусту віджимають від розсолу і дрібно січуть. Якщо капуста дуже квасна, її потрібно промити кілька разів у холодній воді й старанно віджати.
2.		Підготовлену капусту кладуть у широкий посуд з товстим дном із розігрітим маргарином шаром близько 3—4 см і, при періодичному перемішуванні, ледь обсмажують, потім додають невелику кількість води чи бульйону (5—6 % від маси капусти) і тушкують до готовності.
3.		Дрібно нарізану цибулю пасерують.
4.		Зелень петрушки подрібнюють.
5.		До готової капусти додають дрібно нарізану пасеровану цибулю, цукор, перець, сіль, подрібнену зелень петрушки і перемішують.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Фарш із квашеної капусти**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Цибуля зелена	-	880	-	2640
маргарин	-	50	-	150
яйця	-	2шт.	-	6шт.
сіль	-	12	-	36
зелень петрушки	-	15	-	45
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Зелену цибулю чистять, промивають, дрібно ріжуть, з'єднують з січеними вареними яйцями, розтопленим маргарином, сіллю, подрібненою зеленню петрушки і перемішують. Щоб надати начинці більшої соковитості, одне яйце можна використати сирим.

Вимоги до якості

Смак вміру солений, приємний, запах зеленої цибулі, консистенція розсипчаста, колір –зелений.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта

Фарш з зеленої цибулі з яйцем

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Зелену цибулю чистять, промивають.
2.	 	Зелену цибулю дрібно ріжуть.
3.		Варені яйця січуть.

4.		Маргарин розтопити.
5.		З'єднують з січеними вареними яйцями, розтопленим маргарином, сіллю, подрібненою зеленню петрушки і перемішують. Щоб надати начинці більшої соковитості, одне яйце можна використати сирим.

Начинки

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта Найменування : **Начинка з моркви і яблук**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Морква	-	612,5	-	1837,5
маргарин столовий	-	50	-	150
яблука	-	638	-	1916
цукор	-	100	-	300
сіль	-	5	-	15
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Моркву промивають, чистять, труть на тертці, а потім припускають у

невеликій кількості води (8- 10 % до маси чищеної моркви) з додаванням маргарину. До припущеної моркви додають сіль, цукор і все ретельно перемішують.

З промитих яблук видаляють серцевину і пошкоджені місця. Яблука подрібнюють на овочерізці, з'єднують з припущеною морквою і проварюють при слабкому нагріванні доти, доки начинка не стане густою.

Вимоги до якості

Смак кисло-солодкий, приємний, запах моркви та яблук, консистенція соковита, колір-помаранчевий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з моркви і яблук

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Моркву промивають, чистять, труть на тертці.
2.		Моркву припускають у невеликій кількості води (8- 10 % до маси чищеної моркви) з додаванням маргарину.
3.		До припущеної моркви додають сіль, цукор і все ретельно перемішують.

4.		З промитих яблук видаляють серцевину і пошкоджені місця. Яблука подрібнюють на овочерізці.
5.		Яблука з'єднують з припущеною морквою і проварюють при слабкому нагріванні доти, доки начинка не стане густою.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Начинка з моркви і сиру**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Морква	-	836	-	2508
крупа манна	-	20	-	60
сир свіжий	-	286	-	758
яйця	-	1 шт.	-	3 шт.
цукор	-	100	-	300
сіль	-	5	-	15
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Помиту моркву варять нечищеною до готовності. Варену моркву чистять і протирають на пюре. Протерту моркву нагрівають до температури 60—70°C, при постійному перемішуванні всипають манну крупу і проварюють

протягом 7—10 хв.

Свіжий сир протирають через металеве сито, додають цукор, сіль, яйця, вершкове масло (якщо використали нежирний сир) і перемішують разом з охолодженою до 50°C морквяною масою.

Вимоги до якості

Смак кисло-солодкий, приємний, запах моркви та сиру, консистенція соковита, колір-жовтий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з моркви і яблук

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
		
1.		Помиту моркву варять нечищеною до готовності.
2.		Варену моркву чистять і протирають на пюре.

