

Урок 122

Тема уроку. **Технологія приготування виробів з прісного здобного тіста: пироги напіввідкриті з різними начинками та ін.. Вимоги до якості виробів**

План

1. Технологія приготування дрібних виробів з прісного здобного тіста
2. Технологія приготування багатопорційних виробів з прісного здобного тіста
3. Вимоги до якості виробів із здобного прісного тіста

1. **Ватрушки.** Готове тісто розкачують пластом завтовшки 5 мм і вирізують з нього круглою виїмкою коржики діаметром 8-10 см. Край коржика піднімають вгору і защипують, напівфабрикати кладуть на змащений жиром кондитерський лист, краї змащують яйцем і на середину із кондитерського мішка випускають начинку з сиру. Випікають вироби при t 230-240 $^{\circ}\text{C}$.

Ватрушки можна приготувати з повидлом і джемом.

Пиріжки здобні. З тіста завтовшки 3-4 мм круглою виїмкою вирізують коржики масою 58 г. в середину коржика кладуть начинку, краї тіста з'єднують та надають форму човника.

Сформовані пиріжки укладають на змащений кондитерський лист, змащують яйцем і випікають при t 230-240 $^{\circ}\text{C}$.

Пиріжки можна готувати з м'ясною, рибною, овочевими, грибною, фруктовими начинками.

Сочники з сиром. Готове здобне тісто витримують у холодильнику 1 год. Розкачують до товщини 5-8 мм і вирізують з нього зубчастою виїмкою круглі коржики. Потім коржики злегка розкачують, надаючи витягнуту форму.

Один кінець коржика змащують яйцем і кладуть начинку з сиру, другим кінцем закривають його.

Зверху змащують яйцем і випікають. З прісного здобного тіста можна готувати пироги, вертуни тощо.

2. З прісного здобного тіста виготовляють також відкриті, напіввідкриті та закриті пироги з різними начинками.

Для формування *відкритого пирога* тісто підкачують у кулю, а потім розкачують до товщини в 1 см за розмірами форми. тісто перекладають у форми, змащені жиром, розрівнюють. Краї піднімають трохи вище середини. Кладуть шар начинки, бортики змащують яйцем і випікають при температурі 200-220 $^{\circ}\text{C}$ протягом 20-25 хв.

Якщо використовують сирну начинку, то її також змащують яйцем.

Пиріг напіввідкритий готують так само як і відкритий, але для нижнього шару беруть 3/4 норми тіста. Після викладення начинки краї пирога загинають до середини на 15-20 мм. Зверху на начинку кладуть смужки тіста у вигляді решітки, змащують яйцем і випікають.

Для *закритого пирога* тісто ділять на дві частини, розкачують. Пиріг формують так, щоб начинка була між двома коржами. Поверхню прикрашають фігурками з обрізків тіста, змащують яйцем, поверхню проколюють у декількох місцях і випікають протягом 30 хв при температурі 200-210 $^{\circ}\text{C}$.

3. Вимоги до якості виробів із здобного прісного тіста:

- Ватрушки мають круглу форму, не деформовані. Тісто щільне, добре пропечене, легко ламається. Колір золотисто-жовтий. Смак і запах відповідає здобному тісту і начинці.
- Пиріжки мають овальну форму, добре пропечені. Колір від золотистого до світло-коричневого з блискучою кірочкою. Начинка повністю закрита.
- Сочники мають круглу форму або вигляд складеного навпіл коржика. Поверхня золотистого кольору. Начинка напіввідкрита. Смак і запах відповідає здобному тісту і сирові.
- Пирогови - поверхня блискуча, світло-коричневого кольору, м'якушка м'яка, дрібнопориста, добре пропечена. Смак і запах відповідає здобному тісту і начинці.

Лабораторно-практична робота по темі: Технологія приготування виробів з тіста

Інструкційна картка

На страву: «Пампушки з картоплею»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст. 491

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Пампушки з картоплею», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд та інвентар: тістомісильна машина, лист, каструля, кухарська трійка ножів, виробничі столи, обробні дошки, електрична плита, жарова шафа.

