

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

Дисциплина: МДК 07.01 Выполнение работ по профессии 16675 Повар.

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №12

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задании отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению
теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 6)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-6), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

Литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
2. Радченко Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания».
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. «Кулинария».
4. Усов В.В. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

Тема : Приготовление горячих блюд из теста

Цель: Изучить классификацию теста и виды горячих мучных блюд. Освоить теоретические основы технологии приготовления различных видов теста. Ознакомиться с ассортиментом, правилами подачи и качественными показателями готовых блюд. Сформировать понимание организации рабочего места и соблюдения правил безопасности.

План

- 1) Значение мучных блюд в питании.
- 2) Классификация видов теста для горячих блюд.
- 3) Характеристика и технология приготовления основных видов теста.
- 4) Ассортимент и технология приготовления горячих блюд:
- 5) Требования к качеству. Сроки хранения.
- 6) Организация рабочего места повара.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Значение мучных блюд в питании

Блюда из теста являются неотъемлемой частью русской и многих других мировых кухонь. Они обладают высокой пищевой ценностью, так как содержат большое количество углеводов (крахмал, сахара), растительные белки (из муки), жиры (в зависимости от рецептуры), витамины группы В и минеральные вещества.

Горячие блюда из теста отличаются разнообразием форм, вкусов и способов тепловой обработки (варка, жарка, выпекание). Они могут служить основным блюдом, закуской или гарниром. Умение готовить качественные мучные изделия – одна из ключевых компетенций повара.

2. Классификация видов теста для горячих блюд

Тесто классифицируют по трем основным признакам:

- **По способу разрыхления:**

- **Дрожжевое (кислое):** разрыхляется благодаря брожению, вызванному дрожжами.
- **Бездрожжевое (пресное):** разрыхляется механическим, химическим или физическим способами.
 - *Механическое* – взбиванием или растяжением (блинное, бисквитное).
 - *Химическое* – с помощью разрыхлителей (сода, пекарский порошок).
 - *Физическое* – за счет испарения воды при высокотемпературной обработке (заварное, слоеное).

- **По консистенции (влажности):**

- Крутое (для пельменей, лапши)
- Густое (для блинчиков, оладий)
- Жидкое (для блинчиков, вафель)

- **По рецептуре:**

- Простое (мука, вода, соль)
- Сдобное (с добавлением яиц, масла, сахара, молока)

3. Характеристика и технология приготовления основных видов теста

Дрожжевое тесто

***Принцип:** Разрыхление происходит за счет углекислого газа, который выделяют дрожжи в процессе брожения. Это придает тесту пористость и пышность.*

- **Опарный способ** (используется для сдобного теста):

1. Приготовление опары: часть муки, вся теплая жидкость (молоко/вода) и все дрожжи смешиваются и оставляются для брожения на 2-4 часа до увеличения в объеме в 2-3 раза.
2. Замес теста: в готовую опару добавляют оставшуюся муку, яйца, сахар, соль, масло и вымешивают.
3. Обминка: тесто обминают 1-2 раза в процессе брожения для удаления излишков углекислого газа и активизации дрожжей.

- **Безопасный способ** (для несдобного теста):

Все компоненты смешиваются сразу. Процесс брожения короче.

***Важно!** Температура жидкости должна быть 35-40°C. Соль и сахар добавляются строго по норме, так как в больших количествах они угнетают дрожжи.*

Бездрожжевое тесто

- **Пресное (простое) тесто:** Мука, вода, соль, иногда яйцо. Используется для пельменей, вареников, лапши. Главное – тщательное вымешивание до эластичной, гладкой консистенции. После замеса тесто обязательно «отдыхает» под пленкой 30-40 минут для набухания клейковины.
- **Сдобное пресное тесто:** Более богатый состав (яйца, масло, сметана, сахар). Используется для чебуреков, беляшей, некоторых видов пирогов. Разрыхлитель – сода, гашенная уксусом.
- **Заварное тесто:** Уникальная технология. Мука заваривается кипящей водой с маслом и солью, затем прогревается на плите. После остывания в тесто постепенно вводятся яйца. При выпечке испаряющаяся влага создает внутри пустоту. Используется для профитролей, заварных колец.

