

**Науково-методичний центр професійно-технічної освіти
та підвищення кваліфікації**

М. Хмельницький

Старокостянтинівський аграрно-промисловий ліцей

**Матеріали на конкурс
«Педагогічні ідеї та знахідки»**



**Матеріали дидактичного забезпечення до теми
уроку:**

« Приготування страв з сиру»

**Підготувала:
Навчання з професії
«Кухар, кондитер»
Майстер в/н
Ольховик Л.М.**

2023 р.

Анотація

Із сиру можна приготувати близько 120 різних холодних і гарячих страв, причому більшість із них лікувальні, дієтичні і придатні для дитячого харчування.

Сир вживається не тільки в натуральному вигляді і в сполученні зі сметаною, вершками, молоком, кефіром, а також з такими продуктами як цукор, варення, овочі, ягоди і фрукти. Його використовують для приготування смачних і поживних страв.

Сир перед використанням необхідно оглянути, щоб у ньому випадково не виявився папір, сміття і т. п. Потім (за винятком сиру, що подається в натуральному вигляді), якщо сир занадто вологий, його потрібно покласти в тканину, відтиснути під пресом. Щоб додати сирним стравам еластичної однорідну консистенцію, сир пропускають через протирочну машину, м'ясорубку; невелику кількість сиру протирають через сито.

При виготовленні холодних і гарячих страв у сир для поліпшення смаку й аромату додають ванілін, попередньо розчинений у гарячій воді для кращого розподілу в масі, цедру лимона або апельсина, цукати, кмін, шоколад, какао, сіль, а для зв'язки — свіжі яйця, іноді борошно.

Для підвищення поживності й надання більш ніжної консистенції додають вершки, масло, сметану.

Пудинги готують із сиру з додаванням збитих білків, цукру, борошна, масла, родзинок, горіхів, ваніліну й т. п. Їх можна готувати на пару.

Запіканки готую, зазвичай, як пудинги, але з меншою кількістю цукру, що присмачують речовин, і без збитих білків і фруктів. Вареники готують із солодким сиром у вигляді пельменів або кльоцок. Млинчики готують із солодким сиром і сиром без цукру. Більш ніжна сирна маса — у сирниках, у варениках, у тісті і млинчиках і більш щільніша — в'язка — в сирниках, варениках ледачих, запіканках, пудингах.

Зміст.

- 1. Зрази з сиром з гарбузом і чорносливом.***
- 2. Вареники лінівi.***

- 3. Пудинг із сиру і повидла.**
- 4. Пончики сирні.**
- 5. Кільця з сиру.**
- 6. Сирники звичайні.**
- 7. Сирники по- київськи.**
- 8. Сирники з морквою.**
- 9. Сирники з квасолею.**
- 10. Запіканка з сиру і картоплі.**
- 11. Запіканка з сиру.**
- 12. Сирно-гарбузова запіканка.**
- 13. Сирна запіканка без борошна і манки.**
- 14. Мафіни з сиром.**
- 15. Смажений сир Бондюель.**
- 16. Література.**

**Технологічна картка
кулінарного виробу.
ВАРЕНИКИ ЛІНИВІ.**



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	159	156
Борошно.....	22	22
Цукор.....	10	10
Яйця.....	¼ шт.	10
Сіль.....	2	2
Маса вареників напівфабрикату	---	190
Маса варених вареників	---	200
Маргарин.....	10	10
або сметана	25	25
або цукор.....	20	20
Вихід: зі сметаною	---	225
із маргарином	---	210
з цукром	---	220

Технологія приготування

У перетертий сир ввести борошно, яйця, цукор, сіль і старанно вимішати до однорідної маси. Потім масу розкачати завтовшки 10-12 мм, розрізати на смужки завширшки 25 мм. Смужки нарізати на шматочки прямокутної форми. Тісто можна також розкачувати джгутом і нарізати навскіс на рівномірні шматочки. Підготовлений напівфабрикат відварити у підсоленій воді при слабкому кипінні 4-5 хв. Подати вареники зі сметаною, маслом або цукром.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: вареники у вигляді ромбиків, трикутників, прямокутників, колір білий з кремовим відтінком.

Консистенція: ніжна, однорідна, м'яка.

Смак і запах: властиві сиру

Інструкційна картка.
ЛІНИВІ ВАРЕНИКИ.



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця
 цукор, сіль.*



Сир протріть через сито.
 М'ялкою розтріть сир з
 цукром, додаючи його на
 смак.



Додайте в сир яйце і знову
 розімніть.



У сирну масу додайте
 борошно і гарненько замісіть
 тісто.



Підготовлене тісто для зручності розділіть на 3-4 частини.

Добре посипте обробну дошку борошном.



Відокремлену частину тіста скачайте в тонку (діаметром близько 2 см) ковбаску, яку наріжте на шматочки завдовжки близько 1,5 см. З нарізаних шматочків сформуєте круглі «монетки» завтовшки 6-7 мм.



Варіть вареники в просторій каструлі у великій кількості води при несильному її кипінні. Опустіть вареники в киплячу підсолону воду, акуратно проведіть ложкою по дну каструлі, щоб вареники до нього не приклеїлися, і варіть їх 1-2 хвилини після спливання.

Виміть вареники шумівкою на тарілку, приправите за смаком і теплими подавайте до столу. Так само вчиніть з тістом, що залишилося.