Сировина: борошно, цукор, маргарин, сіль, дріжджі, вода, олія, яйця, картопля, кріп, перець чорний мелений, часник.

Послідовність виконання робіт:

1. У діжу тістомісильної машини влити підігріту до температури 35-40° С воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця.
2. Всыпать просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв.
3. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
4. Діжу закрити кришкою і залишити на 3-4 години для бродіння у теплому місці з температурою 35-40°С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 2,5 рази його об'єм'яти 1-2 хв і знову залишити для бродіння.
5. Безопарне дріжджове тісто розділити на шматочки масою по 30 г.
6. Розкачати на круглі коржики 0,5-1 см завтовшки. На середину кожного коржика викласти начинку з картоплі (по 25 г), краї защипати, надати форму кульки.

7. Сформовані пампушки викласти рубцем донизу на змащений олією кондитерський лист.
8. За 5 – 10 хв до випікання виробу змастити яйцем.
9. Випікати при температурі 200 – 240 С, 10 хв.
10. Перед подаванням пампушки полити часниковим соусом.

Приготування часникового соусу

Часник розтерти з сіллю, додати олію і переварену охолоджену воду.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Борошно пшеничне	-	40
Вода	-	18
Цукор	-	2,5
Дріжджі	-	1,3
Олія для тіста	-	5
Сіль	-	0,2
Яйця для змащування	2,5	2
Маса тіста	-	60
Для начинки		
Картопля	60	40
Кріп свіжий	10	8
Перець чорний мелений	-	0,01
Маса начинки	-	50
Олія для змащування листів	-	2
Маса напівфабрикату	-	110
Для підливи:		
Часник	2,58	2
Олія	-	5
Сіль	-	1
Вода	-	25
Маса підливи	-	30
Вихід:	-	100

Правила подачі:

Перед подаванням пампушки полити часниковим соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірно запечену поверхневу кірочку, яка щільно прилягає до м'якушки без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає тісту та начинці з картоплі.

Колір: кірочки світло – золотистий, або світло – коричневий.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пористе, без пустот.



Інструкційна картка

На страву: «Пиріжки печені з капустою»

Підстава: В.С.Доцяк «Українська кухня», ст.492

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Пиріжки печені з капустою», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд та інвентар: тістомісильна машина, лист, кухарська трійка ножів, виробничі столи, обробні дошки, електрична плита, жарова шафа, сковорода, ложка, миска.

Сировина: борошно, цукор, маргарин, сіль, дріжджі, вода, олія, яйця, капуста, кріп.

Послідовність виконання робіт

1. У діжу тістомісильної машини влити підігріту до температури 35-40° С воду, попередньо розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця.
2. Всипати просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв.
3. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
4. Діжу закрити кришкою і залишити на 3-4 г для бродіння у теплому місці з температурою 35-40° С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 2,5 рази його обім'яти 1-2 хв і знову залишити для бродіння.
5. З тіста зробити валик, порціону вати його на шматочки масою 50гр, формують кульки.
1. Вистоюють 5-6хв Після вистоювання кульки перевернути на другий бік і надати форму коржиків завтовшки 4-5 мм.
2. На середину коржиків викласти начинку
3. Підготовлену свіжу білоголову капусту нашаткувати. Викласти на лист з розтопленим жиром шаром не більше 3 см.
4. Обсмажити до готовності у жаровій шафі при температурі 180-200° С, періодично помішуючи.
5. Готову капусту охолодити.
6. Додати сіль, круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелень петрушки. Якщо свіжа капуста гіркувата, її попередньо бланшують (3-5 хв).
7. Відкинути на друшлак, дати стекти воді.
8. Обсмажити.
9. Краї щільно з'єднати, заціпати, надати форму човника.
10. Сформовані пиріжки викласти рубцем до низу на кондитерський лист ,змащений жиром і залишити на 20-30 хв. для вистоювання. За 5-10хв. до випікання вироби змастити меланжем або яйцем.
11. Випікати 8-10 хв при температурі 200-240° С.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Для начинки		
Капуста	150	120
Кріп свіжий	1,8	0,8
Перець чорний мелений	-	0,01
Маса начинки	-	50
Олія для змащування листів	-	20
Маса напівфабрикату	-	110
Тісто дріжджове	-	640
Борошно для підсипання	-	19,2
Жир	-	3,5
Меланж	-	20
Вихід:	-	10шт по 100 г.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму у вигляді човника, рівномірно запечену поверхневу кірочку, яка щільно прилягає до м'якушки без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає тісту та начинці з капусти.

