Технологія приготування їжі з основами товарознавства

24 група

Урок №73-74

Тема: « Яєчні продукти та їх використання. Технологія приготування та відпуск страв з яєць: омлети та страв з запечених яєчних продуктів. »

Без перебільшення можна стверджувати, **що яйця – найпоширеніший у світі продукт харчування.**

Локшина, випічка, десерти, супи, салати, яйця жарені, варені, печені – вони стали невід´ємним компонентом практично любої кухні світу.

Про любов людства до яєць свідчить навіть той факт, що ***існує всесвітній день яйця, а святкують його у другу п'ятницю жовтня.***

А ще яйця – невід"ємний ***атрибут багатьох древніх народних ритуалів***. Згідно скандинавського епосу «Калевала» яйця – символ підземного світу, і більшість народів появились з яєць.

В древньому Єгипті їх приносили як жертву богам, в Китаї під час народження дитини їх на удачу фарбували в червоний колір, а ***в християнстві вони символізують світлу ідею нового життя і відродження, згадайте хоча би*** пасхальні яйця ***знайомі нам з дитинства***

У підприємствах масового харчування для приготування страв ви користовують курячі яйця і продукти їх переробки: меланж і яєчний порошок.Яйця курячі харчові залежно від строку зберігання, якості і маси под іляються на дієтичні, які надходять і реалізуються до 7 діб після знесення (масою не менш як 44 г), і столові, що надходять через 7 діб після знесення (масою 44 г і більше).

Столові яйця залежно від способу і строку зберігання поділяють на свіжі, холодильникові і вапновані. До свіжих належать яйця, які зберігалися при температурі від 1 до2°С не більш як 30 діб після знесення, холодильникові — це яйця, які зберігалися при температурі від 1 до мінус 2°С понад 30 діб, вапновані — це ті, що зберігалися у розчині вапна, незалежно від строку зберігання.

Дієтичні яйця залежно від маси, а столові залежно від маси і якості поділяють на I і II категорії. Яйця всіх видів і категорій повинні мати чисту, цілу і міцну шкаралупу, у яєць II категорії (крім дієтичних) до пускається незначне забруднення. Якість яєць визначається просвічу ванням їх на овоскопі.

Дієтичні яйця мають міцний, ледь помітний жовток, який знахо диться в центрі, не переміщається. Білок щільний, просвічується. По вітряна камера нерухома, висотою не більш як 4 мм, маса яйця I кате горії — не менш як 54 г, II категорії — не менш як 44 г.

Свіжі, холодильникові і вапновані яйця I категорії мають міцний, малопомітний жовток, допускається незначне відхилення його від цен трального положення. Білок щільний, просвічується, у холодильнико вих і вапнованих допускається недостатньо щільний. Висота повітря ної камери у свіжих яєць не більш як 7 мм, у вапнованих і холодильни кових — не більше 11 мм. Маса яєць не менше 48 г.

У цих самих видів яєць II категорії жовток послаблений, ясно ви димий, легко переміщається, білок слабкий, просвічується, допускається водянистий. Висота повітряної камери не більше 13 мм. Маса яйця не менш як 44 г

На кожному дієтичному яйці має бути штамп, де вказуються число, місяць знесення, вид і категорія.

Яйця, які мають масу менше 43 г, реалізують під назвою «дрібне»; доброякісні яйця з забрудненою шкаралупою — під назвою «забруднене».

Залежно від наявності дефектів яйця відносять до харчового непов ноцінного (використовують при виробництві кондитерських і булочних виробів) і технічного браку.

До харчових неповноцінних належать яйця, які мають дефекти: тріщини, м'ятий бік, виливка (часткове змішування жовтка з білком), присихання жовтка до шкаралупи, сторонній запах, який легко вивіт рюється.

До технічного браку належать: красюк (повне змішування жовтка і білка), кров'яне кільце (на поверхні жовтка при просвічуванні видно кровоносні судини), велика пляма (пляма під шкаралупою загальним розміром більше 1/8 поверхні яйця, яка утворюється колоніями плісняви і бактерій), тумак (при просвічуванні яйце непрозоре, має неприєм ний запах); міражні яйця (вилучені з інкубатора як незапліднені).