Технологічна картка кулінарного виробу. СИРНИКИ ЗВИЧАЙНІ.



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	152	150
Борошно пшеничне.....	20	20
Яйця.....	5	5
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	170
Маргарин столовий.....	5	5
<i>Маса готових сирників</i>	---	150
Сметана або варення	20	20
Масло вершкове.....	5	5
Цукор.....	10	10
Соус	75	75
Вихід:	---	170 або 155 180 або 225

Технологія приготування

Для приготування сирників краще використовувати жирний сир. Із знежиреного сиру слід відтиснути зайву вологу, оскільки збільшуватиметься маса борошна при приготуванні сирників, що погіршить їх якість.

Сир протирають, додають дві третини норми борошна, розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію) і добре перемішують.

З підготовленої маси формують валики завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек, обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см, смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки, доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хв.).

Подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

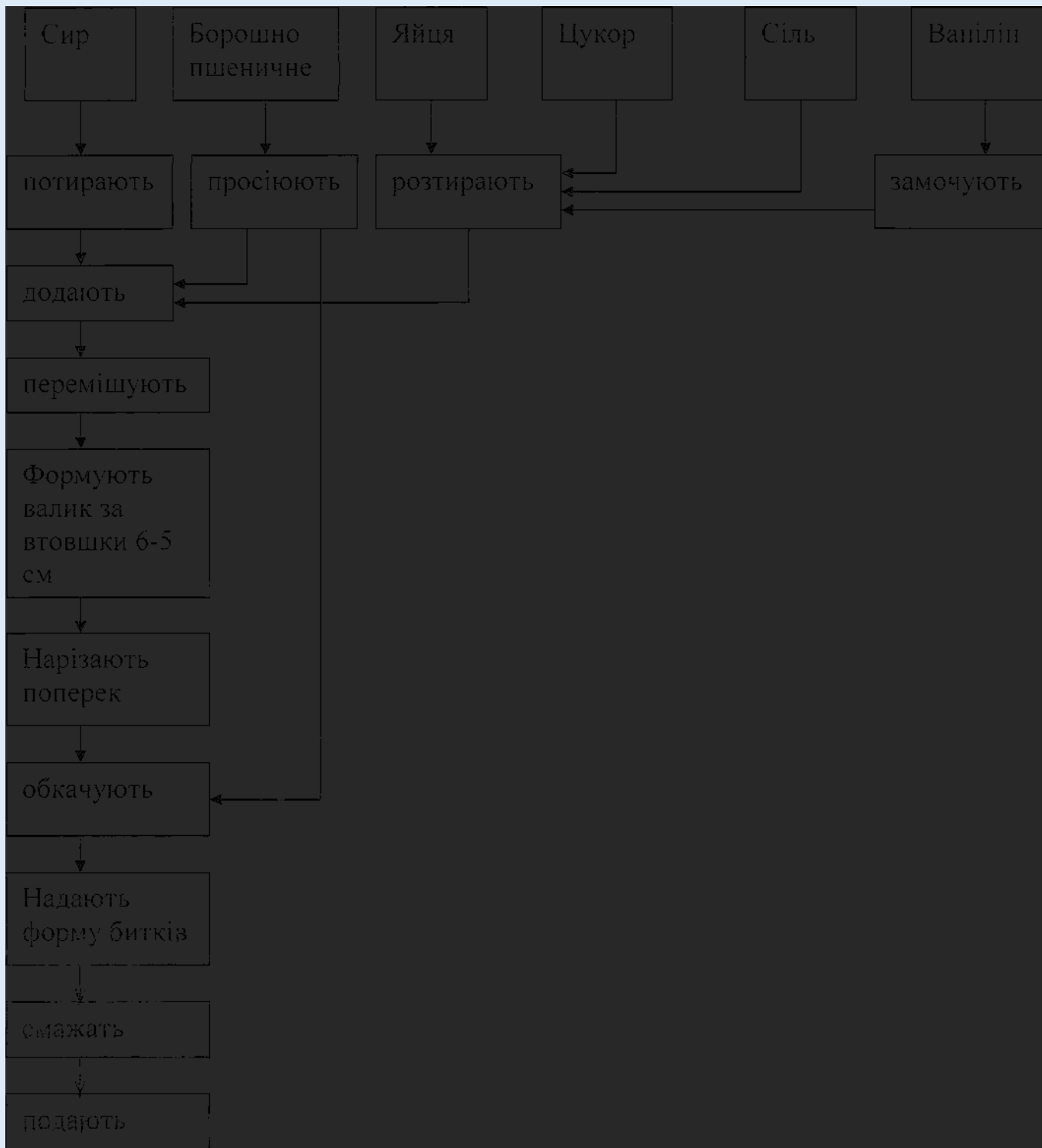
Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: мають круглу форму, колір світло коричневий.

Консистенція: ніжна, м'яка.

Смак і запах: властивий сиру.

Технологічна схема приготування сирників



Інструкційна картка.

Кулінарного виробу.

СИРНИКИ ЗВИЧАЙНІ.



Набір сировини:

Сир, молоко, цукор, яйця, борошно пшеничне, ванілін, манна крупа, сіль.



Сир протирають через сито.



Додають дві третини борошна.



Розтерті з цукром яйця, сіль, попередньо розчинений у воді ванілін (0,02 г на порцію).

Масу перемішують.



З підготовленої маси формують валик завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек.

Валик обкачують у борошні, надають форму биточків завтовшки 1,5 см.