Колір: кірочки світло – золотистий, або світло – коричневий.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пористе, без пустот.



Інструкційна картка

Назва страви: «Пиріжки смажені з горохом»

На основі: В. С. Доцяк « Українська кухня » ст. 488

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Пиріжки смажені з горохом», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд та інвентар: тістомісильна машина, сито, електрична плита, лист, кухарська трійка ножів, виробничий стіл, обробні дошки, жарові шафи, каструля, ложка.

Сировина: борошно, цукор, маргарин, сіль, дріжджі, вода, олія, яйця, кріп, горох.

Послідовність виконання робіт

1. У діжу тістомісильної машини влити підігріту до температури 35-40° С воду, попередньо
2. розведені у теплій воді і проціджені дріжджі, цукор, сіль, меланж або яйця.
3. Всыпать просіяне борошно і все добре перемішати 7-8 хв.
4. Наприкінці замішування ввести розтоплений маргарин, щоб зменшити руйнування
5. клейковини. Готовність тіста визначають за його однорідністю, відсутністю грудочок.
6. Діжу закрити кришкою і залишити на 3-4 г для бродіння у теплому місці з температурою 35-
7. 40° С. Коли тісто збільшиться в об'ємі у 2,5 рази його обім'яти 1-2 хв і знову залишити для бродіння.
8. З тіста зробити валик, порціону вати його на шматочки масою 50 гр, формують кульки.
9. Вистоюють 5-6хв Після вистоювання кульки перевернути на другий бік і надати форму
10. коржиків завтовшки 4-5 мм.
11. На середину коржиків викласти начинку з гороху (горох перебрати, залити водою, відварити,
12. протерти, додати попередньо обсмажену цибулю, сіль, все добре перемішати).
13. Краї щільно з'єднати, защипати, надати форму півмісяця.
14. Сформовані пиріжки залишити на 20-30 хв. для вистоювання.
15. Перед смаженням сформовані пиріжки видовжити, покласти у підігрітий до 175-180 °С
16. фритюр і обсмажити 2-3 хв.
17. Під час смаження вироби перевертати і смажити до утворення на всій поверхні рівномірно-
18. золотистої кірочки.
19. Готові пиріжки вийняти на поверхню з решітчастим дном для стікання жиру.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Для начинки		
Горох	150	120
Сіль	-	0,01
Цибуля	10	8
Маса начинки	-	50
Олія для змащування листів	-	20
Маса напівфабрикату	-	110
Тісто дріжджове	-	640
Борошно для підсипання	-	19,2

Жир	-	3,5
Меланж	-	20
Вихід:	-	10шт по 100 гр.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму у вигляді півмісяця, рівномірно запечену поверхневу кірочку, яка щільно прилягає до м'якшкки без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає

Колір: кірочки світло – золотистий,

Консистенція: тісто добре пропечене, надавлюванні пальцем набуває некрихке, рівномірно пористе, без



тісту та начинці з гороху. або світло – коричневий. еластичне, при легкому первинної форми, пустот.

