

Тема уроку: « Технологія приготування виробів смажених у фритюрі: пиріжки, пончики, тощо. Підготовка фритюру. Жири, які використовують для смаження. Режим смаження. Вимоги до якості виробів»

1.Смаження виробів у фритюрі. Технологічні особливості процесу.

Смажать у фритюрі вироби з дріжджового тіста з невеликим вмістом здоби і значно рідшої консистенції, ніж для випечених виробів.

Смаження у фритюрі здійснюють, повністю занурюючи вироби у жир, попередньо нагрітий до температури 160—180°C. Під час смаження утворюється підсмажена шкірочка одночасно по всій поверхні виробу. Жиру беруть у 4—6 разів більше за масу одночасно смажених виробів. Для фритюру краще брати такі суміші: рафінованої олії (40 %), смальцю (30 %) і яловичого жиру (30 %); гідрожир; рослинний жир; а також суміш гідрожир (50 %) і рослинної рафінованої олії (50 %). Для смаження використовують спеціальні автомати, електросковороди, електрофритюрниці з автоматичним регулюванням температури. Забороняється використовувати для смаження у фритюрі наплитний посуд, оскільки під час смаження на плиті найвища температура жиру буде у нижній частині біля дна посуду і часточки тіста, що потраплять у жир, миттєво згоратимуть, забруднюючи його. Небажано смажити на самій рослинній олії, оскільки вона має низьку температуру димоутворення і швидко починає диміти.

Під час смаження жир зазнає суттєвих змін. Після тривалого використання жир набуває темного кольору, в'язкої, тягучої консистенції, гіркого присмаку. Це зумовлено високою температурою смаження, тривалістю нагрівання, забрудненням жиру частинками продукту, які при високих температурах згорають. Внаслідок цього в жирі накопичуються продукти гідролізу і окислення, шкідливі для організму людини. Якість фритюру контролює лабораторія, яка спостерігає за вмістом продуктів термічного окислення (вміст цих продуктів не повинен перевищувати 1 %).

Вироби, призначені для смаження у фритюрі, не обкачують у борошні, щоб запобігти забруднення фритюру. Руки й інвентар змащують олією, фритюр періодично проціджують і доливають свіжий. Жир, призначений для смаження, повільно нагрівають до температури 170—180°C. Про те, що жир нагрівся до потрібної температури, свідчить сигнальна лампочка на електрообладнанні. Якщо сигнальна лампочка відсутня, то нагрівання жиру визначають таким чином: добре розігрітий жир ледь потріскує (говорять, що жир накалився); можна кинути у жир маленький шматочок тіста — у добре розігрітому жирі тісто одразу підіймається на поверхню. Не можна перегрівати жир. Коли над його поверхнею з'являється синюватий димок (починається процес димоутворення), в жирі відбувається незворотний процес розкладу, внаслідок чого утворюються канцерогенні речовини, які негативно впливають на організм людини.

Після смаження протягом 4—5 год., фритюрний жир можна повторно використовувати, попереднього очистивши його. Для цього жир охолоджують, відстоюють і фільтрують. Якщо для смаження використовують тверді жири (кулінарний, гідрожир, фритюрний жир, свинячий і яловичий жир), фритюр охолоджують до температури 70—80°C, змішують з холодною водою і залишають для відстоювання. При цьому всі домішки, що містив фритюрний жир, осядуть на дно, а чистий жир збереться над водою. Коли жир на поверхні захолоне, його акуратно збирають і використовують для подальшого смаження виробів. Через 40 год. безперервної роботи фритюрниці жир стає не придатним для подальшого використання.

2. Технологія приготування виробів

ПИРІЖКИ СМАЖЕНІ

Борошно 3100 г, цукор-пісок 200 г, маргарин вершковий 250 г, сіть 35 г, яйця 350 г, дріжджі 190 г, вода 1900 г. Маса тіста 5700 г. Начинка 2500 г або повидло 1800 г, олія рослинна для розбирання тіста і змащування листів 25 г, жир для смаження виробів 600 г. Вихід 100 шт. по 75 г.

Дріжджове тісто для пиріжків готують безопарним способом слабкої консистенції. Готове тісто охолоджують до 10°C, щоб воно не перекисло під час розбирання. Шматки тіста масою 570 г розкачують у джгут завтовшки

2— 4 см, нарізають на шматочки масою по 57 г, підкачують у кульки і кладуть на листи, змащені жиром, на відстані 4—5 см одна від одної.

Через 5 хв. кульки перевертають на інший бік і розкачують круглі заготовки завтовшки 4—5 мм. На середину кожної заготовки кладуть начинку, тісто згинають навпіл, з'єднують і ретельно зашипують краї, надаючи форми півмісяця. Пиріжки залишають на 20—30 хв. для розстоювання, потім кожний пиріжок ледь розтягують руками і кладуть смажити у фритюр.

