

Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка м'ясна**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Яловичина (котлетне м'ясо)</i>	<i>1258</i>	
<i>Маргарин</i>	<i>40</i>	
<i>Цибуля ріпчаста</i>	<i>100</i>	
<i>Порошно</i>	<i>10</i>	
<i>Перець</i>	<i>0,5</i>	
<i>Сіль</i>	<i>40</i>	
<i>Петрушка (зелень)</i>	<i>7</i>	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

Технологія приготування

Перший спосіб приготування. М'ясо промивають, звільняють від кісток і сухожилля, 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 85-9(КС). 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, яйце з рисом, рис з зеленою цибулею тощо.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка ліверна**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Легені</i>	920	
<i>Серце</i>	364	
<i>Маргарин столовий</i>	60	
<i>Цибуля</i>	84	
<i>Борошно</i>	10	
<i>Перець</i>	0,5	
<i>Сіль</i>	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: Начинка з риби

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Риба</i>	1026	
<i>Цибуля ріпчаста</i>	126	
<i>Борошно</i>	10	
<i>Маргарин</i>	100	
<i>Зелень петрушки</i>	7	
<i>Перець</i>	0,5	
<i>Сіль</i>	12	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

Технологія приготування

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 ножом, 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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: Начинка з грибами

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Гриби сушені</i>	410	
<i>Маргарин або рослинна олія</i>	50	
<i>Цибуля ріпчаста</i>	84	
<i>Борошно</i>	10	
<i>Зелень петрушки</i>	7	
<i>Перець</i>	0,2	
<i>Сіль</i>	20	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка рисова з яйцем**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
Рис	300	
Яйця	3 шт.	
Маргарин столовий	80	
Сіль	10	
Зелень кропу або петрушки	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



Технологія приготування

Рисову крупу перебирають, видаляючи сторонні домішки, промивають спочатку теплою, а потім гарячою водою. 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. 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.





Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка з гречаної каші з сиром**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
-----------------------	----------	------------------

<i>Сир свіжий</i>	510	
<i>Крупа гречана або підсмажена</i>	200\175	
<i>Маргарин столовий</i>	40	
<i>Яйця</i>	1 шт.	
<i>Сіль</i>	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

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 розсипчасту кашу перемішують разом з протертим сиром, додають маргарин, сирі яйця, сіль і все ретельно перемішують.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка з картоплі**

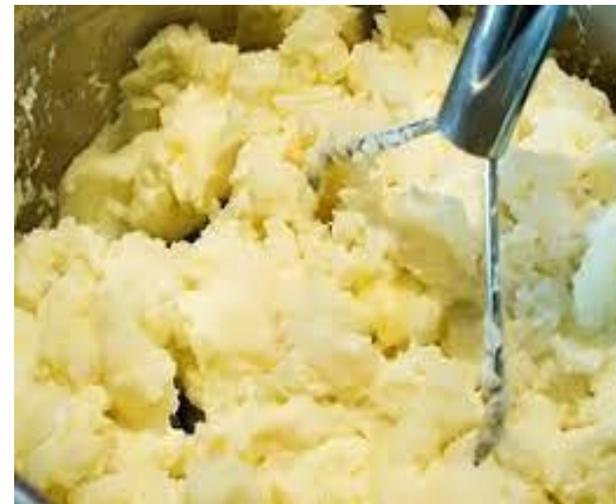
Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Картопля відварена</i>	880	
<i>Цибуля ріпчаста пасерована</i>	130	
<i>Олія рослинна</i>	40	
<i>Сіль</i>	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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 оклейстеровані 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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка горохова**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Горох</i>	460	
<i>Цибуля ріпчаста</i>	139	
<i>Маргарин столовий</i>	100	
<i>Перець чорний мелений</i>	0,5	
<i>Сіль</i>	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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.



Назва виробу: **Начинка з квашеної капусти**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Капуста квашена</i>	1112	
<i>Маргарин столовий</i>	60	
<i>Цибуля ріпчаста</i>	95	
<i>Цукор</i>	15	
<i>Перець чорний мелений</i>	0,2	
<i>Зелень петрушки</i>	10	
<i>Сіль</i>	10	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

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

Наприкінці тушкування рідина повинна повністю випаруватися.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка з зеленої цибулі з яйцем**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Цибуля зелена</i>	880	
<i>Маргарин</i>	50	
<i>Яйця</i>	2 шт.	
<i>Сіль</i>	12	
<i>Зелень петрушки</i>	15	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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.





Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: Начинка з моркви і яблук

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
-----------------------	----------	------------------

<i>Морква</i>	612,5
<i>Маргарин столовий</i>	50
<i>Яблука</i>	638
<i>Цукор</i>	100
<i>Сіль</i>	5
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>



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.





Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка з буряка і повидла**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Буряк</i>	564	
<i>Повидло</i>	550	
<i>Крупа манна</i>	95	
<i>Маргарин столовий</i>	42	
<i>Кислота лимонна</i>	5	
<i>Сіль</i>	4	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



Технологія приготування

Бурак ретельно промивають і варять до готовності. Охолоджений бурак 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.



Інструкційно – технологічна картка

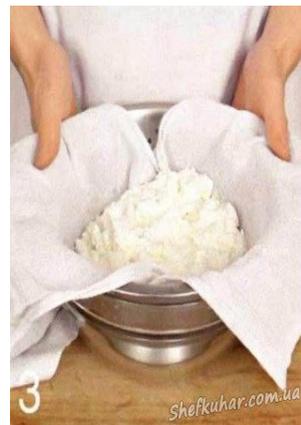
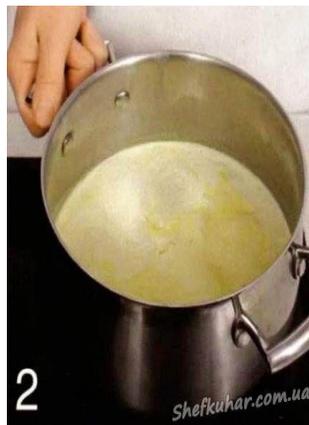
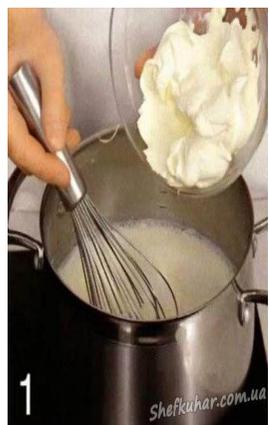
Назва виробу: **Начинка сирна**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Сир</i>	833	
<i>Яйця</i>	2 шт.	
<i>Цукор</i>	80	
<i>Борошно пшеничне</i>	40	
<i>Ванілін</i>	0,1	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка зі свіжих яблук**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Яблука свіжі</i>	1012	
<i>Цукор</i>	300	
<i>Вода</i>	30	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

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 крупною, яка зв'язує вологу, що при цьому виділяється.

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



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка з маку**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Мак</i>	700	
<i>Цукор або мед</i>	300	
<i>Яйця</i>	1 шт.	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



Технологія приготування

Мак заливають окропом і кип'ячать 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.





Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка сливова або ВИШНЕВА**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Начинка сливова: (варіант I):</i>		
<i>Сливи</i>	973	
<i>Цукор</i>	200	
<i>(варіант II):</i>		
<i>Сливи</i>	1044	
<i>Цукор</i>	260	
<i>Крупа манна</i>	60	
<i>Начинка вишнева: (варіант I):</i>		
<i>Вишні</i>	1030	
<i>Цукор</i>	250	
<i>(варіант II):</i>		
<i>Вишні</i>	1030	
<i>Цукор</i>	250	
<i>Крупа манна</i>	60	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	

Технологія приготування

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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: Начинка з ревення

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Ревінь</i>	1333	
<i>Цукор</i>	250	
<i>Крупа манна</i>	48	
<i>Кориця</i>	4	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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.



Інструкційно – технологічна картка

Назва виробу: **Начинка із сухофруктів**

Найменування сировини	В натурі	Вимоги до якості
<i>Урюк</i>	300	
<i>Чорнослив</i>	300	
<i>Родзинки</i>	150	
<i>Цукор-пісок</i>	90	
<i>Вихід</i>	<i>1000</i>	



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.