Інструкційна картка

На страву: «Ватрушки з сиром»

Підстава: Збірник рецептур №1033

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Ватрушки з сиром», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд та інвентар: тістомісильна машина, лист, кухарська трійка ножів, виробничі столи, обробні дошки, жарова шафа.

Сировина: борошно, масло вершкове, молоко, меланж, дріжджі, сіль, сир, цукор, лимон, цукрова пудра.

Послідовність виконання робіт

1. У підігріте (35-40°C) молоко або воду додати розведені в теплій воді проціджені дріжджі, цукор, всипати просіяне борошно і перемішати. Тісто повинне мати консистенцію густої сметани і температуру 27-29°C. Поверхню опари посипати борошном, накрити і поставити у тепле місце на 2 год для бродіння.
2. В готову опару додати решту рідини з розчиненим сіллю і цукром, меланж або яйця, добре перемішати, всипати решту борошна і замісити тісто протягом 10-15 хв. Перед закінченням замішування додати розтоплений маргарин.
3. Діжу закрити кришкою і залишити у теплому місці на 2-3год, для бродіння. При цьому тісто обім'яти 2-3 рази.
4. З готового тіста сформувати кульки масою 59 гр. Викласти швом в низ на лист змазаний жиром, дати вистоятися 5-10 хв, зробити заглиблення 5 см в середині ватрушки., заповнити начинкою по 30 гр.
5. Коли ватрушки збільшились в об'ємі у 2 рази їх змастити меланжем.
6. Випікати при температурі 230-250°C.

Приготування начинки з сиру:

1. Сир пропустити через протирочну машину.
2. Додати яйця, цукор, борошно, ванілін.
3. Перемішати.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Тісто дріжджове	-	580
Борошно	-	320
Масло вершкове	-	20
Молоко	-	142
Меланж	-	20
Дріжджі	-	143

Сіль	-	50
Маса тіста	-	690
Сир	-	170
Борошно пшеничне	-	22,8
Цукор	-	65,7
Меланж	-	15,1
Лимон	-	8
Маса фаршу	-	280
Цукрова пудра	-	20
Вихід	-	10 шт. по 85 г

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму у вигляді кружальця з начинкою, рівномірну поверхню без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає тісту та начинці з сиру.

Колір: кірочки світло-золотистий, або світло-коричневий.

Консистенція: тісто добре пропечене, еластичне, при легкому надавлюванні пальцем набуває первинної форми, некрихке, рівномірно пористе, без пустот.

Інструкційна карточка

Назва страви: «Булочки»

На основі: збірник рецептур №2029

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Булочки», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних норм.

Посуд та інвентар: електрична плита, лист, кухарська трійка ножів, виробничі столи, жарова шафа.

Сировина: борошно, масло вершкове, молоко, меланж, дріжджі, сіль, цукор, ванілін.

Послідовність виконання робіт

1. У підігріте (35-40°C) молоко або воду додати розведені в теплій воді проціджені дріжджі, цукор, всипати просіяне борошно і перемішати. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27-29°C. Поверхню опари посипати борошном, накрити і поставити у тепле місце на 2 год для бродіння.
2. В готову опару додати решту рідини з розчиненим сіллю і цукром, меланж або яйця, ванілін, добре перемішати, всипати решту борошна і замісити тісто 10-15 хв. Перед закінченням замішування додати розтоплений маргарин.
3. Діжу закрити кришкою і залишити у теплому місці на 2-3 год., для бродіння. При цьому тісто об'єм'яти 2-3 рази.
4. З готового тіста сформувати кульки масою 59 г. Викласти швом вниз на лист змазаний жиром, дати вистоятися 5-10 хв, Коли булочки збільшаться в об'ємі у 2 рази їх змастити меланжем.
5. Випікати при температурі 230-250°C.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г	
	Брутто	Нетто
Тісто дріжджове	-	580
Борошно	-	320
Масло вершкове	-	20
Молоко	-	142
Меланж	-	20

Дріжджі	-	143
Сіль	-	50
Ванілін	-	0,1
Маса тіста	-	690
Вихід	-	10шт. по 85 г

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірну поверхню без тріщин і надриків.