Готові н/ф смажать основним способом з обох боків до утворення золотистої кірочки.

Доводять до готовності у жаровій шафі (5-7 хв.).

Подають сирники по 3 шт. на порцію на підігрітих мілких столових тарілках, посипають цукром або поливають варенням чи сметаною, можна також подати молочний солодкий чи сметанний соус. Сметану і соус можна подати окремо.

Технологічна картка кулінарного виробу. СИРНИКИ З МОРКВОЮ.



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	141	140
Борошно пшеничне.....	25	25
Цукор.....	15	15
Яйця.....	8	8
Морква.....	56	45
Маргарин столовий.....	3	3
Крупа манна.....	5	5
Маса напівфабрикату	---	227
Кулінарний жир.....	7	7
Маса готових сирників	---	200
Сметана	30	30
Соус	75	75
Вихід:	---	275 або 230

Технологія приготування

Сиру очищену моркву дрібно нарізують і припускають з маргарином у невеликій кількості води (10% води до маси нетто моркви). Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання. Масу охолоджують, додають протертий сир, сирі яйця, цукор і 2/3 частини борошна, замішують. З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.

Подають 4 шт. на порцію, поливають сметаною, соусом молочним або сметанним.

Інструкційна картка. СИРНИКИ З МОРКВОЮ.



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйце,
цукор, морква, маргарин
столовий, крупа манна.*



Сиру обчищену моркву
на-тирають на тертці і
припускають з маргарином у
невеликій кількості води
(10% води до маси нетто
моркви).



Потім додають манну крупу і
перемішуючи, нагрівають до
набрякання.

Масу охолоджують, додають
протертий сир.



Додаємо сирі яйця.

Цукор і 2/3 частини борошна, замішують.

З маси готують сирники, обкачують у борошні і смажать основним способом.



Подають 3 шт. на порцію,
поливають сметаною, соусом
молочним або сметанним.

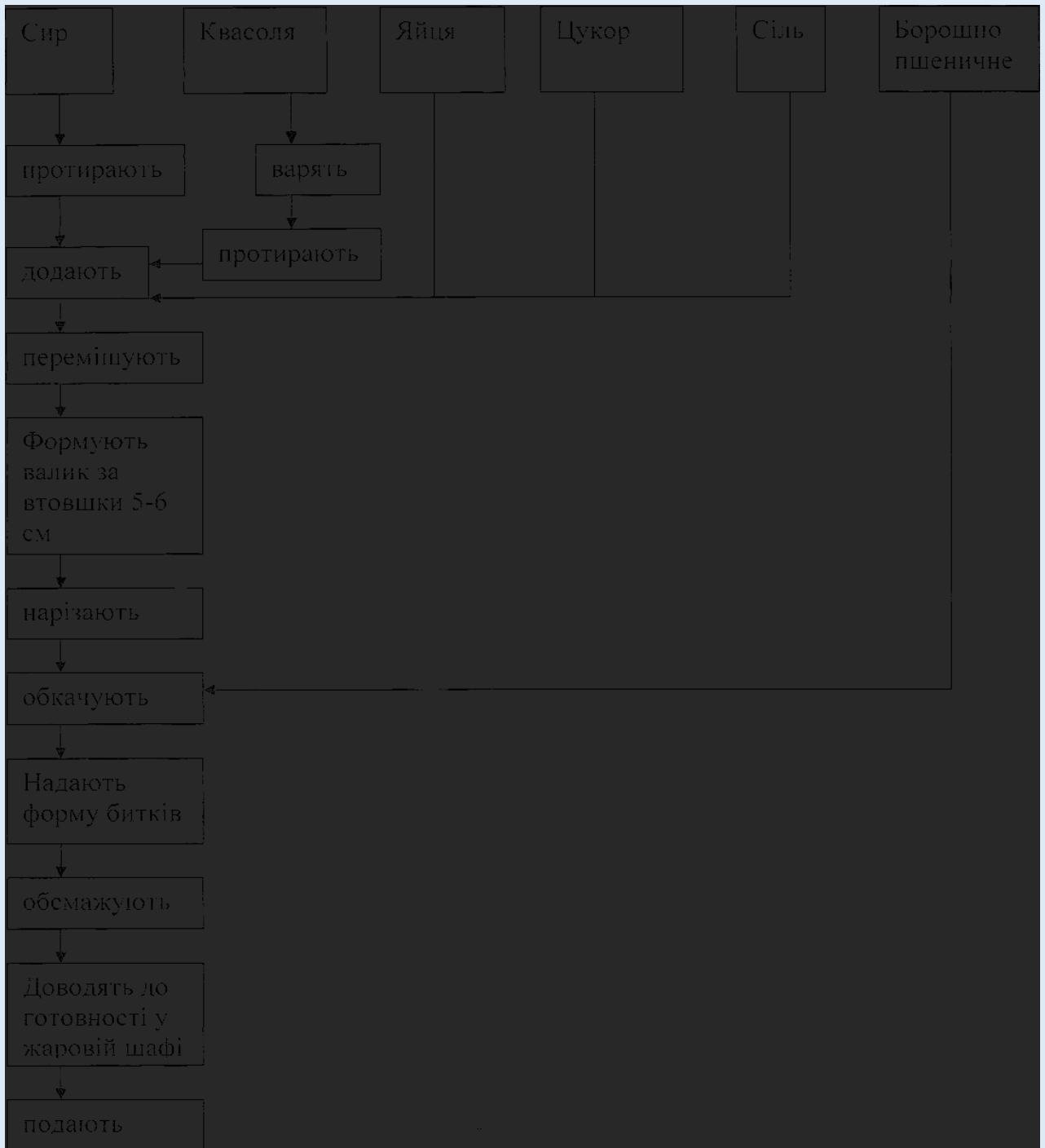
A close-up photograph of three golden-brown, pan-fried potato pancakes (latkes) stacked on a white plate. The pancakes have a slightly irregular, round shape and a crispy, browned exterior. A silver fork is visible in the background, partially obscured by the pancakes. The lighting is bright, highlighting the texture of the food.

