

20.05.2026 р

Урок № 122

**Тема уроку: Технологія приготування прісного тіста, приготування вареників, локшини, пельменів, галушок, чебуреків - вимоги до якості.**

**Мета: Розвивати професійні компетентності з приготування прісного тіста – вареників, локшини,пельменів, галушок, чебуреків - вимоги до якості.**

### Конспект уроку

Для отримання прісного тіста для вареників пшеничне борошно просіюють, насипають гіркою, посередині роблять заглиблення, в яке вливають холодну воду, проціджений розчин солі і цукру, додають сирі збиті яйця і замішують круте тісто. Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється. Тісто залишають на 30-40 хв., накривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності

#### Локшина:

Просіяне борошно вищого або I сорту насипають гіркою, роблять заглиблення, в яке вливають воду, проціджений розчин солі, вводять сирі яйця, замішують круте тісто і витримують його 20-30 хв., щоб воно краще розкачувалось. Шматки готового тіста кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром завтовшки 1 -1,5 мм. Шари тіста пересипають борошном і злегка підсушують на повітрі, потім складають у 3-4 шари і нарізають їх смужками



завширшки 35-45 мм, потім поперек соломкою чи смужками завширшки 3-4 мм. Локшину розсипають на посипані борошном столи або на фанерні лотки і підсушують 2-3 год. при температурі 40-50°C. Використовують локшину домашню для приготування перших страв і гарнірів.<https://www.youtube.com/watch?v=KzQYx46IBCI>

#### Вареники можна формувати різними способами:

- Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 мм, потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині варениці кладуть начинку, краї зліплюють. При цьому способі залишається багато тіста, яке швидко висихає і його знову треба переробляти.

- Тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм, потім формують вареники так само, як описано вище.



- Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 мм, ріжуть на смужки, потім на квадратики розміром 5x5 см. Начинку кладуть посередині квадратики і зліплюють два протилежні кінці у трикутник.

- Тісто розкачують у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викладають начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної. Краї змащують яйцем, накривають начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізають вареники. Обрізки тіста з'єднують і повторно розкачують. Вага одного вареника **22 -23 гр.** подають по 7-8 шт. на порцію, з сметаною.

<https://www.youtube.com/watch?v=sdDqqZ4bhcE>

### **Вимоги до якості прісного тіста та виробів з нього:**

- тісто для вареників середньої густоти добре відокремлюється від стінок посуду і рук, еластичне. Після натискання пальцем на його поверхню ямочка вирівнюється; сформовані вареники варять, виймають шумівкою, сціджують воду та подають по 7-8 шт. на порцію з сметаною чи з вершковим маслом. Вареники з фруктову начинкою подають зі сметаною.

- тісто для локшини круте, добре замішане, еластичне;

- локшина зберігає форму нарізання – соломку; має білий колір, пружну консистенцію, смак і запах – сирого висушеного тіста. - вареники - правильної форми, яка зберігається, краї добре защипані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з ароматом начинки. Колір оболонки - від світло-сірого до світло-кремового, начинки - відповідає певній начинці. Консистенція оболонки - щільна, м'яка, начинки - соковита, м'яка.



<https://www.youtube.com/watch?v=JTXNlqtyqU>

**Галушки в'язкі (напівфабрикат).** До просіяного борошна додають збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замішують прісне тісто, тугіше, ніж для вареників. Витримують 20-30 хв. для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто ділять на шматки, кладуть на стіл, посипаний борошном, розкачують шаром завтовшки 0,5-1 см, потім нарізати невеликими квадратами розміром 3 x 3 см або 4x4 см.

**Галушки напівв'язкі (напівфабрикат).** У воду або молоко кладуть сіль і доводять до кипіння. В киплячу рідину, помішуючи, всипають половину борошна і заварюють тісто, яке при помішуванні прогривають 5-10 хв. Масу охолоджують до температури 60-70 °С, додають яйця, решту борошна і перемішують до одержання напів в'язкої консистенції.

Галушки розробляють ложкою, змоченою у воді. Галушки можна готувати фаршированими м'ясною начинкою або начинкою з печінки.

**Вимоги до якості:** галушки - правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Консистенція м'яка. Смак і запах відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна. Колір на розрізі від світло-сірого до світло-кремового



**Тісто для пельменів.** У просіяне борошно додають воду, в якій розчинені яйця, сіль і замішують тісто однорідної консистенції. Тісто залишають на 20-30 хв., закривши серветкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності. Для пельменів готують тісто густіше, ніж для вареників.

**Пельмені м'ясні.** Для фаршу м'ясо і цибулю подрібнюють на м'ясорубці, додають сіль, цукор, перець, холодну воду і все ретельно перемішують.

У разі ручного формування пельменів тісто розкачують шаром 1,5-2 мм завтовшки, краї розкачаного шару на ширину 5-6 см змащують яйцями. На середину змащеної смужки, вздовж неї, кладуть рядками кульки фаршу масою **7-8 г** на відстані 3-4 см одна від одної. Потім краї змащеної смужки тіста піднімають, накривають фарш, після чого вирізають пельмені спеціальними формочками з затупленим обідком. Маса 1 шт. дорівнює **12-13 г**.

Пельмені варять 5-7 хвилин у киплячій підсоленій воді (на 1 кг. пельменів 4 л води і 20 гр. солі) при слабкому кипінні. Готові пельмені виймають шумівкою, дати стекти воді і порціонують. Подають по 10-12 шт. на порцію з сметаною, з вершковим маслом, з оцтом.

Обрізки тіста без фаршу використовують при повторному розкачуванні.

**Вимоги до якості:** пельмені - правильної форми, однакової величини, поверхня гладенька, добре заціпані. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом начинки. Не допускаються сторонні запахи і присмаки. Консистенція - щільна, м'яка,

начинка - соковита, м'яка.



<https://www.youtube.com/watch?v=mxQVYmy5L28>

**Для приготування чебуреків** прісне тісто замішують з борошна води і солі. для начинки баранину та цибулю пропускають через м'ясорубку, додають сіль, перець, воду та перемішують. Тісто ділять на порційні шматки, розкачують їх у вигляді кружалець. На

середину кружалець розкладають начинку та формують вироби у вигляді півмісяця. Напівфабрикати обсмажують і подають по 2 штуки на порцію.

**Вимоги до якості:** чебуреки мають форму півмісяця, начинка не витікає; колір – оболонки - золотистий з листковою структурою, начинки - сірий; консистенція - начинки - соковита, тіста - зверху хрустка, а всередині м'яка; смак і запах – смаженого у фритюрі тіста

з начинкою.



<https://www.youtube.com/watch?v=zj-3L0quHrk>

<https://www.youtube.com/watch?v=YhCDGHlw7Po>

**Домашнє завдання:** Ознайомитися з матеріалом уроку, законспектуйте.

**Відповісти на питання:**

1. Якого сорту борошно треба брати для тіста?
2. Скільки часу замішують тісто?
3. Для чого тісто ставлять на відпочинок?
4. Якою формою бувають вареники?
5. Яка товщина тіста для вареників?
6. З якою начинкою готують вареники?
7. Якою товщиною готують локшину?
8. Які вироби з прісного тіста смажать у фритюрі?
9. В чому різниця між приготуванням галушок щіпаних та різаних?
10. Яка товщина тіста для пельменів та чебурек?
11. Яку форму мають пельмені та чебуреки?
12. Яка вага одного пельменя та одного вареника?

**Відповіді надіслати на пошту:** [ludasmirenko@ukr.net](mailto:ludasmirenko@ukr.net)