Найціннішими для харчування є дієтичні і свіжі яйця, з яких готу ють багато смачних і поживних страв, їх вживають сирими, вареними, смаженими і запеченими, вони входять до складу різноманітних ба бок, запіканок, соусів, салатів. Холодильникові і вапновані яйця вико ристовують в основному при виробництві кондитерських і булочних виробів.

Упаковують яйця окремо за видами і категоріями в дерев'яні ящи ки по 360 або 720 шт., а також у картонну тару. Дієтичні яйця упаковують у коробки по 10 шт.

Зберігають яйця в холодильній камері при температурі 2°С з 1 травня до 1 вересня протягом 9 діб, з 1 вересня до 30 квітня — 6 діб.

Рецептури Збірника складені з розрахунку використання столових курячих яєць II категорії масою 46 г з відходом на шкаралупу, стікання і втрати 12,8%. Виходячи з цього, в рецептурах маса сирих і варених яєць (без

шкаралупи) передбачена 40 г при співвідношенні жовтка і білка 35% і 65% відповідно.

Яєчний меланж — це суміш яєчних білків і жовтків (без шкаралупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі 18°С у металевих банках по 5,8 і 10 кг. Меланж зберігають замороженим при температурі від 9 до 10°С і відносній вологості повітря80—85%до 8 міс.

З меланжу готують страви, що не потребують відокремлення жовтка і білка (омлет, запіканки, вироби з тіста). Щоб замінити одне яйце масою нетто 40 г, потрібно взяти 40 г меланжу (1:1).

Яєчний порошок — це висушена суміш білків і жовтків. Зберігають його при кімнатній температурі і відносній вологості повітря65—75%протягом 6 міс., а при температурі 2°С і відносній вологості повітря 60— 70% — 2 роки з дня виготовлення. Використовують яєчний порошок для тих самих страв, що й меланж. Для заміни одного яйця масою нетто 40 г беруть 11,2 г яєчного порошку

До смажених яєчних страв, крім яєчні, належать омлети. **Омле́т** (от фр. *omelette*) — страва французскої кухні, яке готується з взбитих яєць Готують їх із суміші яєць, молока і солі. Використовують також меланж або яєчний порошок. За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, змішані, фаршировані. За видом теплової обробки вони бувають смажені і запечені. Готують омлети безпосередньо перед подаванням, оскільки під час зберігання погіршується їх якість. Готують омлети з суміші яєць, солі, молока або вершків. Для при-готування омлетів можна використовувати меланж або яєчний порошок.

За технологією приготування омлети поділяють на натуральні, змішані з гарніром, фаршировані гарніром. Смажать омлети на чавунних сковородах або листах.

Омлет натуральний

Готують омлетну масу. Для цього підготовлені яєчні продукти з’єднують з молоком і сіллю, добре розмішують, злегка збивають до утворення на поверхні піни.

На добре розігріту чавунну сковороду з вершковим маслом швидко виливають підготовлену омлетну масу і смажать до повного її загустін ня.

Коли нижня частина омлету підсмажиться, краї його загинають з обох боків до середини, надаючи омлету форми довгастого пиріжка, перекладають рубцем донизу на блюдо або столову мілку тарілку.

Перед подаванням омлет поливають маслом, можна посипати под рібненою зеленню (1—3г нетто на порцію).

Змішаний омлет

У сиру омлетну масу додають гарнір — обсмажене сало шпик, на різане дрібними кубиками, пасеровану ріпчасту цибулю, тертий твер дий сир, м’ясні продукти, добре перемішують, смажать і подають так само, як омлет натуральний.

Омлети фаршировані

Готують омлет натуральний, на середину кладуть начинку, згорта ють з двох боків краї, прикриваючи начинку і надаючи йому форми довгастого пиріжка.

Перед подаванням кладуть на підігріту столову мілку тарілку рубцем донизу, поливають розтопленим вершковим маслом.

Начинку готують овочеву, м’ясну або солодку (варення, джем).

Приготування начинки

Для овочевої начинки овочі нарізають дрібними кубиками. Квасолю і цвітну капусту відварюють, зелений горошок (консервований) підігріва ють, моркву і шпинат припускають, кабачки і гриби обсмажують.Овочі заправляють молочним або сметанним соусом.