Технологія приготування

шафу на 5-7 хв.

Подають сирники по 3 шт. на порцію з маслом, або маргарином, або зі сметаною, або з молочним чи сметанним соусом.

Технологічна схема приготування сирників з квасолею



Інструкційна картка. СИРНИКИ З КВАСОЛЕЮ.



Набір сировини:

*Сир, борошно, яйця,
цукор, квасоля.*



Сир протерти
через сито.



Квасолю відварити і протерти.



Яйця збити
до однорідної маси.



Борошно просіяти
через сито, для видалення сторонніх
домішок.



У протертий сир додайте яйця, сіль, цукор, борошно й протерту квасолу перемішайте до однорідної маси.



Додати борошно, квасолу.



Масу перемішати.



Розважити сирну масу на порції. З одержаної маси формуємо коржики завтовшки 1,5 см.

Зробити кружальця.

Округло - приплюснutoї форми завтовшки 5-7 мм.



Розважити сирну масу на порції. З отриманної маси формуємо сирники округло-приплюснutoї форми завтовшки 1,5 см, завтовшки 5-7 мм.



Обсмажуємо з обох боків на
сковорідці.



Технологічна картка кулінарного виробу КІЛЬЦЯ СИРНІ



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	30,3	30
Борошно пшеничне.....	29	29
у тому числі на підпилення....	2	2
Яйця.....	1/5 шт.	8
Родзинки.....	5,1	5
Цукор.....	5	5
Сода харчова.....	0,3	0,3
Оцет 9%-й.....	1	1
Маса напівфабрикату	---	75
Кулінарний жир.....	8	8
Маса готових кілець	---	70
Рафінадна пудра.....	1	1
Сметана.....	10	10
Вихід:	---	81

Технологія приготування

Сир протирають, додають яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно й соду, гашену оцтом, замішують тісто й залишають на 10-15 хв. Потім з підготовленої маси формують вироби у вигляді кілець завтовшки 1 см і смажать у фритюрі.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою й поливають сметаною.

**Технологічна картка
кулінарного виробу.
ЗРАЗИ ІЗ СИРУ З ГАРБУЗОМ І ЧОРНОСЛИВОМ.**



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	101	100
Цукор.....	10	10
Яйця.....	1/8 шт.	5
Борошно пшеничне.....	13	13
<i>Сирна маса</i>	---	125
Для фаршу:		
Чорнослив.....	9	13/10
Гарбуз.....	34	24/20
Цукор.....	5	5
<i>Маса фаршу</i>		35
Борошно пшеничне.....	7	7
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	165
Маргарин.....	5	5
<i>Маса готових зраз</i>	---	150
сметана або варення	20	20
або масло вершкове, або маргарин...	5	5
або сметана й	20	20
цукор.....	10	10
Вихід: зі сметаною чи варенням	---	170
або з маслом чи маргарином	---	155
бо зі сметаною й цукром	---	180

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно й перемішують. Одержаній масі надають форми батончика завтовшки 5-6 см, нарізують у поперек на коржі завтовшки 1,5 см, на середину кладуть фарш і з'єднують краї так, щоб фарш був у середині виробу. Потім виріб обкачують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями, і смажать з обох боків.

Для приготування фаршу припущений подрібнений гарбуз і набухлий чорнослив без кісточки з'єднують із цукром і перемішують.

Подають зрази по 2 шт. на порцію зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Вимоги до якості:

Консистенція: ніжна, м'яка.

Форма: овальна.

Зовнішній вигляд: виріб без тріщин, світло коричневого кольору.

Інструкційна картка ЗРАЗИ ІЗ СИРУ З ГАРБУЗОМ І ЧОРНОСЛИВОМ.



Набір сировини:
*Сир, борошно, яйця .
цукор, сіль, чорнослив
гарбуз.*



У протертий сир додайте
яйця, сіль, цукор, борошно й
перемішайте до однорідної
маси.



З одержаної маси формуємо
коржики завтовшки 1,5 см



На середину викладаємо фарш



З'єднуємо краї так щоб фарш був в середині виробу



Обкачуємо виріб у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями



Смажимо з обох на розігрітій сковороді з рослинним маслом



Подають зрази зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Технологічна картка
кулінарного виробу.
ЗРАЗИ ІЗ СИРУ З ГАРБУЗОМ І ЧОРНОСЛИВОМ.

