

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

34 група

Урок №51-52

Тема: « Технологія приготування солених та солодких фаршів. Вимоги до якості. Використання .»

Багато страв та виробів з борошна готують з різними начинками (м'ясними, рибними, картопляними, овочевими, з сушених грибів, субпродуктів, сиру, яблук та ін.).

Начинка м'ясна з цибулею. І 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 туш-кування 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 пасеро-ваною цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, потім заправляють білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Начинка рибна. 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.

Начинка м'ясна з рисом і яйцем. Готову м'ясну начинку з'єднують з посіченими круто звареними яйцями і рисовою кашею, перемішують.

Начинка рибна. 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.

Начинка рибна з рисом. У готову рибну начинку додають розсипчасту рисову кашу й перемішують.

Начинка з сиру (по-домашньому). Сир пропускають через протиральну машину, додають яйця, сіль і все добре перемішують.

Начинка з сиру. Сир пропускають через протиральну машину, додають яйця, цукор, підготовлені родзинки (І спосіб), перемішують. Можна готувати без родзинок (ІІ спосіб).

Начинка з сиру з кропом. Сир протирають, додають яйця, вершкове масло, дрібно нарізаний кріп, сіль і перемішують.

Начинка зі свіжої капусти. Підготовлену свіжу білоголову капусту шаткують, кладуть на лист з розтопленим жиром шаром не більше 3 см і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180-200°C, періодично помішуючи. При нижчій температурі капуста набуде бурого кольору і стане несмачною, а при вищій — може обвуглитися.

Готову капусту охолоджують, додають сіль. В готову капусту додають круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелень пет-рушки.

Якщо свіжа капуста гіркувата, її попередньо бланшують (3-5 хв), відкидають, дають стекти воді, а потім обсмажують. Свіжу капусту можна обсмажувати також на плиті, в електричній сковороді при помішуванні.

Начинка зі свіжої капусти та картоплі. Свіжу білоголову капусту шаткують і смажать до готовності так само, як описано у попередній рецептурі.

Охолоджену смажену капусту солять і змішують з протертою вареною картоп-лею й пасерованою ріпчастою цибулею.

Начинка з квашеної капусти. Квашену капусту відтискають, промивають (якщо вона дуже кисла) і знову відтискають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більш ніж 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують, потім додають невелику кількість рідини (води, бульйону — 5-6 % від маси капусти) і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Рідина повинна повністю випаруватися. В готову капусту додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, перець чорний мелений, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки і перемішують.

Начинка грибна.Сушені білі гриби ретельно промивають, замочують, потім варять до готовності. Відвар проціджують і використовують для приготування білого соусу. Варені гриби миють, обсушують, пропускають через м'ясорубку, обсмажують в олії або маргарині, додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, пе-рець, соус і все добре перемішують.

Начинка вишнева.І спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки й кісточки, пересипають цукром і залишають на 3-4 год у холодному місці. Сік, що виділився, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

ІІ спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки. М'якоть посипають цукром і прогрівають до температури 30-40 °С потім при безперервному помішуванні вводять манну крупу і прогрівають при температурі 90-95 °С не більше 30 хв. Охолоджують і використовують.

Начинка яблучна. І спосіб. Свіжі яблука миють, обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізують скибочками, посипають цукром, додають воду (20-30 г на 1 кг яблук) і припускають доти, доки маса не загусне, охолоджують.

Начинка з маку та меду. Мак промивають теплою водою, заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять 1-2 хв, залишають на 3-4 год для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, відтискають і пропускають через м'ясорубку з дрібними отворами два рази, додають мед, перемішують.

Начинка з гарбуза. Обчищений гарбуз подрібнюють, додають цукор, припускають до готовності й охолоджують.

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

34 група

Урок №53-54

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

Налисники (млинчики) смажені (напівфабрикат, оболонка).

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

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

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

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

Відпускають 2 шт. на порцію.

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

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

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

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

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

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

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

34 група

Урок №55-56

Тема: « Технологія приготування дріжджового тіста безопарним і опарним способом. Вимоги до якості.»

За способом приготування в українській кухні розрізняють дріжджове і без-дріжджове тісто. Основною сировиною для випікання хліба є борошно, вода, дріжджі, сіль; допоміжною — цукор, патока, солод, жири, кисло-молочні продукти, яйця, прянощі, родзинки, горіхи та ін.

Процес складається з таких операцій: підготовка і дозування сировини, при-готування, формування і вистоювання тіста, випікання й охолодження виробів.

Тісто з житнього і житньо-пшеничного борошна готують на заквасках (частина тіста від попереднього випікання), які містять велику кількість кислоутворюючих бактерій.

Тісто можна готувати і заварним способом — частину борошна заварюють гарячою водою, потім з'єднують із закваскою і замішують. Заварний хліб має солодкуватий смак, довше не черствіє.