Для м’ясної начинки використовують варені шинку, ковбасу, со сиски свинячі або телячі нирки, печінку птиці, їх нарізають дрібними кубиками або соломкою, обсмажують; з’єднують з соусом червоним або томатним, сметанним з цибулею і доводять до кипіння (начинка може бути з одного виду продуктів або поєднання кількох).

Для приготування солодкого омлету в омлетну масу додають терту лимонну цедру або кардамон, розтертий з цукром.

Перед подаванням солодкий фаршированний омлет посипають цукровою пудрою.

Омлет натуральний запечений

На змащений маслом лист виливають омлетну масу шаром 2,5—3см, ставлять у жарову шафу і запікають8—10хв. до повного її загустіння й утворення на поверхні злегка підрум’яненої кірочки.

Готовий омлет нарізають на порції у вигляді квадратів, трикутників, кладуть на тарілку і поливають вершковим маслом.

Змішані запечені омлети запікають так само, як омлет натуральний.

Драчена

Для драчени суміш готують так само, як для омлету натурального, додають підсушене пшеничне борошно і сметану, яка надає страві пух кості. Масу добре вимішують вінчиком і проціджують.

Лист або порційну сковороду змащують маргарином і виливають масу шаром не більш як 1 см.

Драчену запікають у жаровій шафі до появи на поверхні злегка ру м'яної кірочки.

Запікають її безпосередньо перед подаванням, оскільки вона швид ко втрачає пухкість, черствіє і стає несмачною.

Драчену краще готувати на порційних сковородах. При відпусканні поливають маслом.

Яйця, запечені під молочним соусом

З зачищеного від скоринок пшеничного хліба нарізають грінки (крутон) з заглибленням і обсмажують на вершковому маслі. На пор ційну сковороду, змащену маслом, кладуть грінки, на кожну з них — по одному яйцю, звареному «в мішечок», потім заливають молочним соусом середньої густини, посипають тертим твердим сиром, збризку ють маслом і запікають у жаровій шафі до появи рум'яної кірочки.

Подають у порційній сковороді, поливають маслом.

Вимоги до якості страв з яєць

Омлет, підсмажений у формі пиріжка, має світло жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.

Драчена щільна, добре запечена, смак і запах — яєчної страви. По верхня не підгоріла, виріб не пересолений.

Яйця запечені мають щільний білок, рідкий жовток. Смак яєць кис луватий, соусу — ніжний, трохи гострий від сиру, консистенція круто ну — хрустка.

Страви з яєць не підлягають зберіганню, готують їх за попитом, подають негайно, оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердіють, погіршується їх смак.

Коротке конспектування нової теми

Технологія приготування їжі з основами товарознавства

24 група

Урок №75-76

Тема: « Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням. Вимоги до якості. Технологія приготування та відпуск страв з сиру.»

Сир — цінний білковий кисломолочний продукт харчування. До його складу входять повноцінний білок (13—18%),жир(0,6—18%),мо лочний цукор(1—1,5%),мінеральні речовини (1%), всі вітаміни моло ка (А, D, Е, РР, С, групи В) і вода(64,7—77,7%).Енергетична цінність сиру — 226 ккал, або 945 кДж.

Білки сиру повноцінні, містять усі незамінимі амінокислоти, сприятливо впливають на жировий обмін. Сир багатий на кальцій (0,16%), фосфор, залізо, магній, які необхідні для розвитку молодого організму.

Завдяки лікувальним властивостям білків, які входять до складу сиру, а також високому вмістові мінеральних речовин страви з сиру рекомендується використовувати у дитячому і дієтичному харчуванні при захворюваннях печінки, нирок, шлунка, атеросклерозі.

Сир використовують для приготування холодних і гарячих страв. Застосовують жирний, напівжирний і знежирений сир. Жирний сир містить 18% жиру. Вживають його у натуральному вигляді з цукром, цукровою пудрою, сметаною, молоком; для приготування холодних страв — сирної маси з різними начинками, а також для гарячих страв.

Напівжирний сир містить 9% жиру, нежирний — 0,5%. Викорис товують для приготування гарячих страв — сирників, пудингів, запіка нок, варе ників, млинчиків.