3.		Протерту моркву нагрівають до температури 60—70°C, при постійному перемішуванні всипають манну крупу і проварюють протягом 7—10 хв.
4.		Свіжий сир протирають через металеве сито.
5.		Додають цукор, сіль, яйця, вершкове масло (якщо використали нежирний сир) і перемішують разом з охолодженою до 50°C морквяною масою.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Начинка з буряка і повидла**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Буряк	-	564	-	1692
повидло	-	550	-	1650
крупа манна	-	95	-	285
маргарин столовий	-	42	-	126
кислота лимонна	-	5	-	15

сіль	-	4	-	12
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Буряк ретельно промивають і варять до готовності. Охолоджений буряк чистять і протирають на пюре.

До бурякової маси додають 20—30 г води і обережно нагрівають до температури 60—70°C.

Потім додають маргарин, сіль, лимонну кислоту і перемішують. Перемішуючи, всипають манну крупу і суміш проварюють при слабкому кипінні протягом 7—10 хв. Масу охолоджують і перемішують разом з повидлом.

Вимоги до якості

Смак кисло-солодкий, приємний, запах вареного буряка, консистенція соковита, колір-червоний.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з буряка та повидла

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Буряк ретельно промивають і варять до готовності.

2.		Охолоджений буряк чистять і протирають на пюре.
3.		До бурякової маси додають 20—30 г води і обережно нагрівають до температури 60—70°C.
4.		Потім додають маргарин, сіль, лимонну кислоту і перемішують. Перемішуючи, всипають манну крупу і суміш проварюють при слабкому кипінні протягом 7—10 хв.
5.		Масу охолоджують і перемішують разом з повидлом.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Начинка сирна**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Сир	-	833	-	2499
яйця	-	2 шт.	-	6 шт.
Цукор	-	80	-	240
борошно пшеничне	-	40	-	120
ванілін	-	0,1	-	03
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Сир протирають на протирочній машині або через металеве сито, додають сирі яйця, цукор, ванілін, просіяне борошно і все це добре перемішують. До сирної начинки можна додати цукати, родзинки, смажені мелені горіхи, лимонну або апельсинову цедру, сметану тощо.

Вимоги до якості

Смак кисло-солодкий, приємний, запах сиру, консистенція однорідна, колір-світло-жовтий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка сирна

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1.		Сир протирають на протирочній машині або через металеве сито.

2.		Борошно просіяти.
3.		Додають сирі яйця, цукор, ванілін, просіяне борошно і все це добре перемішують.
4.		До сирної начинки можна додати цукати, родзинки, смажені мелені горіхи, лимонну або апельсинову цедру, сметану тощо.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Начинка зі свіжих яблук**

	1 кг	3 кг
--	------	------

Назва сировини	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Яблука свіжі	-	1012	-	3036
цукор	-	300	-	900
вода	-	30	-	30
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини, нарізають скибочками, додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.

Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки. Для покращення смаку до начинки можна додати мелену корицю (1—2 г на 1 кг начинки), цедру або ванілін.

Іноді яблука для начинки використовують сирими. У цьому випадку яблука, нарізані скибочками, перемішують разом з цукром-піском або цукровою пудрою (на 830 г яблук 200 г цукру) і манною крупою, яка зв'яже вологу, що при цьому виділяється.

Добра начинка виходить з кисло-солодких, тугих яблук, наприклад, антонівки, данешти тощо.

Вимоги до якості

Смак кисло-солодкий, приємний, яблук, консистенція соковита, колір-золотистий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка зі свіжих яблук

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1.		<p>Промиті яблука чистять, звільняють від серцевини.</p>
2.		<p>Підготовлені яблука нарізають скибочками.</p>
3.		<p>Додають воду (20—30 г на 1 кг яблук) і варять, помішуючи, до розм'якшення яблук і загусання маси.</p>
4.		<p>Наприкінці варіння додають цукор. Якщо цукор додати на початку теплової обробки, яблучна маса може пригоріти, що негативно вплине на якість начинки.</p>

5.



Для покращення смаку до начинки можна додати мелену корицю (1—2 г на 1 кг начинки), цедру або ванілін.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Начинка з маку**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Мак	-	700	-	2100
цукор або мед	-	300	-	900
яйця	-	1 шт.	-	3 шт.
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися. Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують.

Потім його перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку. До маси додають сире яйце і ретельно перемішують. До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості

Смак -солодкий, приємний, запах маку, консистенція крупчаста, колір-темно-сірий.

Викладач: _____

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з маку

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1		Мак заливають окропом і кип'ятять протягом 25—30 хв. Вода наприкінці варіння повинна повністю випаруватися, а мак підсушитися.
2		Відварений мак відкидають на сито і додатково підсушують.
3		Потім мак перемішують разом з цукром і пропускають 2—3 рази через м'ясорубку.
4		До маси додають сире яйце і ретельно перемішують.