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	101	100
Цукор.....	10	10
Яйця.....	1/8 шт.	5
Борошно пшеничне.....	13	13
Сирна маса	---	125
Для фаршу:		
Чорнослив.....	9	13/10
Гарбуз.....	34	24/20
Цукор.....	5	5
Маса фаршу		35
Борошно пшеничне.....	7	7
Маса напівфабрикату	---	165
Маргарин.....	5	5
Маса готових зраз	---	150
сметана або варення	20	20
або масло вершкове, або маргарин...	5	5
або сметана й	20	20
цукор.....	10	10
Вихід: зі сметаною чи варенням	---	170
або з маслом чи маргарином	---	155
бо зі сметаною й цукром	---	180

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно й перемішують. Одержаній масі надають форми батончика завтовшки 5-6 см, нарізують у поперек на коржі завтовшки 1,5 см, на середину кладуть фарш і з'єднують краї так, щоб фарш був у середині виробу. Потім виріб обкачують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними кряями, і смажать з обох боків.

Для приготування фаршу припущений подрібнений гарбуз і набухлий чорнослив без кісточки з'єднують із цукром і перемішують.

Подають зрази по 2 шт. на порцію зі сметаною або варенням, або маслом вершковим, або маргарином, або сметаною й цукром.

Технологічна картка кулінарного виробу ПОНЧИКИ СИРНІ



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	85	84
Борошно пшеничне.....	46	46
Яйця.....	2/5 шт.	16
Цукор.....	8	8
Кислота лимонна.....	0,2	0,2
Гідрокарбонат натрію(сода питна)	0,6	0,6
Маса напівфабрикату	---	150
Кулінарний жир.....	15	15
Маса готових пончиків	---	140
Цукрова пудра.....	2	2
Вихід:	---	142

Технологія приготування

Сир протирають, додають цукор, яйця, сіль і перемішують. Потім додають борошно гашену розведеною лимонною кислотою соду, перемішують, формують кульки (по 2 шт. на порцію) і смажать у жиру.

Під час подавання пончики посипають рафінадною пудрою.

Інструкційна картка ПОНЧИКИ СИРНІ.



Набір сировини: *Сир*
Борошно пшеничне
Яйця
Цукор
Кислота лимонна
Гідрокарбонат
натрію(сода питна)



Яйця збити з цукром і сіллю.



В посудину викласти протертий сир і додати збиті з цукром яйця. Все добре перетерти.



До сиру додати борошно і погашену оцтом соду. Все добре перемішати.



З готового тіста сформувати кульки.