Якість виробів з тіста значною мірою залежить від якості борошна і розпушу-вача, тобто від якості тіста. Основним показником якості тіста є пухкість. Щоб поліпшити якість тіста і мати відповідну консистенцію, використовують розпушувачі: для дріжджового тіста біологічні (дріжджі), для бездріжджового — хімічні (сода, вуглекислий амоній). Розпушувальна дія дріжджів ґрунтується на тому, що в процесі їх життєдіяльності в тісті відбувається спиртове бродіння: цукри розщеплюються на спирт і вуглекислий газ, який, прагнучи вийти з тіста, розпушує його і створює пори. Тісто збільшується в об'ємі і "підходить". Дуже важливо, щоб у тісті було якомога більше вуглекислого газу. Проте для життєдіяльності дріжджів постійно потрібен кисень, а вуглекислий газ, який накопичується в тісті, стримує її. Тому в процесі бродіння тісто необхідно обминати.

Разом з дріжджовими грибками в тісто потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння. При цьому утворюється молочна кислота, яка сприяє кращому набухання білків борошна і покращує смак ь виробів.

У процесі обминання тісто звільняється від надлишку вуглекислого газу, а дріжджі і молочно-кислі бактерії рівномірно розподіляються в ньому. Тісто

стає більш пухким та еластичним. Найкраща температура для розвитку дріжджів і молочнокислих бактерій — 25-35 °С. Підвищення або зниження температури сповільнює процес бродіння тіста. При температурі 45-50 °С бродіння припиняється. Дуже здобне тісто не розпушують дріжджами тому, що жир стримує їх розвиток, а цукор розріджує тісто. У таких випадках використовують соду або вуглекислий амоній, які при додаванні кислоти або при нагріванні виділяють вуглекислий газ.

Дріжджове тісто. Тісто готують двома способами — безопарним і опарним. Безопарний спосіб застосовують для одержання тіста слабкої консис-тенції для млинців, оладок і для виробів з малою кількістю здоби (цукру, масла, яєць), а опарний — з великою кількістю здоби.

Безопарне дріжджове тісто для печених малоздобних виробів. Для приготування тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, змішують в один прийом. У діжу тістомісильної машини вливають підігріту до температури 35-40 °С воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж або яйця, всипають просіяне борошно і все добре перемішують 7-8 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду. Діжу закривають кришкою і ставлять на 3-4 год для бродіння у тепле місце з температурою 35-40 °С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 раза його обминають 1-2 хв і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще один-два рази. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 раза, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

Опарне дріжджове тісто (здобне) Спочатку готують опару — рідке тісто, а потім замішують опарне тісто.

Для приготування опари беруть 60 % норми рідини (молока або води), 40 % борошна, 4 % цукру і дріжджі. У підігріту до 35-40 °С рідину додають розведені в теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, всипають просіяне борошно і пере-мішують. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27-29 °С. Поверхню опари посипають тонким шаром борошна, діжу накривають кришкою і ставлять у тепле місце (35-40 °С) на 2 год для бродіння. У процесі бродіння опара збільшується в об'ємі у 2-2,5 раза, по всій її поверхні з'являються бульбашки, які лопаються. Готовність

опари визначають за зовнішніми ознаками: бродіння починає сповільнюватися, бульбашок на поверхні менше, опара осідає.

В готову опару додають решту рідини з розчиненими сіллю і цукром, меланж або яйця, добре перемішують, всипають решту борошна і замішують тісто (10-15 хв). Перед закінченням замішування додають розтоплений маргарин. Діжу закривають кришкою і залишають у теплому місці на 2-3 год для бродіння. При цьому обминають його 2-3 рази. З тіста випікають здобні вироби.

Розбирання дріжджового тіста, формування і випікання виробів. З дріжджового тіста готують пампушки і пиріжки смажені; пиріжки, булочки, пампушки, ват-рушки, пироги та інші печені вироби.

Готове тісто викладають на змащений олією (для смажених виробів) або посиляний борошном (для печених виробів) стіл і розробляють. Тісто ділять на шматочки необхідної маси вручну або на тісторозподільнику.

При розробці вручну з тіста формують валик, який ділять ножом або рукою на порції, надають валику форму кульок і кладуть їх на стіл на 5-6 хв для вистоювання, щоб створити умови для бродіння. Потім з кульок формують різні вироби, укладають їх на листи, змащені жиром, і ставлять у тепле вологе місце на 20-30 хв.

У процесі розбирання тіста з нього виділяється вуглекислий газ і об'єм його зменшується. При вистоюванні об'єм знову збільшується за рахунок накопичення вуглекислого газу і вироби знову стають пористими. Якщо вироби погано вистоялися, то у процесі випікання вони ущільнюються, стають дрібними, на поверхні утворюються тріщини. Якщо вироби дуже довго вистоявалися, то вони будуть розпливчасті, без глянцевої.

Для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню їх перед випіканням (за 5-10 хв) змащують яйцем, яйцем з молоком або меланжем. Найкраще змащувати вироби жовтком. Яйця або меланж перед використанням злегка зби-вають і проціджують крізь сито. Поверхню слід змащувати обережно, щоб не прим'яти вироби. Для цього використовують волосяні м'які щіточки. Випікають вироби при температурі 190-230 °С. Час випікання залежить від розміру виробів. Температура кондитерської печі при випіканні великих виробів повинна бути нижчою, ніж при випіканні дрібних, щоб вироби поступово пропеклися і не підгоріли.

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

34 група

Урок №57-58

Тема: « Технологія приготування виробів з дріжджового тіста: ватрушок, розтягаїв, булочок різних, оладок, млинців. Вихід, вимоги до якості, відсоток витрат виробів під час теплової обробки. Вимоги до якості.»