Смак і запах: приємний,

Колір: кірочки світло-коричневий.

Консистенція: тісто добре легкому надавлюванні форми, некрихке, рівномірно



відповідає тісту.

золотистий, або світло-

пропечене, еластичне, при пальцем набуває первинної пористе, без пустот.

Інструкційна картка

На страву: «Розтягаї»

Підстава: збірник рецептур №1024

Мета уроку: Навчитися самостійно готувати страву «Розтягаї», з дотриманням технологічних вимог, правила техніки безпеки та санітарно - гігієнічних норм.

Сировина: борошно, масло вершкове, молоко, меланж, дріжджі, сіль, цукор, жир, м'ясо з цибулею або риба з рисом або гриби.

Посуд та інвентар: електрична плита, лист, кухарська трійка ножів, виробничі столи, жарова шафа.

Послідовність виконання робіт:

1. У підігріте (35-40°C) молоко або воду додати розведені в теплій воді проціджені дріжджі, цукор, всипати просіяне борошно і перемішати. Тісто повинно мати консистенцію густої сметани і температуру 27-29°C. Поверхню опари посипати борошном, накрити і поставити у тепле місце на 2 год. для бродіння.
2. В готову опару додати решту рідини з розчиненим сіллю і цукром, меланж або яйця, ванілін, добре перемішати, всипати решту борошна і замісити тісто 10-15 хв. Перед закінченням замішування додати розтоплений маргарин.
3. Діжу закрити кришкою і залишити у теплому місці на 2-3 год., для бродіння. При цьому тісто обім'яти 2-3 рази.
4. Тісто сформувати у вигляді кульок масою 120 г, залишити на 5-10 хв для вистоювання.
5. Розкачати у вигляді круглих заготовок, на які викласти начинку (м'ясу з цибулею, рибну з рисом, або грибною).
6. Краї заготовок защипати над начинкою залишаючи середину відкритою.
7. Лист змастити маслом укласти на нього розтягаї на відстані 5 см, один від одного
8. Вироби розстояти 15 хв, змастити яйцем.
9. Випікати при температурі 200-220°C, 15-20 хв.

Набір сировини

Назва сировини	Витрати на 1 порцію, г
----------------	------------------------

	Брутто	Нетто
Тісто дріжджове	-	1200
Борошно для підсипання	-	156
Цукор	-	150
Масло вершкове	-	200
Молоко	-	280
Меланж	-	350
Дріжджі	-	140
Сіль	-	54
Ванілін	-	0,1
Начинка	-	400
Гриби	600	480
Цибуля	-	50
Маргарин	-	28
Жир для змащування листів	-	25
Маса готової начинки	-	360
Перець чорний мелений	0,4	0,4
Сіль	20	20
Вихід начинки		400
Вихід	-	10шт. по 143г

Правила подачі:

Розтягаї ще гарячим змастити вершковим маслом. Подати на порційній тарілці.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вироби з тіста повинні мати правильну форму, рівномірну поверхню без тріщин і надривів.

Смак і запах: приємний, відповідає тісту та начинці.

Колір: кірочки світло-золотистий,

Консистенція: тісто добре легкому надавлюванні пальцем некрихке, рівномірно пористе, без



або світло-коричневий. пропечене, еластичне, при набуває первинної форми, пустот.

Тематичний контроль

Відповісти письмово на питання:

1. За способом приготування в українській кухні розрізняють такі види тіста...
2. Що є основним показником якості тіста?
3. Що використовують для поліпшення якості тіста?
4. Яких вимог техніки безпеки потрібно дотримуватись під час приготування дріжджового тіста безопарним способом?

5. Які вимоги до якості пиріжків смажених?
6. Яких санітарно – гігієнічних норм потрібно дотримуватись під час приготування дріжджового тіста безопарним способом?
7. Які вимоги до якості пиріжків печених?