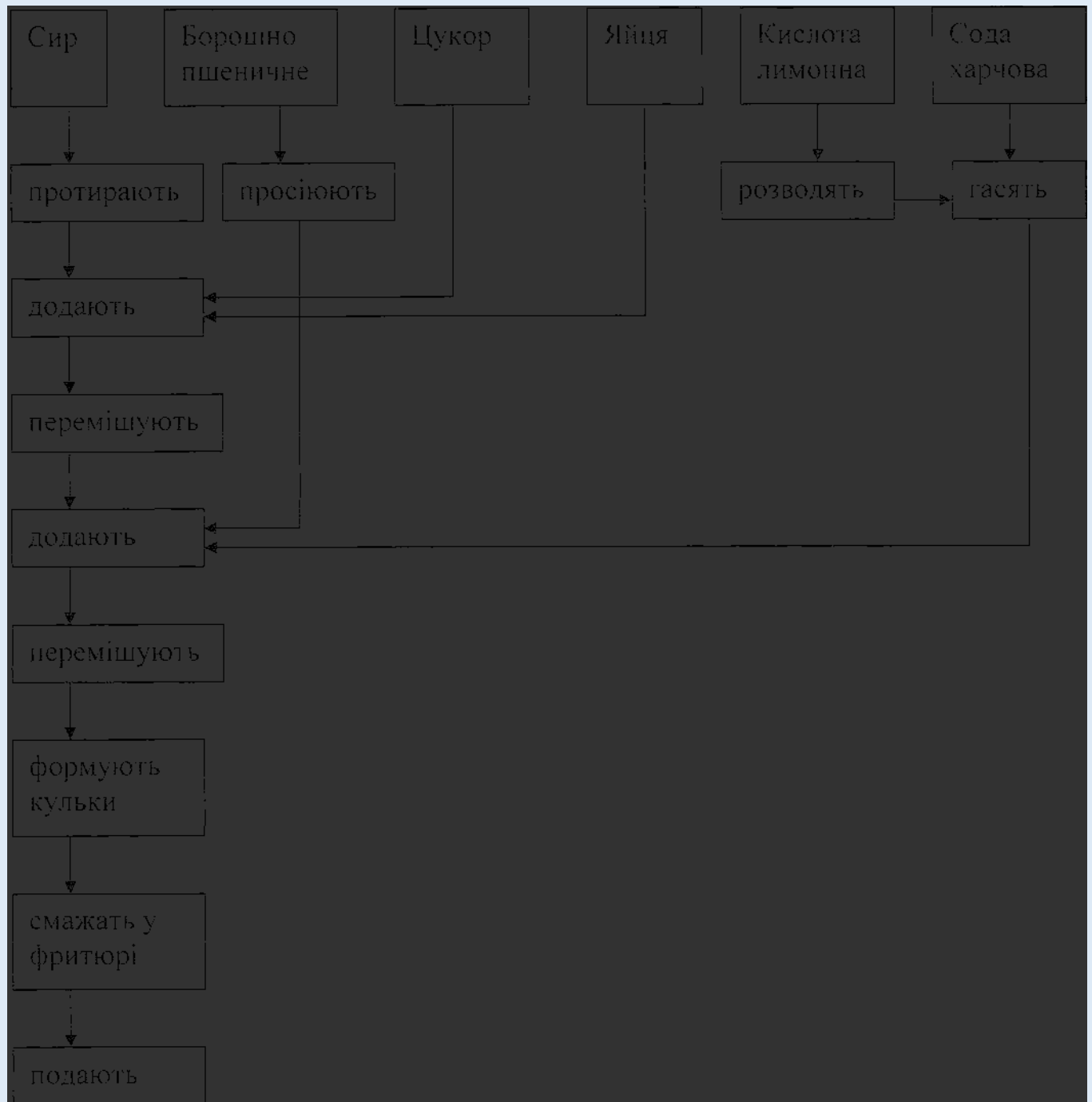


В невелику посудину налити олію (олія має покривати пончики не менше, ніж на $\frac{2}{3}$), розігріти її і на середньому вогні смажити пончики до рум'яної скоринки. Сирні пончики готові.



Подавати притрусивши цукровою пудрою.

Технологічна схема приготування сирних пончиків



Технологічна картка кулінарного виробу. Сирні кільця



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	30,3	30
Борошно пшеничне.....	29	29
у тому числі на підпилення....	2	2
Яйця.....	1/5 шт.	8
Родзинки.....	5,1	5
Цукор.....	5	5
Сода харчова.....	0,3	0,3
Оцет 9%-й.....	1	1
Маса напівфабрикату	---	75
Кулінарний жир.....	8	8
Маса готових кілець	---	70
Рафінадна пудра.....	1	1
Сметана.....	10	10
Вихід:	---	81

Технологія приготування

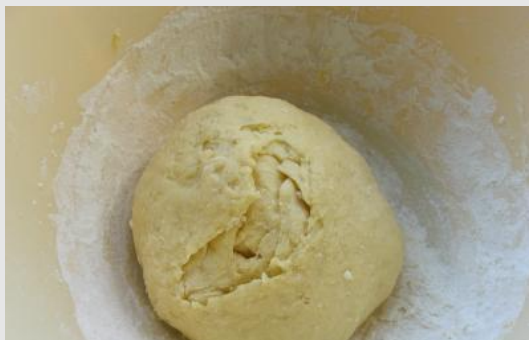
Сир протирають, додають яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно й соду, гашену оцтом, замішують тісто й залишають на 10-15 хв. Потім з підготовленої маси формують вироби у вигляді кілець завтовшки 1 см і смажать у фритюрі.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою й поливають сметаною.

Консистенція: м'які, з хрумкою шкіркою. Смак: властивий сиру.

Інструкційна картка КІЛЬЦЯ СИРНІ.

	Набір сировини: <i>Сир</i> <i>Борошно пшеничне</i> <i>Яйця</i> <i>Родзинки</i> <i>Цукор</i> <i>Сода харчова</i> <i>Оцет 9%</i>
	Яйця збити міксером.
	До яєць додати цукор, сіль, соду і сир. Перемішати.
	Додати борошно і ще раз добре перемішати.



Тісто має вийти досить "крутим", але воно також має трохи липнути до рук.



Тісто не дуже тонко розкачуємо на дошці, присипаній борошном. На присипання може піти до півсклянки борошна. Вирізаємо склянкою кола, всередині з допомогою маленької чарочки (чи кришки від мінеральної води) вирізаємо дірочки.