Сир містить 62—77%повноцінного молочного білка — козеїну. Під час теплової обробки страв з сиру білки ущільнюються, що утруднює засвоювання їх. Щоб запобігти ущільненню білків під час теплової обробки, перед приготуванням гарячих страв сир протирають крізь сито або протиральну машину. Втрати становлять 1—2%маси. Сир, який подають у натуральному вигляді, не протирають. Якщо сир містить багато вологи, його загортають у чисту тканину і віджимають пресом. Для покращення аромату в сир додають терту цедру, ванілін.

Приготування холодних страв з сиру

Сир з молоком, вершками, сметаною, цукром або сметаною і цукром. Сир кладуть на тарілку або салатник, заливають кип’яченим охо лодженим молоком або вершками і посипають цукром або цукровою пудрою.

Молоко і вершки до сиру подають також у молочнику, цукор — на розетці.

Якщо подають зі сметаною, сир викладають у салатник або тарілку гіркою, роблять невелике заглиблення, в яке вливають сметану.

Протертий сир подають також з тертим твердим сиром, поперед ньо розмішуючи до однорідної маси, із свіжими дрібно нарізаними листками салату або дрібно насіченою зеленню петрушки і сметаною.

Готувати сирну масу, згідно з санітарними правилами, в підприєм ствах харчування забороняється. Тому підприємства використовують сирну масу (солодку або солону), яку виробляє промисловість. У неї додають різні смакові й ароматичні речовини: ізюм, цукати, мед, ка као порошок, горіхи, вершкове масло, ванілін, а також сіль, кмин, то мат, перець.

Сирна маса зі сметаною

Готову сирну масу кладуть у глибокий посуд гіркою, роблять в ній

заглиблення, в яке вливають сметану. Якщо використовують солону масу, можна додати кмин.

Сирна маса з горіхами

Волоські горіхи або солодкий мигдаль, обчищені від шкаралупи, обшпарюють окропом, обчищають від шкірки і подрібнюють. Мигдаль підсмажують до світло коричневого кольору (його можна замінити арахісом). Волоські горіхи підсмажувати не рекомендується.

Готову сирну масу викладають у порційний посуд гіркою, покри вають тоненьким шаром густої сметани і посипають сухарями.

Оформляють мандаринами або апельсинами, нарізаними кружаль

цями разом зі шкіркою.

Сирна маса з варенням

Масу викладають у посуд гіркою, роблять у ній заглиблення, яке заповнюють варенням, зверху посипають подрібненими горіхами, масу оформляють збитими вершками з цукровою пудрою (30 г), випущени ми з кондитерського мішка.

Варені страви з сиру

За способом теплової обробки страви з сиру поділяються на варені,

смажені і запечені. До відварних страв з сиру належать вареники і пудинги.

Вареники ліниві

У протертий сир додають борошно, сіль, яйця і перемішують до утворення однорідної маси. Потім розкачують шаром 10—12мм зав

товшки, розрізають на смужки 2—2,5см завширшки, які нарізають на шматочки у вигляді прямокутників або ромбиків.

Можна сформувати масу у вигляді валика і нарізати упоперек на кру жальця діаметром до 15 мм. До варіння зберігати, як вареники з сиром.

Відварити в киплячій підсоленій воді 4—5хв. Вареники, що сплив ли, обережно виймають, кладуть у посуд з розтопленим маслом, стру шують.

Подають у круглому баранчику з кришкою з вершковим маслом, сметаною або цукром.

Пудинг з сиру (зварений на парі)

Сир протирають, родзинки перебирають, промивають. Горіхи об чищають і дрібно січуть. Білки сирих яєць відокремлюють від жовтків і збивають до пухкої стійкої піни.

Сир з'єднують з манною крупою і жовтками, розтертими з цукром, родзинками або горіхами, додають ванілін, попередньо розмочений у гарячій воді (на 1 г ваніліну 50 г води). Масу добре розмішують, після чого вводять збиті білки.

Потім знову обережно перемішують, щоб не осіли білки, розклада ють у форми, змащені вершковим маслом, на 3/4 об'єму, поверхню вирівнюють, посипають сухарями і ставлять у водяний або паровий марміт для варіння. Варять 20—30хв. Готовність страви визначають проколюванням дерев'яною скалкою — на ній не повинно бути за лишків маси.

