

План уроку

Виробниче навчання

Група № 14

Майстер в/н Репчук С.М.

Тема: «Приготування чебуреків»

Найпопулярніша страва — чебуреки, пундія (рум.) чірчир, (Ялта), янтух (Мангуш), таваш (Старий Крим) (від турец. tava — смажений на сковороді) — прісне, тонко розкачане тісто з м'ясним фаршем. Традиційно використовувалася виключно баранина, яка дрібно сіклася двома ножами нахрест. Ці вироби смажилися тільки на баранячому жирі. Назву чір-чир у Великому Янісолі пояснюють таким чином: коли чебурек кладуть у киплячий жир, він тоне і при цьому видає звук, схожий на «чір-чір».

Щодо походження страви чебурек (від тур. börek — пиріжок), то вона була поширена в багатьох завойованих державах Османської імперії, а також у Кримському ханстві, звідкіля маріупольські греки привезли її до Приазов'я. Серед татар Криму на початку ХХ століття вона називалася чірбурек. Кулінарні технології турецької кухні, зокрема широке використання рубаного м'яса, запозичені не тільки народами Криму (татар. чірчир-бурек), а також народами Алжиру, Тунісу, Лівії, де турецький чебурек перетворився в брік, бурек та бріут. На сьогоднішній день чебуреки поширені серед народів Криму, Малої Азії, Північної Африки (арабський Магріб).

Оскільки практика без теорії марна, ми повинні відновити набуті знання і скористатися ними під час виробничого навчання.

ІНСТРУКЦІЙНО –ТЕХНОЛОГІЧНА КАРКА

Приготування чебуреків

№	СИРОВИНА	БРУТТО 1шт.	НЕТО 1 шт.
1	Борошно	45	45
2	Молоко	17,5	17,5
3	Сіль	1	1
	Маса тіста	-	60
4	Баранина	50	36
5	Цибуля ріпчаста	8,9	7,5
6	Вода	7,5	7,5
7	Сіль	1	1
8	Перець чорний мелений	0,01	0,01
	Маса фаршу	-	50
	Маса н/ф	-	110
9	Олія рослинна для смаження у фритюрі	8,5	8,5

10	Олія рослинна для змащування інвентарю	2,5	2,5
----	--	-----	-----

Технологія приготування

У молоко додають сіль та перемішують, додають просіяне борошно та замішують тісто, яке накривають серветкою та залишають на 20-30 хв. у спокої для набухання клейковини. Потім тісто розкатують у вигляді кругляків масою 60 г. на змащеному рослиною олією столі, кладуть на нього м'ясну начинку – 50 г., краї з'єднують, надаючи виробові форму на півмісяця. Для начинки баранину і цибулю пропускають через м'ясорубку, заправляють сіллю, перцем та розводять холодною водою. Смажать чебуреки у розігрітій рослинній олії при температурі 160-180 градусів. У процесі смаження чебуреки перевертають і продовжують смажити утворення рівномірної золотистої кірочки по всій поверхні. Готові чебуреки виймають на сітчасту поверхню і дають стекти зайвому жиру. Відпускають по 2 штуки на порцію.

Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд – вироби мають форму на півмісяця, поверхня не брудна, не підгоріла, без розривів.

Смак та запах – відповідний свіже смаженому прісному тісту, м'ясу, цибулі. Не допустимий прикус гіркого жиру.

Колір – від світло - жовтого до коричневого, начинки - сірий.

Консистенція – начинки – м'яка та соковита.

Техніка безпеки:

1. Дотримуватися техніки безпеки при роботі з ножем.
2. Дотримуватися правил носіння спецодягу.
3. Дотримуватися техніки безпеки при роботі на електроустаткуванні

Поетапні операції приготування чебуреків

Послідовність виконання	Зображення
-------------------------	------------

У молоко додають
сіть, борошно, замішують
тісто.



Готове тісто витримують
20-30 хв.



Готують м'ясний
фарш: м'ясо разом з
цибулею пропускають
через
м'ясорубку, заправляють
сіллю, перцем та
розводять водою.



Тісто розкачують у
вигляді кружальця масою
60 г., на середину кладуть
м'ясний фарш. Краї
з'єднують, надаючи
виробу форму на
півмісяця.



Смажать чебуреки в розігрітому до температури 180-190 градусів рослинній олії.



В процесі смаження чебуреки перевертають и продовжують смажити до утворення золотистої кірочки.



Вимоги до якості:
Зовнішній вигляд – виріб має форму на півмісяця, поверхня не підгорівша, без розривів.
Смак та запах – відповідний до свіже смаженому прісному тісті, м'ясу, цибулі.
Колір – від світло – жовтого, начинка сіра.
Консистенція – начинка м'яка, сочна.