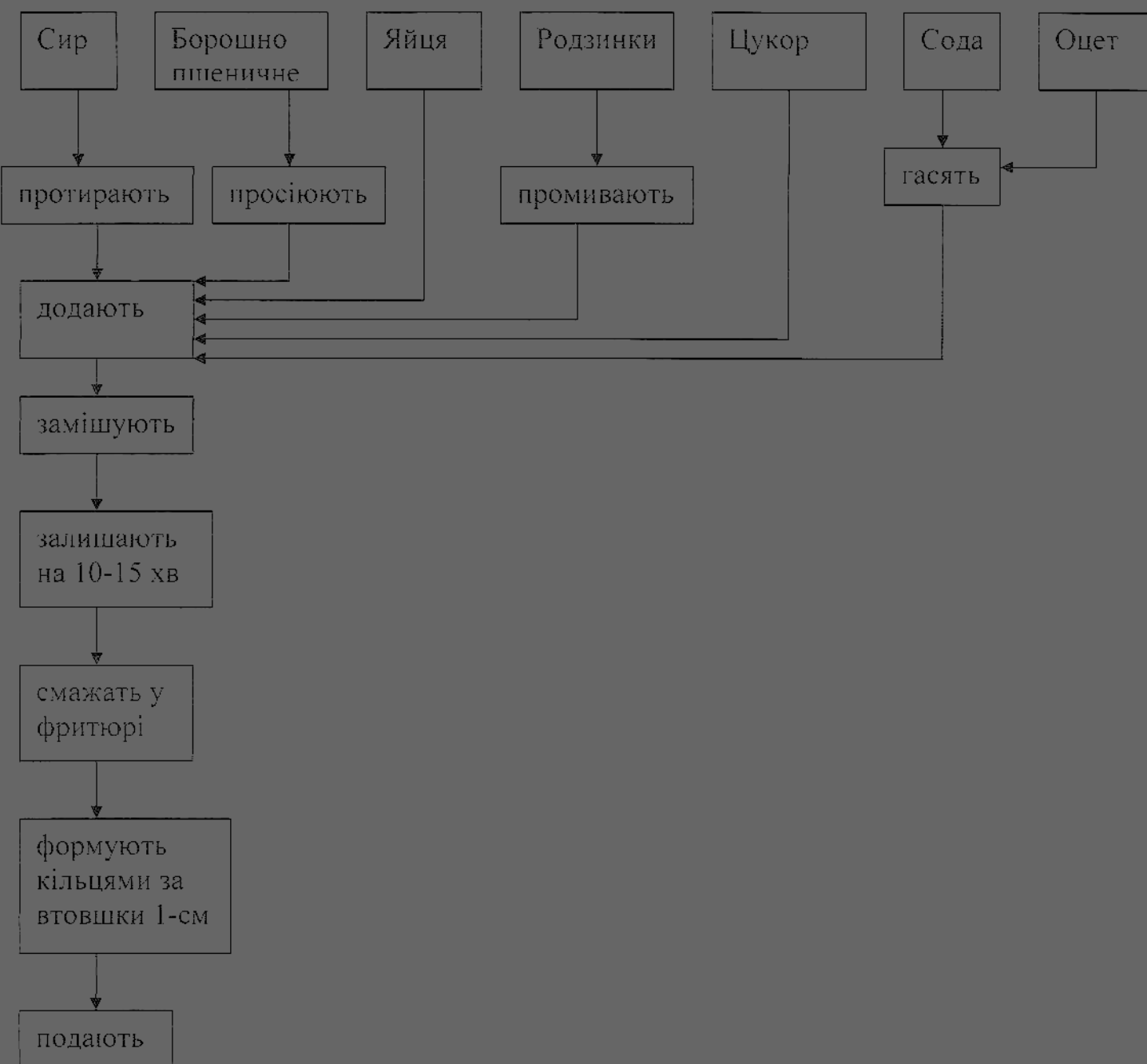


Смажимо пончики на олії з обох боків до золотистого кольору.



Посипати цукровою пудрою і подавати.

Технологічна схема приготування сирних кілець



Технологічна картка кулінарного виробу. СИРНИКИ ПО-КИЇВСЬКИ.

Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	91	90
Борошно пшеничне.....	16	16
Цукор.....	15	15
Яйця.....	1/4шт.	10
Ванілін.....	0,02	0,02
<i>Сирна маса</i>	---	130
Для фаршу:		
Варення.....	20	20
Родзинки.....	10,2	10,2
<i>Маса фаршу</i>	---	20
Яйця.....	1/8шт	5
Хліб пшеничний.....	10	10
<i>Маса напівфабрикату</i>	---	160
Кулінарний жир.....	15	15
<i>Маса готових сирників</i>	---	150
Сметана	20	20
Цукрова пудра.....	5	5
Вихід:	---	175

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін розчинений у гарячій воді, перемішують і формують кружальця завтовшки 5-7 мм.

На підготовлені кружальця кладуть фарш, заціпують краї, формують напівфабрикат овальної форми, змочують в яйцях, обкачують у білій паніровці й смажать у великій кількості жиру протягом 5-7 хв.

Для приготування фаршу: підготовлені й підсушені родзинки уварюють із варенням до загуснення і охолоджують.

Під час подавання сирники (по 2 шт. на порцію) посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану.

Технологічна картка кулінарного виробу. ЗАПІКАНКА З СИРУ.



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	141	140
Цукор.....	10	10
Яйця.....	4 шт	4 шт
Манна крупа або.....	10	10
Борошно.....	12	12
<i>Маса готової запіканки</i>	<i>---</i>	<i>150</i>
сметана	25	25
соус	75	75
<i>Вихід:</i>	<i>---</i>	<i>225 або 175</i>

Технологія приготування

Сир протирають, додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, яйця, сіль, добре перемішують.

На змащений маргарином і посипаний сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом

**Технологічна картка
кулінарного виробу.
ЗАПІКАНКА З СИРУ І КАРТОПЛІ.**



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....	50,2	50
Картопля.....	207	166
Яйця.....	4 шт	4 шт
Масло вершкове або.....	5	5
Маргарин столовий.....	5	5
Сметана.....	25	25
Вихід:	---	230/25

Технологія приготування

Сиру очищену картоплю натирають на тертці так само, як і для дерунів, відтискають рідину, додають протертий сир, сирі яйця, сіль, добре перемішують. На лист, змащений жиром, викладають підготовлену масу шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють і запікають у жаровій шафі 20-30 хв.

Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки різної форми (квадратної, прямокутної чи трикутної), поливають сметано

Інструкційна картка ПУДИНГ ІЗ СИРУ Й ПОВИДЛА.



Набір сировини:

Сир

Цукор

Яйця

Повидло

Сухарі пшеничні

Маргарин

Сметана



Протираємо сир
(за допомогою блендера).



В посудину викладаємо протертий сир і додаємо розтерті з цукром жовтки, повидло, і подрібнені сухарі, все добре перемішуємо.



З'єднуємо зі збитими білками.



Одержану масу викладаємо на лист, змащений маргарином і посипаний сухарями.



Поверхню маси розрівнюємо, змащуємо сметаною й запікаємо у духовій шафі протягом 20-30 хв.



Запечений пудинг , розрізуємо на порції.



Подають пудинг гарячим зі сметаною, або із соусом ягідним чи яблучним.

