

Технологія приготування їжі Сміренко Л.А

Урок № 30

Тема уроку : Види паніровок, та їх призначення.

Мета: ознайомитись з видами та призначенням паніровок

Конспект уроку

Панірування – це суміш подрібнених продуктів, яка використовується перед смаженням для утворення апетитної рум'яної і хрусткої скоринки.

Завдяки паніровці зберігається форма виробів під час смаження, не випаровується волога, зберігається їх соковитість та м'якість. Панірування виступає як захисна оболонка, яка сприяє тому, що жар розподіляється рівномірно та плавно, не дозволяючи продукту висихати і пригорати.

З французької мови «paner» перекладається як «посипати хлібною крихтою», тому спочатку під паніруванням розумілася суміш подрібнених сухарів із пшеничного хліба. Однак зараз існує безліч інших видів паніровок, про які ми розповімо нижче.

Аби паніровка виглядала акуратно та гарно, є кілька прийомів. Головний з них – це використання льєзона – суміші з молока та яєць або вершків, яка допомагає паніровці міцніше й рівномірніше обволікати продукт, якщо він сам по собі сухуватий. Щоб отримати більш товсту скоринку, можна робити подвійну або навіть потрійну паніровку, повторно опускаючи виріб в льєзон перед посипанням. Так готують, наприклад, котлети по-київськи.

Види паніровок:

- борошняна паніровка- панірування у борошні;
- червона паніровка – панірування у мелених сухарях з пшеничного хліба;
- біла паніровка – панірування у дрібно потертому і просіяному черствому пшеничному хлібі без скоринки;
- хлібна паніровка- панірування в пшеничному хлібі, нарізаному соломкою чи дрібними кубиками;
- подвійне панірування- у борошні, льєзоні і в сухарях.

3 В чому потрібно змочувати напівфабрикати щоб паніровка краще трималась на поверхні?

- Щоб паніровка краще трималась, напівфабрикати попередньо змочують у збитих яйцях або льєзоні (суміш молока або води і яєць).

4 Технологія приготування льєзону (1000 г):

- Яйця (670 г) з'єднують з водою або молоком (340 г). Суміш збивають до утворення однорідної маси, проціджують і додають сіль (10г).

5 Технологія приготування тіста кляр:

- Просіяне борошно розводять теплим молоком або водою (t 20-30 о С), розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, розтерті сирі жовтки яєць, сіль, ретельно перемішують і залишають на 10-15 хв для набухання клейковини. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і обережно перемішують.

6 Інші види паніровок:

Панірування в кунжуті:

В паніровці з кунжуту можна обсмажувати шматочки м'яса, риби, яблук, бананів і груш.

Морквяна стружка:

Щоб приготувати цю паніровку, моркву потрібно натерти на тертці і просушити в духовці. Панірування буде добре триматися, якщо продукт попередньо занурити в кляр чи льезон.

Горіхова паніровка:

Горіхова паніровка не тільки надає страві апетитного вигляду, поліпшує смак і аромат, але і робить її ситнішою. Продукти панірують у різних горіхах, попередньо їх трохи подрібнивши.

Панірування в пластівцях:

Вівсяні або гречані пластівці доповняють смак рибних страв. Шматочки риби (котлети) потрібно змочити в льезоні або яйцях, а потім обваляти в пластівцях.

Панірування в манній крупі:

Манна крупа відтіняє смак морепродуктів, курячого м'яса і капусти. Шматочки змочіть в рослинному маслі або льезоні і запаніруйте зверху манною крупкою.

Панірування в крихтах з крекерів або чіпсів:

Це панірування змінить смак будь-яких котлет. Для панірування крекери або чіпси потрібно стовкти в крихту.

Відповіді відсилати на пошту ludasmirenko@ukr.net

Законспектувати. Відповісти на питання:

1. Для чого використовується процес панірування?
2. Що використовують в якості панірувальних матеріалів?
3. Як отримують білу паніровку?
4. Як отримують червону паніровку?
5. Як приготувати тісто кляр?
6. Який хліб використовують для приготування хлібної паніровки?
7. Які сучасні види паніровок ви знаєте?
8. Що означає подвійне панірування?