

ТЕМА XII. ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ТІСТА ТА ВИРОБІВ З НЬОГО

Урок 110

Тема уроку. Підготовка сировини для замішування тіста

Основною сировиною для виробництва кондитерських виробів є борошно, цукор, жир, яйця, сметана, молоко, вода та різноманітні харчові добавки: плоди і ягоди, горіхи, розпушувачі тіста, желеподібні речовини, барвники тощо.

Сировину для борошняних кондитерських виробів перед використанням підготовляють таким чином:

Борошно – просіюють з метою видалення домішок та збагачення його киснем повітря. Якщо борошно має низьку $t^{\circ}\text{C}$, то його витримують в теплом місці, щоб $t^{\circ}\text{C}$ борошна збільшилась до 15°C .

Цукор, сіль, крохмаль, сода – просіюють.

Молоко – проціджують і підігрівають, а сухе – попередньо розводять водою.

Жири – в розтопленому вигляді проціджують, а тверді (масло, маргарин) ретельно перевіряють після розпакування. Наявність плісняви або забруднення на поверхні не допускається. Масло пошкоджене зовні пліснявою після обчищення, можна додавати тільки в тісто.

Для приготування кремів масло пом'якшують до еластичного стану.

Яєчні продукти:

- яйця курячі обробляють відповідно з діючими санітарними нормами (овоскопують, механічне очищення, миття теплою водою, витримують 5 хв. в 2% розчині хлорного вапна, промивають 2%-м розчином соди, обполіскують у чистій воді);

- меланж – розморожують, проціджують або змішують з молоком чи водою і проціджують;

- яєчний порошок – просіюють, з'єднують з холодною чи теплою водою або молоком у співвідношенні 1:3,5 витримують 30 хв. Для набухання і зразу ж використовують.

Урок 111

Тема уроку. Технологія приготування начинок: з м'яса, риби. Вимоги до якості, використання

План

1. Способи приготування начинок з м'яса та їх використання
2. Технологія приготування рибних начинок, використання
3. Вимоги до якості начинок

1. Начинку м'ясну з цибулею можна приготувати двома способами:

I спосіб . М'ясо нарізати шматочками масою 40—50 г і обсмажити до напівготовності. Потім покласти у посуд, додати бульйон або воду (15-23% до маси м'яса) і тушкувати на слабкому вогні до готовності. Готове м'ясо подрібнити на м'ясорубці, заправити пасерованою цибулею. З бульйону приготувати білий соус. Подрібнене м'ясо з'єднати з соусом, додати сіль, мелений перець і перемішати.

II спосіб . М'ясо пропустити крізь м'ясорубку з дрібною решіткою. Фарш покласти на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більш як 3 см і, періодично розмішуючи, обсмажити до готовності у жаровій шафі. На соку, що виділився з м'яса, приготувати білий соус. Підсмажене м'ясо змішати з пасерованою цибулею і ще раз пропустити крізь м'ясорубку з дрібною решіткою. Начинку заправити білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішати.

Начинку можна приготувати з вареного м'яса. Для цього варене м'ясо нарізати, пропустити крізь м'ясорубку разом з пасерованою ріпчастою цибулею, додати мелений перець, сіль, зелень, соус і все перемішати.

Яловичина (котлетне м'ясо) — 1709 або свинина — 1303, або баранина, козлятина — 1676, маргарин столовий — 40, цибуля ріпчаста — 119, маса пасерованої цибулі — 119, борошно пшеничне — 10, перець чорний мелений — 0,5, сіль — 10, петрушка (зелень) — 9. Вихід — 1000.

Начинка м'ясна з яйцем. У готову м'ясну начинку додають посічені круто зварені яйця, перемішують.

Яловичина (котлетне м'ясо) - 1477/1087, маргарин столовий - 60, цибуля ріпчаста - 100/84, маса пасерованої цибулі - 42, борошно пшеничне - 10, яйця - 129, перець чорний мелений - 0,5, сіль - 10. Вихід - 1000.

Начинка м'ясна з рисом. У готову м'ясну начинку додають розсипчасту рисову кашу, перемішують.

Яловичина (котлетне м'ясо) - 1359/1000 або свинина - 1035/882, баранина, козлятина - 1331/952, маргарин столовий - 60, цибуля ріпчаста - 100/84, маса пасерованої цибулі - 42, рис - 100, маса вареного рису - 280, борошно пшеничне - 8, перець чорний мелений - 0,5, сіль - 10, петрушка (зелень) - 9/7. Вихід - 1000.

Начинка м'ясна з рисом і яйцем. Готову м'ясну начинку з'єднують з посіченими круто звареними яйцями і рисовою кашею, перемішують.

Яловичина (котлетне м'ясо) - 1207/888 або свинина - 920/784, баранина, козлятина - 1183/846, маргарин столовий - 40, цибуля ріпчаста - 100/84, маса пасерованої цибулі - 42, рис - 75, маса вареного рису - 210, борошно пшеничне - 9,

яйця - 86, перець чорний мелений - 0,5, сіль - 10, петрушка (зелень) - 9/7. Вихід - 1000.

Начинка з ліверу. Легені і серце варять у підсоленій воді, печінку смажать. Субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше ніж 3 см на розігрітий з маргарином лист і обсмажують при помішуванні. В масу додають пасеровану ріпчасту цибулю, білий соус, сіль, перець, перемішують. Легені - 1389/1278 або серце - 1804/1533, печінка (яловича) - 1630/1353, маргарин столовий - 60, цибуля ріпчаста - 100/84, маса пасерованої цибулі - 42, борошно пшеничне - 10, перець чорний мелений - 0,5, сіль - 10. Вихід - 1000.