Закладати вироби у гарячий фритюр необхідно обережно, рухом від себе, підкислою стороною донизу.

Коли нижня сторона зарум'яниться, пиріжки акуратно перевертають другою стороною і продовжують смажити до утворення на поверхні золотистої шкірочки. Готові вироби виймають шумівкою і залишають на ситі для стікання жиру.



Вимоги до якості: форма видовжена, із загостреними або тупими кінцями; поверхня рівномірно зарум'янена, без підгорілих місць, розривів і оголення начинки; на розрізі: виріб добре пропечений, без ознак закальцю; пористість рівномірна, допускаються незначні підшкіркові здуття; м'якушка еластична, після легкого натискання відновлює початкову форму; смак і запах, властиві пиріжкам з даною начинкою, не допускається присмак згірлого жиру, інші сторонні присмаки і запахи.

ПАМПУХИ (ПОНЧИКИ)

Борошно 2500 г, цукор 350 г, маргарин вершковий 200 г, яйця 200 г, сіль 25 г, дріжджі 60 г, вода 1250 г. Маса тіста 4500 г, цукрова пудра для посипання 500 г, рослинна олія для змащування інвентарю 25 г, жир для смаження виробів 500 г. Вихід 100 шт. по 50 г.

Готують так само, як і пиріжки смажені, тільки шматочкам тіста надають форми кульок, розстоюють їх протягом 20—30 хв. і обсмажують у жирі з обох сторін. Готові пончики після охолодження посипають цукровою пудрою. Автомати для приготування пончиків формують і смажать вироби у вигляді кілець.



Вимоги до якості: пончики округлої або кільцеподібної форми, колір світло-коричневий, зверху посипані цукровою пудрою.

Затверджено:
Засіданням МО
з професії "кондитер"
№ ____ від ____
Голова МО _____ Зарицька В.В.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Склала Зарицька В.В.

Пончики (пампухи)

Учбова рецептура

Назва сировини	кільк. в г.
Борошно в/г	200
Цукор-пісок	30
Маргарин	14
Яйця	16
Сіль	2
Дріжджі	5
Вода	100
Маса тіста	356
Рослинна олія для розробки	3
Жир для смаження	45
Цукрова пудра	44
Кориця мелена	0,4
Вихід: 10 шт. по 40г.	



Технологія приготування

Вся сировина повинна відповідати вимогам діючої НТД і проходити первинну обробку згідно інструкціям.

Приготування та розробка тіста

Тісто готують безопарним способом більш м'якої консистенції ніж для пиріжків.

Воду підігрівають до t 35°C.

Частину води використовують для розчину дріжджів. В решті води розчиняють сіль, цукор і проціджують через сито.

Розчини з'єднують, додають підготовлені яйця і борошно. Замішують тісто протягом 5-7 хв., наприкінці замішування додають розтоплений маргарин і продовжують замішування доки тісто на почне відставати від стінок посуду. Готове тісто залишають для бродіння. Процес бродіння вважається закінченим, коли тісто збільшиться в об'ємі у 2-2,5 рази.

Готове тісто розробляють за допомогою рослинної олії, щоб борошно не забруднювало фритюр.

Тісто підкачують у джгут, від якого відривають шматки вагою 35г., з яких формують кульки. Після 20-ти хвилинного розстоювання, пончики обсмажують у розігрітому до 180°C фритюрі.

Готові вироби посипають цукровою пудрою змішаною з корицею.

Вимоги до якості: пончики круглої або кільцеподібної форми, колір світло - коричневий, поверхня обсипана цукровою пудрою, запах кориці.

Тема: *Технологія приготування дріжджового тіста
безопарним способом та виробів з нього
Вироби смажені у фритюрі*

Вимоги до процесу приготування:

- * Дріжджове тісто повинно мати невеликий вміст здоби і значно рідшу консистенцію ніж для випечених виробів.
- * Жиру для смаження беруть у 4-6 разів більше за масу одночасно смажених виробів.
- * Фритюр – це суміш жирів (рафінованої олії – 40%, смальцю – 30% і ялового жиру – 30% або рослинних жирів чи гідрожирів).
- * Смаження здійснюється у спеціальних автоматах; забороняється використовувати наплитний посуд.
- * Вироби, призначені для смаження не обкачують у борошні.
- * Руки і інвентар змащують жиром.
- * Жир для смаження повільно нагрівають до температури 170-180°C.
- * Нагрівання жиру визначають по сигнальній лампочці чи органолептично (шматочок тіста одразу спливає).
- * Якщо над жиром з'явився синюватий димок – жир перегрівся!
- * Закладати вироби у фритюр треба обережно рухом «від себе», під час смаження повертати.
- * Готові вироби виймають шумівкою і залишають на ситі для стікання жиру.
- * Фритюр періодично проціджують і додають свіжий.
- * Після використання жиру вміст продуктів термічного окислення не повинен перевищувати 1%.