Готовий пудинг виймають з форми, нарізають на порційні шматоч ки, подають зі сметаною, варенням або солодким фруктовим соусом. Замість манної крупи можна використовувати готову манну кашу, зва рену на молоці.

Смажені страви з сиру

До них належать сирники і млинчики з сиром. Сирники готують з

сиру або з додаванням овочів (картоплі, моркви).

Сирники

Для цієї страви бажано використовувати жирний сир. Сирники го тують з цукром і ваніліном і без цукру. Без цукру сирники готують з додаванням картопляного пюре, квасолі, а також у тому випадку, якщо сир з підвищеною вологістю або кислотністю.

У протертий сир додають 2/3 частини борошна, яйця, сіль, ванілін,

попередньо розчинений у гарячій воді. Масу добре перемішують і фор мують у вигляді биточків 1,5 см завтовшки, панірують у борошні, підсмажують основним способом з обох боків. Доводять до готовності у жаровій шафі 5—7хв.

Подають сирники по 2—3шт. на порцію на підігрітих малих столо вих тарілках з цукром, варенням або сметаною.

Соус молочний, сметанний, сметану подають окремо або підлива ють поряд з сирниками.

Сирники з сиру і картоплі

Варену картоплю протирають на протиральній машині, додають протертий сир, сирі яйця, сіль, 2/3 борошна і добре вимішують. Утво рену масу формують у вигляді биточків, панірують у борошні, що за лишилося, і підсмажують основним способом. До готовності доводять у жаровій шафі.

Подають по 2–4шт. на порцію зі сметаною або сметанним соусом.

Сирники з морквою

Сиру обчищену моркву нарізають дрібно і припускають з маргари ном у невеликій кількості води (10% води від маси нетто моркви). Потім додають манну крупу і, помішуючи, нагрівають до набрякання.

Масу охолоджують, додають протертий сир, сирі яйця, цукор 12/3 частини борошна. З маси готують сирники, обкачують у борошні і сма жать основним способом.

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

Сирники по київському

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчи нений у гарячій воді, перемішують і роблять кружальця завтовшки 5—7мм.

На підготовлені кружальця кладуть начинку, защипують краї, фор мують сирники овальної форми, змочують у яйцях, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі 2—3хв., доводять до готовності у жа ровій шафі5—7хв.

Приготування начинки. Ізюм миють, заливають окропом, видаля ють кісточки, обсушують. Потім з’єднують з варенням, уварюють до загустіння й охолоджують. Відпускають сирники по 2 шт. на порцію, зверху посипають цук ровою пудрою. Окремо подають сметану.

Вимоги до якості страв з сиру

Холодні страви з сиру мають смак і запах натурального сиру і на повнювачів. Колір сиру — білий з жовтим відтінком, консистенція стра ви — ніжна, без грудок.

Сирники правильної кругло приплюснутої форми, без тріщин, консистенція однорідна, м’яка, пухка. Колір на розрізі — злегка жов туватий. Смак — солодкий або в міру солоний, без надмірної кислот ності, з присмаком наповнювачів.

Сирники по київському овальної форми, на поверхні рум’яна кірочка, консистенція — пухка, смак — солодкий.

Запіканки і пудинги мають гладеньку поверхню без тріщин, покриті рівномірною золотистою кірочкою, колір на розрізі — світло жовтий.

Консистенція — ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах — властиві запеченій масі з сиру, в міру солодкий.

Напівфабрикати страви «Вареники з сиром» мають напівкруглу форму з добре защипнутими краями, не злипаються і не деформують ся, товщина шару тіста — 2—3мм. Середня маса вареника12—14г або20—25г. Після варіння вареники зберігають форму, без сторонніх при смаків і запахів. Консистенція — м’яка, пухка, колір — білий з кремо вим відтінком.

Лініві вареники мають циліндричну, ромбоподібну або квадратну форму, не деформуються, не злипаються.

Напівфабрикати і холодні вироби з сиру зберігають при темпера турі 0 6°С, вареники, млинчики з сиром, сирники зберігають не більш як 15 хв. у теплому місці до подавання, пудинг — 30 хв., запіканки — 1 год. Сир і сирну масу зберігають на холоді від 6 до 24 год. у закритому посуді, який не окислюється.