Технологічна картка кулінарного виробу Сирно-гарбузова запіканка



Назва сировини	Брутто	Нетто
Сир.....		450 450
Гарбуза.....	700	500
Яйця.....	5 шт.	200
Цукор.....	180г.	180
Крохмаль.....	2 ст. л.	50
Сметана.....	100гр.	100
Цедра апельсина.....	40гр.	40

Технологія приготування.

Сир з'єднуємо з цукром, додаємо 2 яйця і ложку крохмалю, і збиваємо блендером. Гарбузу нарізаємо кубиками і запікаємо у духовці, потім подрібнюємо блендером. Далі до об'єднаної маси додаємо 70 гр. цукру, 2 яйця, 1 ст. л. крохмалю і апельсинову цедру (натерту на дрібну тертку), збиваємо блендером. Форму застеляємо пергаментом і змащуємо маслом. Далі викладаємо на середину форми ложку сирної маси, зверху гарбузової і так продовжуємо, поки форма не заповниться. Зверху змащуємо гаузовою масою. Ставимо в духовку на 30-40 хв. При т. 180*С.

Готуємо заливку: 100гр. печеного гарбуза змішуємо з сметаною, 1 яйце, 20 гр. цукру -збити блендером. Готову заливку змащуємо по поверхні і допікаємо ще 10-15 хв.

Запіканку подаємо з джемом, або сметаною.

Вимоги до якості.

Текстура: ніжна, колір оранжево-жовтий. **Смак:** властивий сиру і гарбуза.

Інструкційна картка покрокова.

Сирно-гарбузова запіканка.



Підготувати продукти:
очистити гарбузу.



Гарбузу нарізаємо на кубики
і запікаємо в духовці.



З'єднати сир з цукром, додати
2 яйця, 1 ст. л. крохмалю і
гарбузу.



Додаємо цедру лимона.



Масу збиваємо блендером.



На середину форми викладаємо ложку сирної маси, зверху гарбузову і так продовжувати доки форма не заповниться.



Зверху покриваємо гарбузовою заливкою.



Випікаємо при $t\ 180^{\circ}\text{C}$, термін випікання 30- 40 хв.

Технологічна картка кулінарного виробу.

Сирна запіканка без борошна і манки.



Назва сировини	Нетто	Брутто
Сир.....	200	200
Яйця.....	2 шт.	80
Крохмаль.....	2	2
кукурудзяний.....	25	25
родзинки.....	50	50
розпушувач.....	5	5
цукор.....	70	70
на 4 порції.		

Технологія приготування.

Яйця збити з допомогою вінчика, додати сир, крохмаль і розпушувач. Масу змішати блендером до стану однорідності, промиті попередньо родзинки з'єднати з сирною масою. Готове тісто помістити у форму для випікання і розрівняти поверхню. Випікати при т. 180 8 С. до 30 хв.

Запіканку подавати з сметаною, або повидлом.

Вимоги до якості.

Консистенція : ніжна, м'яка.

Смак і запах: властивий сиру.

Технологічна картка кулінарного виробу.

Мафіни з сиром.



Назва сировини	Нетто	Брутто
Сир.....	200	200
Банан.....	1 шт.	100
Яйця.....	2 шт.	80
Сухе молоко.....	30	30
Вівсяні пластівці.....	50	50
Розпушувач.....	5	5
Ванілін.....	2	2
Цукор.....	30	30

Технологія приготування.

Сир і банан збити до отримання пухкої однорідної маси. Змішати з іншими продуктами, крім розпушувача і яєць. Білки відділити від жовтків і збити до стійких піків. Піну з розпушувачем додати до сирного тіста і перемішати з допомогою лопатки. Масу розподілити по формах і випікати при т. 180 * С. і випікати 30 хв. Подаємо прикрашений цукровою пудрою з повидлом, або сметаною.

Вимоги до якості.

Консистенція: м'яка. **Смак і запах:** властивий сиру.

Інструкційна картка.

Сирні мафіни.



Підготувати сировину:
очистити банан.



Банан нарізаємо на шматки.



З'єднуємо всі інгредієнти.



Масу розподілити по формах.
Випікаємо при $t\ 180^{\circ}\text{C}$.

30- 40 хв.



Інструкційна карта кулінарного виробу

Смажений сир Бондюель



Назва сировини	Нетто	Брутто
Твердий сир.....	400	400
Яйце.....	1 шт.	40
Перець чорний і червоний	2	2
Сіль.....	2	2
Паніровочні сухарі.....	50	50
Олія.....	700	700

Технологія приготування.

Сир нарізати на кубики 1-2 см. Яйце вимішати з приправами і сіллю. Сир мокати в розмішане з приправами яйце і обкачувати в сухарях. Смажити декілька хвилин, щоб сир пом'якшав, але не розплавився на пательні.

Подавати на листі салату з картоплею фрі і з соусом тартар.

Вимоги до якості.

Консистенція: м'яка, ніжна.

Зовнішній вигляд: кірочка хрумка, без тріщин.

Інструкційна картка поетапна

Смажений сир Бондюель

	Сир нарізаємо на прямокутники 1-1,5 см. або 3 см.
	Яйце вимішати з приправами, сирні шматки обмокнути в яйце і обкочати в сухарях.
	Смажити декілька хвилин, щоб сир помякшав, але не розплавився на сковороді.
	

Література.

«Українська кухня» В.С.Доцяк (1998 р.), «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів» В.А. Циганенко, М.І.Переситний А.І.Здобнов.(1998 р.) інтернет (фото).