Використовують м'які фарші для приготування пиріжків, налисників,

2. Начинка рибна. Філе риби без шкіри і кісток нарізати на куски, посолити і припустити. Після припускання філе посікти (не дуже дрібно), змішати з пасерованою ріпчастою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом. Для приготування білого соусу використати бульйон, в якому припускали рибу.

Окунь морський — 1555 або сом — 2280, або судак — 2138, або тріска — 1405, цибуля ріпчаста—150, борошно пшеничне—10, маргарин столовий — 100, петрушка (корінь) — 9, перець чорний мелений — 0,5, сіль—12. Вихід — 1000.

Начинка рибна з рисом. У готову рибну начинку додають розсипчасту рисову кашу й перемішують.

Окунь морський - 1136/750 або тріска - 1027/750, сом (крім океанського) - 1667/750, судак - 1563/750, філе сазана, яке випускається промисловістю, - 815/750, маса готової риби - 615, рис - 120, маса вареного рису - 336, цибуля ріпчаста - 100/84, маса пасерованої цибулі - 42, борошно пшеничне - 10, маргарин столовий - 40, петрушка (зелень) - 9/7, перець чорний мелений - 0,5, сіль - 12. Вихід – 1000.

3. Вимоги до якості м'ясних начинок:

Зовнішній вигляд - однорідна, еластична, в'язка маса, світло сірого кольору. Консистенція - м'яка, соковита, злегка розсипчаста. Запах смаженого м'яса, пасерованої цибулі, перцю. Смак – смаженого м'яса, пасерованої цибулі, в міру солоний.

Вимоги до якості рибних начинок:

Зовнішній вигляд - однорідна маса, з шматочками риби, світло сірого кольору. Консистенція - м'яка, соковита. Запах - припущеної риби, пасерованої цибулі, перцю. Смак – припущеної риби, пасерованої цибулі, в міру солоний.

Урок 112

Тема уроку. **Технологія приготування солодких начинок: з яблук, свіжих вишень або слив, маку, гарбуза тощо. Вимоги до якості, використання начинок**

План

1. Технологія приготування начинок з яблук, свіжих вишень або слив
2. Технологія приготування начинок з маку, гарбуза
3. Вимоги до якості начинок, кулінарне використання

1. Начинка яблучна.

І спосіб. Свіжі яблука миють, обчищають від шкірки, видаляють насіннєве гніздо, нарізують скибочками, посипають цукром, додають воду (20-30 г на 1 кг яблук) і припускають доти, доки маса не загусне, охолоджують.

Яблука свіжі - 1150/1012, цукор - 300. Вихід – 1000.

II спосіб. У яблуках видаляють насіннєве гніздо і шкірку, нарізують скибочками або кубиками і пересипають цукром.

Яблука свіжі - 1186/830, цукор - 200. Вихід - 1000.

Начинка вишнева (сливова).

І спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки й кісточки, пересипають цукром і залишають на 3-4 год. у холодному місці. Сік, що виділився, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

Вишні - 1550/1240, цукор - 150. Вихід - 1000.

II спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки. М'якоть посипають цукром і прогрівають до температури 30-40 °С потім при безперервному помішуванні вводять манну крупу і прогрівають при температурі 90-95 °С не більше 30 хв. Охолоджують і використовують.

Вишні - 1013/810, цукор - 190, крупа манна - 70. Вихід – 1000.

2. **Начинка з маку.** Мак промивають теплою водою і заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять 1—2 хв., залишають на 3—4 год. для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, віджимають і пропускають через м'ясорубку з дрібними отворами двічі, додають цукор і перемішують.

Начинка з маку та меду. Мак промивають теплою водою, заливають окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять 1-2 хв., залишають на 3-4 год. для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, відтискають і пропускають через м'ясорубку з дрібними отворами два рази, додають мед, перемішують.

Мак - 375, мед - 375. Вихід - 1000.

Начинка з квасолі й картоплі з маком. Варену квасолу і картоплю протирають гарячими. Промитий і ошпарений мак розтирають або пропускають через м'ясорубку, додають сіль, цукор, перемішують.

Квасоля - 143/140, картопля - 550/412, мак - 300, сіль - 10, цукор - 30. Вихід - 1000.

Начинка з гарбуза. Обчищений гарбуз подрібнюють, додають цукор, припускають маслом до готовності, протирають і охолоджують.

Гарбуз - 1620/1140, масло вершкове - 100, цукор - 100. Вихід – 1000.

3. Вимоги до якості начинки з яблук:

Зовнішній вигляд - начинка злегка кремового кольору, однорідна. Консистенція - м'яка, соковита. Запах - властивий даному виду яблук. Смак – яблук,приємний,без сторонніх присмаків.

Вимоги до якості начинки з вишень або слив:

Зовнішній вигляд - маса з частинками плодів вишень або слив, світло червоного кольору з бордовим відтінком. Консистенція - м'яка, соковита. Запах -приємний, властивий вишням або сливам. Смак – вишень або слив,приємний, без сторонніх присмаків.

Вимоги до якості начинок з маку:

Зовнішній вигляд - однорідна маса з частинками маку. Колір світло-сірий з крапинками маку. Консистенція - м'яка, мазеподібна, соковита. Запах -приємний, властивий маку. Смак – маку, без сторонніх присмаків.

Вимоги до якості начинки з гарбуза:

Зовнішній вигляд - однорідна маса, світло-оранжевого кольору. Консистенція - м'яка, соковита, злегка розсипчаста. Запах -приємний,властивий гарбузу. Смак – вареного гарбуза,без сторонніх присмаків.