5		До начинки з маку можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.
---	--	---

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Начинка сливова або вишнева**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
<i>Сливова:</i>				
сливи	-	1044	-	3132
цукор	-	260	-	780
крупа манна	-	60	-	180
<i>Вишнева:</i>				
вишні	-	1030	-	3090
цукор	-	250	-	750
крупа манна	-	60	-	180
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

У слив і вишень видаляють плодоніжки. Фрукти промивають і видаляють кісточки. Сливи додатково нарізають.

Підготовлені сливи і вишні засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. Перед використанням начинку охолоджують.

Вимоги до якості

Смак –кисло-солодкий, приємний, запах вишень або слив, консистенція соковита, колір-темно-червоний.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка сливова або вишнева

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1		У слив і вишень видаляють плодоніжки.
2		Фрукти промивають і видаляють кісточки.
3		Сливи додатково нарізають.
4		Підготовлені сливи і вишні засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C.

5		Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. Перед використанням начинку охолоджують.
---	---	--

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта

Найменування : **Начинка з ревеню**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Ревінь	-	1333	-	3999
цукор	-	250	-	750
крупа манна	-	48	-	144
кориця	-	4	-	12
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Ревінь промивають, чистять від зовнішньої плівки, нарізають скибочками, засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C. Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв. До маси додають корицю і охолоджують.

Вимоги до якості

Смак –кисло-солодкий, приємний, запах ревеню, консистенція соковита, колір-червоний.

Викладач: _____

(підпис)

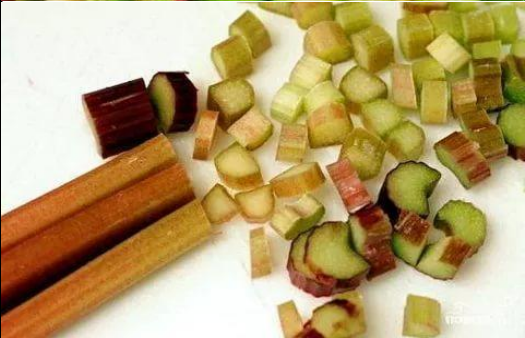
(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з ревеню

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1		Ревінь промивають, чистять від зовнішньої плівки.
2		Ревінь нарізають скибочками.
3		Засипають цукром і прогрівають до температури 30—40°C.
4		Потім, помішуючи, поступово всипають манну крупу і проварюють при температурі 90—95°C протягом 30 хв.

5		До маси додають корицю і охолоджують.
---	---	---------------------------------------

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Начинка з сухофруктів**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Урюк	-	300	-	900
чорнослив	-	300	-	900
родзинки	-	150	-	450
цукор-пісок	-	90	-	270
Вихід	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Урюк і чорнослив перебирають, промивають, заливають теплою водою і проварюють до розм'якшення. Відвар з фруктів фільтрують, гарячі фрукти відкидають на сито і протирають. Для цього на руку надягають брезентову рукавицю, спеціально призначену для протирання варених сухофруктів. Такий метод протирання полегшує процес виймання кісточок із сухофруктів, оскільки кісточки залишаються на ситі. Родзинки промивають і замочують у теплій воді на 15—20 хв. для набрякання. Не варто збільшувати час замочування, оскільки родзинки можуть розкиснути. Дві фруктові маси з'єднують, додають цукор і все ретельно перемішують. Якщо начинка має суху консистенцію, до неї додають фруктовий відвар.

Вимоги до якості

Смак –кисло-солодкий, приємний, запах сухофруктів, консистенція соковита, колір-червоний.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Начинка з сухофруктів

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
1		Урюк і чорнослив перебирають, промивають, заливають теплою водою і проварюють до розм'якшення.
2		Відвар з фруктів фільтрують, гарячі фрукти відкидають на сито і протирають.
3		Родзинки промивають і замочують у теплій воді на 15—20 хв. для набрякання.

4		Дві фруктові маси з'єднують, додають цукор і все ретельно перемішують.
5		Якщо начинка має суху консистенцію, до неї додають фруктовий відвар.