4. Ассортимент и технология приготовления горячих блюд

Изделия из дрожжевого теста

- **Пироги печеные:** Формуются как закрытые (с начинкой внутри), так и открытые. Выпекаются при t 180-220°C до золотистой корочки. Готовность проверяют деревянной шпажкой.
- **Расстегаи:** Открытые пирожки с начинкой, в середине оставляют отверстие. Часто подаются к бульонам и супам.
- **Кулебяка:** Закрытый пирог сложной формы с несколькими слоями начинки, разделенными блинчиками.

Изделия из пресного теста

- **Вареники:** Тесто раскатывается в пласт, вырезаются кружки, на которые кладется начинка (творог, картофель, ягоды). Края защипываются. Варятся в подсоленной кипящей воде 5-7 минут после всплытия.
- **Пельмени:** Тесто более крутое. Начинка – мясной фарш. Форма – с характерными «ушками». Технология варки аналогична.

- **Блинчики:** Жидкое тесто выпекается на хорошо разогретых смазанных жиром сковородах. Могут подаваться с начинкой (блинчики с мясом, с творогом), которую заворачивают в них.

Изделия из заварного теста

- **Профитроли:** Тесто отсаживается из кондитерского мешка на смазанный противень и выпекается при $t\ 200-220^{\circ}\text{C}$ до готовности.

Важно: Не открывать духовку первые 15-20 минут, чтобы изделия не осели. Горячие профитроли можно заполнять начинкой (паштет, грибы в соусе).

5. Требования к качеству. Сроки хранения.

Общие требования ко всем изделиям:

- ✓ **Внешний вид:** Соответствующая форма, ровная поверхность без подгорелостей и трещин.
- ✓ **Цвет:** От золотистого до светло-коричневого.
- ✓ **Консистенция:** Мягкая, пропеченная, не липкая (для вареных – упругая, не разваренная).
- ✓ **Вкус и запах:** Свойственные изделию, без посторонних привкусов и запаха.

Сроки хранения:

- ❖ Пельмени, вареники (отварные) – до 24 часов при $t\ +4...+8^{\circ}\text{C}$.
- ❖ Выпеченные пироги, пирожки – 24-48 часов.
- ❖ Блинчики – до 12 часов.

Важно: Подача должна быть максимально быстрой, так как большинство блюд из теста вкуснее всего в горячем виде.

6. Организация рабочего места повара

Рабочее место для приготовления блюд из теста организуется в заготовочном цехе (мясо-рыбном или овощном – для начинки) и в доготовочном цехе.

- **Оборудование:** Стол производственный, тестомес, овощерезательная машина, мясорубка, плита, духовой шкаф, холодильник.

- **Инвентарь:** Сита, скалки, ножи, доски, кондитерские мешки, формы для выпечки и пр.
- **Посуда:** Кастрюли, сотейники, сковороды, противни.

Соблюдение правил:

- о Санитарных: использование спецодежды, мытье рук, маркировка досок и инвентаря.
- о Техники безопасности: работа с электроприборами и горячими поверхностями.
- о Соблюдение всех санитарных правил и регламентов согласно технологическому процессу.

Приготовление горячих блюд из теста – это целая наука и искусство, требующее точности, аккуратности и понимания физико-химических процессов. От качества сырья, соблюдения технологии замеса и правил тепловой обработки напрямую зависит конечный результат – вкусное, ароматное и красивое блюдо.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) В чем принципиальная разница между опарным и безопарным способом приготовления дрожжевого теста?
- 2) Почему пресное тесто после замеса должно "отдыхать"?
- 3) Назовите основные причины, по которым заварные профитроли могут не подняться в духовке.
- 4) Как правильно проверить готовность печеного пирога?
- 5) Перечислите общие органолептические требования к качеству отварных пельменей.

