

## Урок 113

Тема уроку. **Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього: налисників з різними начинками, оладок на кислому молоці тощо. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску**

### План

1. Технологія приготування рідкого прісного тіста та виробів з нього
2. Особливості приготування оладків на кислому молоці та галушок з рідкого тіста
3. Вихід, вимоги до якості. Правила відпуску виробів з рідкого тіста

1. **Налисники (млинчики) – напівфабрикат (оболонка).** Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко або воду (50% норми). Цю суміш вливають у просіяне борошно і збивають до однорідної маси, поступово додаючи молоко або воду. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковорідках діаметром 24—26 см або електричній обертовій жаровні. Для млинчиків з м'ясом, сиром тісто підсмажують з одного боку, а для млинчиків з повидлом, яблуками, варенням, сметаною — з обох.

**Налисники з м'ясною, ліверною, яблучною начинками, джемом, повидлом, варенням, сметаною.** На підсмажений бік млинчика кладуть м'ясний, ліверний або сирний фарш, загортають у вигляді плоского прямокутника, обсмажують до утворення рум'яної кірочки і ставлять у жарову шафу на 5—6 хв.

У разі приготування млинчиків з фруктовими начинками або сметаною їм надають форми трикутника, збризкують маргарином і запікають у жаровій шафі 7—10 хв.

Подають по 2 шт. на порцію.

Млинчики з м'ясним або ліверним фаршем поливають розтопленим маслом. Млинчики з фруктовими начинками подають з цукровою пудрою, з сиром або без начинки подають зі сметаною.

2. **Оладки на кислому молоці.** Яйця збивають з цукром, додають кисле молоко, борошно і соду, все добре перемішують і залишають на 20 хв. На поверхні тіста мають з'явитися бульбашки. Не перемішуючи тіста, викладають його ложкою на сковороду з розігрітою олією і смажать з двох сторін до утворення рум'яної кірочки. Готові оладки посипають цукровою пудрою, можна подати зі сметаною.

**Галушки з рідкого тіста.** До просіяного борошна додають збиті яйця, розчин солі, воду і замішують тісто консистенції густої сметани. Тісто набирають у тарілку і з допомогою ложки кладуть у киплячу воду галушки, варять 5—10 хв. до готовності (галушки спливають на поверхню). Готові галушки виймають шумівкою, кладуть у друшляк або сито, щоб стекла вода, викладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не зліпилися. Використовують як гарнір до м'ясних соусних страв.

### 3. Вимоги до якості:

*Млинчики з начинкою* — прямокутної форми, з добре підрум'яненою поверхнею, политі вершковим маслом або сметаною чи посипані цукровою пудрою. Смак і запах — приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з

начинкою. Колір поверхні — від золотистого до світло-коричневого, смак начинки відповідає певному її виду. Консистенція млинчиків і начинки — м'яка, кірочка — хрустка, еластична.

*Оладки* — форма овальна або кругла, вироби завтовшки 5-6мм., добре пропечені, политі маслом, сметаною, медом або варенням, або посипані цукровою пудрою. Смак злегка солодкуватий, у міру солоний. Запах смаженого тіста і жиру, на якому вони смажилися. Колір поверхні від золотисто-жовтого до світло-коричневого, на розрізі жовтий. Консистенція – крупно пориста, м'яка, еластична.

*Галушки* — правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин. Консистенція — м'яка. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з певного виду борошна. Колір на розрізі — від світло-сірого до світло-кремового.

## Урок 114

Тема уроку. **Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом, Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються під час замісу, бродіння тіста та випікання виробів**

### План

1. Характеристика процесів, що відбуваються під час замісу та бродіння тіста
2. Технологія приготування дріжджового тіста безопарним способом. вимоги до якості
3. Характеристика процесів підготовки виробів до випікання

1. Основна сировина для приготування дріжджового тіста - це борошно, вода, сіль, і дріжджі. В здобне тісто додають молоко, яйця, цукор, жир, сметану.

Процес приготування тіста складається з таких операцій:

- підготовка компонентів;
- замішування тіста;
- бродіння і обминання.

В процесі бродіння відбувається спиртове бродіння тіста: цукри розщеплюються на спирт і вуглекислий газ під дією дріжджів.

Вуглекислий газ, прагнучи вийти з тіста розпушує тісто і утворює пори. Тісто збільшується в об'ємі і «підходить». Дуже важливо, щоб у тісті утворювалося якомога більше газу. Проте для життєдіяльності дріжджів постійно потрібен кисень, а вуглекислий газ, який накопичується в тісті, стримує діяльність дріжджів. Тому в процесі бродіння тісто необхідно обминати.

Разом з дріжджовими грибами в тісто потрапляють молочнокислі бактерії, які викликають молочнокисле бродіння. При цьому утворюється молочна кислота, яка сприяє кращому набухання білків борошна і покращує смак виробів.

У процесі обминання тісто звільняється від надлишку вуглекислого газу, а дріжджі і молочнокислі бактерії рівномірно розподіляються в ньому. Це сприяє тому, що тісто стає більш пухким і еластичним.

2. Дріжджове тісто готують двома способами:

- безопарним;
- опарним.

**Безопарний спосіб** застосовують для одержання тіста слабкої консистенції: для млинців, оладок і для виробів з малою кількістю здоби (цукру, жиру, яєць).

Безопарне тісто готують з борошна з хорошою клейковиною тобто з «сильного» борошна

Для приготування тіста всі продукти, які передбачені рецептурою, замішують в один прийом.

У діжу тістомісильної машини (або інший посуд для приготування тіста) вливають підігріту до температури 35-40°C воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають меланж (заморожені яєчні продукти) або яйця, всипають просіяне борошно і все добре перемішують 7-8 хв. Наприкінці замішування вводять розтоплений маргарин або масло, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок. Добре вимішане тісто легко відстає від рук і стінок посуду. Діжу закривають кришкою і ставлять на 3-4 год для бродіння у тепле місце з температурою 35-40°C. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 1,5 рази його обминають 1-2хв і знову залишають для бродіння, в процесі якого тісто обминають ще один-два рази. Закінчення бродіння визначають за зовнішніми ознаками: тісто збільшується в об'ємі у 2,5 рази, поверхня його опукла, воно набуває приємного спиртового запаху.

3. Підготовка виробів із дріжджового тіста складається з таких операцій:

**Розробка** - готове тісто викладають на посипаний борошном (для печених виробів) або змащений олією (для смажених виробів) стіл і розробляють. Тісто ділять на шматочки необхідної маси вручну або на тісторозподільнику. Надають їм форму кульок.

**Вистоювання** - кульки залишають на 5-6хв для вистоювання.

**Формування** - з кульок формують різні вироби.

**Вистоювання** - вироби ставлять у тепле вологе місце, щоб підійшли на 20-30хв.

**Підготовка поверхні виробів** - для поліпшення зовнішнього вигляду виробів поверхню їх перед випіканням (за 5-10хв.) змащують яйцем з молоком або меланжем. Найкраще змащувати вироби лише жовтком.

**Випікання** - випікають вироби при  $t^0$  190-240°C. Час випікання залежить від розміру виробів. Температура при випіканні великих виробів повинна бути нижчою, ніж при випіканні дрібних, щоб вироби пропікались рівномірно і не підгоріли.