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських
виробів
Г.Т.Зайцева, Т.М.Горпинко
«Вікторія», 2002.-400с

Технологічна карта
Найменування : **Цукати**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Вода	-	1000	-	3000
Цукор	-	700	-	2100
Плоди	-	2000	-	6000
або				

Вода	-	250	-	750
Цукор	-	1200	-	3600
Плоди	-	1000	-	3000

Технологія приготування

Технологія приготування цукатів із більшості видів плодів і ягід така: В сиропі відварюють плоди. По закінченні варіння плоди залишають в сиропі на 8 год, після чого їх розкладують на дерев'яному лотку і висушують при температурі до 40°C на сонці або в печі.

Абрикоси миють, дають стекти воді, розрізають на половинки, видаляючи при цьому кісточку. Половинки накладають в друшлаг і бланширують 1-2 с в кип'ячій воді, негайно охолоджують в воді і занурюють в гарячий цукровий сироп.

Варіння трьохкратне. Друге варіння триває 15 хв. з наступною витримкою 10 год. Після третього варіння гарячі плоди відкидують на сито, дають стекти сиропу і підсушують в духовці при температурі 40-50°C до утворення кірочки з дрібних кристалів цукру.

Вимоги до якості

Смак –кисло-солодкий, приємний, запах і колір відповідних плодів, консистенція суха, ледь тягнуча, колір-відповідних плодів.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта Цукати з абрикосів

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1		Абрикоси миють, дають стекти воді.
2		Розрізають на половинки, видаляючи при цьому кісточки.
3		Половинки накладають в друшлаг і бланширують 1-2 с в кип'ячій воді, негайно охолоджують в воді.
4		Занурюють в гарячий цукровий сироп. Варіння трьохкратне. Друге варіння триває 15 хв. з наступною витримкою 10 год.
5		Після третього варіння гарячі плоди відкидують на сито, дають стекти сиропу і підсушують в духовці або в електросушці при температурі 40-50°C

Для використання в ПТНЗ Рівненської області

Рецептура
Технологія виготовлення
борошняних кондитерських

Технологічна карта
Найменування : **Цукати з апельсинової шкірки**

Назва сировини	1 кг		3 кг	
	Брутто,г	Нетто,г	Брутто,г	Нетто,г
Апельсинові шкірки	-	500	-	1500
Цукор	-	600	-	1800
Вода для сиропу	-	450	-	1350
Сік лимона	-	20	-	60

Технологія приготування

Шкірку апельсина нарізати соломкою. Залити гарячою водою, довести до кипіння і варити 10 хв. Воду злити, шкірки охолодити, залити холодною водою на добу, міняючи воду 3-4 рази. Процідити, приготувати сироп і варити 15 хв. Потім настоювати 3-4 год. Процедуру повторити 3 рази. Вкінці останнього варіння додати сік лимона.

Процідити від сиропу. Готові цукати розкласти на деко, застелене пергаментом та сушити при t 40°C до висихання.

Вимоги до якості

Смак –солодкий, приємний, запах апельсина, консистенція суха, ламка, колір-помаранчевий.

Викладач:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Майстер виробничого навчання:

(підпис)

(ініціали та прізвище)

Інструкційна карта

Цукати з апельсинової шкірки

№ п/п	Порядок операцій	Опис виконання операцій
----------	------------------	-------------------------

1		Шкірку апельсина нарізати соломкою.
2	 	Залити гарячою водою, довести до кипіння і варити 10 хв.
3		Воду злити, шкірки охолодити, залити холодною водою на добу, міняючи воду 3-4 рази.
4		Процідити, приготувати сироп і варити 15 хв. Потім настоювати 3-4 год. Процедуру повторити 3 рази. Вкінці останнього варіння додати сік лимона.

5		<p>Процідити від сиропу. Готові цукати розкласти на деко, застелене пергаментом та сушити при $t\ 40^{\circ}\text{C}$ до висихання.</p>
---	---	--

14. Використані джерела

1. Зайцева Г. Т., Горпинко Т. М.
3—17 Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів : Підруч. для проф.-техн. навч. закладів. — К. : Вікторія, 2002. — 400 с.
2. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних Т38 виробів: Навчальний посібник / За заг. ред. Г.М. Лисюк. - Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. - 464 с.
3. <http://uznay-kak.ru/eda-i-napitki/raznoe/kak-sdelat-apelsinovuyu-tsedru>
4. <http://mybiblioteka.su/tom2/9-73512.html>
5. <http://ua.textreferat.com/referat-1347-1.html>

