

Модуль 3.1: Приготування напівфабрикатів для борошняних кондитерських і булочних виробів.

Тема уроку: Приготування фаршів.

Що таке фарш? Це подрібнені на м'ясорубці чи вручну м'ясо, риба, картопля, овочі, гриби, лівер. Загальною характеристикою фаршів являється їхня консистенція. Вони мають легко формуватися, не розпадаються і не розвалюватися при порціонуванні та приготуванні виробів.

У словниках слово «начинка» - це те, що кладеться в середину пирога, а фарш –м'ясна або інша рублена начинка для споживання. В літературі із кулінарії та технології харчових продуктів часто ці два поняття поєднуються.

Фарш повинен бути смачний і соковитий. 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.

Інструкційно-технологічна картка

Начинка з м'яса

Назва сировини	Брутто	Нетто
Свинина (котлетне м'ясо)	1445	1234
або яловичина (котлетне м'ясо)	1789	1320
Маса тушкованого м'яса	-	830
Цибуля ріпчаста	238	200
Маргарин	80	80
Маса пасерованої цибулі	-	100
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	10	10
Бульйон (одержаний під час тушкування)	80	80

Вихід

1000

Технологія приготування

М'ясо промивають, розрізають на кусочки масою 40-50г і обсмажують на маргарині, після чого м'ясо перекладають в сотейник або каструлю з товстим дном, заливають бульйоном або водою (15-20% до маси м'яса) і тушкують при слабкому кипінні до готовності. Тушковане м'ясо і попередньо пасеровану цибулю подрібнюють в м'ясорубці. Пасероване з жиром борошно розводять бульйоном, що залишився, і проварюють при слабкому кипінні до консистенції густої сметани 5-7 хвилин. Перед закінченням варіння соус заправляють сіллю. Отриманим білим соусом заправляють начинку, додають сіль, перець, дрібно порізану зелень і перемішують.



Вимоги до якості

Фарш м'ясний з частками цибулі; смак і запах приємний, характерний для даного виду фаршу, без сторонніх присмаків і запахів. Колір – блідо рожевий. Консистенція – м'яка, соковита, злегка розсипчаста.

Інструкційна картка

НАЧИНКА М'ЯСНА З ЦИБУЛЕЮ

№ п/п	Порядок операції	Опис виконання операції
1.		1. Котлетне м'ясо нарізають на невеликі шматки (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.

Інструкційно-технологічна картка Начинка ліверна

Найменування сировини	Витрати сировини
Легені	920
Серце	364
Маргарин столовий	60
Цибуля	84
Борошно	10
Перець	0,5
Сіль	10

Вихід

1000

Технологія приготування

Легені промивають і нарізають на шматки. Серце нарізають на дві-три частини і промивають до повного видалення згустків крові.

Підготовлені легені і серце відварюють в підсоленій воді. Пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше 2-3см на попередньо розігрітий лист з жиром і обсмажують при помішуванні. В цю масу додають пасеровану цибулю, білий соус, сіль, перець і перемішують.

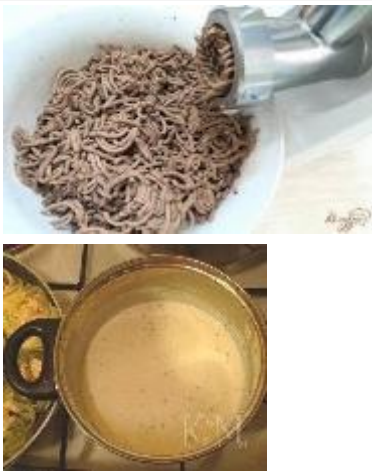


Вимоги до якості

Фарш ліверний з частками цибулі, соус однорідної консистенції. Смак і запах характерний для даного виду субпродукту, без сторонніх присмаків і запахів. Колір – світло коричневий. Консистенція – м’яка, соковита, злегка розсипчаста.

ІНСТРУКЦІЙНА КАРТКА НАЧИНКА ЛІВЕРНА

№ п/п	Порядок операції	Опис виконання операції
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 попередньо обсмажують.

Інструкційно-технологічна картка Начинка з риби

Найменування сировини	Витрати сировини
Риба	1026
Цибуля ріпчаста	126
Борошно	10
Маргарин	100
Зелень петрушки	7
Перець	0,5
Сіль	12

Вихід

1000

Технологія приготування

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



Вимоги до якості

Фарш рибний з частками цибулі, соус однорідної консистенції. Смак і запах рибний, приємний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір – світло-сірий. Консистенція – в'язка, еластична та однорідна.

Інструкційно-технологічна картка

Фарш грибний

Назва сировини	Брутто	Нетто
Шампіньйони	510	410
Олія	25	25
Цибуля ріпчаста	50	42
Маса пасерованої цибуля	-	21
Вершкове масло	5	5
Перець чорний мелений	0,1	0,1
Сіль	10	10

Вихід

1000

Технологія приготування

Шампіньйони і цибулю нарізаємо кубиками. Обсмажуємо на сухій сковорідці спочатку гриби, потім додаємо до них цибулю і вершкове масло. Обсмажуємо цибулю і гриби до золотистого кольору протягом 3-5 хв. Солимо, перчимо за смаком.



Вимоги до якості

Фарш грибний з частками цибулі. Смак і запах: приємний смак смажених грибів з вираженим ароматом цибулі та спецій, без сторонніх присмаків і запахів. Колір темно коричневий. Консистенція – соковита, м'яка, злегка розсипчаста.

Закріплення нового матеріалу

1. Технологія приготування соусів для фаршів?
2. Який асортимент приготування м'ясних начинок?
3. Яка температура зберігання охолодженого та замороженого фаршу?
4. Скільки способів приготування начинки м'ясної?
5. Технологія приготування начинки грибної?
6. Технологія приготування начинки з ліверу?
7. Назвіть вимоги безпеки перед початком роботи?
8. Які вимоги з санітарії та особистої гігієни?

Домашнє завдання

Опрацювати матеріал.

Приготувати один вид фаршу.