

Урок : 50

Тема уроку : **Технологія приготування та відпуск страв з сиру : вареники з сиром, вареники лінівi, сирники i їх різновиди, запіканка з сиру, пудинг з сиру. Вимоги до якості, відпуск.**

План.

1. Технологія приготування страв з сиру: вареники з сиром, вареники лінівi, сирники i їх різновиди, запіканка з сиру, пудинг з сиру, відпуск.

2. Вимоги до якості страв з сиру.

Відповіді.

1. Страви з сиру за способом теплової обробки поділяють на відварні, смажені i запечені.

До відварних страв з сиру належать вареники i пудинги.

Вареники з сиром.

Приготування вареників складається з таких процесів : приготування тіста, приготування фаршу, формування вареників, витримання н\ф. I варіння.

Приготування тіста : просіяне борошно насипають гіркою i робимо заглиблення, вливаємо в неї суміш молока з яйцем, сіллю, цукром, замісити тісто до однорідної маси i утворення щільної пружної грудки. Тісто накривають i залишають на 40 хв. для набухання клейковини i набуття еластичності.

Фарш : сир протерти, додати борошно, сіль, цукор, яйця. Масу перемішати i сформувати невеликі кульки.

Розкочування тіста: тісто розкочати 1 – 1,5 мм. , потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині варениці кладуть начинку, краї зліплюють.

Другий спосіб – тісто розробляють на валик діаметром 2 – 3 см, ріжуть його на шматочки, кожен обкачують у борошні i розкочують варениці до товщини 1 – 1,5 мм.

Третій спосіб – тісто розкочують завтовшки 1 – 1,5 мм., ріжуть на смужки, потім на квадратики розміром 5 – 5 см.

Шматочки тісті (варениці) – 10 – 11 г., начинки 12 – 13 г. на 1 шт. Вареники кладуть у киплячу підсолону воду i варять 5 – 7 хв. при слабкому кипінні.

Перед подаванням на підігріту тарілку кладуть вареники (7 – 8 шт. на порцію) i заправляють розтопленим вершковим маслом, сметану подають окремо у соуснику.

Вареники лінівi.

У протертий сир додають борошно, сіль, цукор, яйця i перемішують до утворення однорідної маси. Потім розкочати шаром 10 – 12 мм. Завтовшки, розрізати на смужки 2 -2,5 см. завширшки, які нарізати на кусочки у вигляді прямокутників або ромбиків або кружальця діаметром до 15 мм. Відварити у слабо киплячій підсоленій воді 4 – 5 хв. Вареники, що спливли, обережно

виймати, покласти у посуд з розтопленим маслом, струсити. Подавати у баранчику з кришкою з вершковим маслом, сметаною або цукром.

Сирники.

Використовують жирний сир. Сирники готують з цукром і ваніліном, без цукру. У протертий сир додають 2/3 борошна, яйця, сіль, цукор, ванілін (попередньо розчинений у гарячій воді), масу добре перемішують і формують у вигляді биточків 1 – 1,5 см. завтовшки, запанірувати у борошні, підсмажити основним способом з обох боків. Довести до готовності у жаровій шафі протягом 5 – 7 хв. Подавати сирники по 2 – 3 шт. на порцію, з цукром, варенням або сметаною або молочний солодкий соус.

Без цукру готують сирники з додаванням картопляного пюре, квасолі.

Сирники з сиру і картоплі.

Варену картоплю протирають, додають сир, яйця, сіль, борошно і перемішують, і формують у вигляді биточків, панірують у борошні, смажать основним способом. Подають 2 – 4 шт. на порцію, маса н/ф. 227г., маса готових сирників 200г.

Сирники по – київському.

У протертий сир, додають, яйця, сіль, борошно, ванілін, перемішують і сформувати кружальця 5 – 7 мм. Завтовшки, на підготовлені кружальця покласти фарш, зашипати краї, сформувати н/ф. овальної форми, змочити в яйці і запанірувати у білій паніровці. Смажити у фритюрі протягом 2 – 3 хв., довести до готовності у жаровій шафі протягом 5 – 7 хв. Подати сирники на підігрітій столовій тарілці подають сирники по 2 шт. на порцію, посипають цукровою пудрою, сметану подають окремо. Вихід н/ф. 160 гр., маса готових сирників 150 г.

Запiканка з сиру.

Протертий сир з'єднати з борошном або манною крупою, або густою манною кашею, ввести цукор, сіль, яйця і перемішати масу. На лист, змащений жиром і посипаний сухарями, викладають масу шаром 3 – 4 см., вирівнюють поверхню, змастити сметаною або яйцями збитими зі сметаною і запікати у жаровій шафі при температурі 250*С. Готовність визначають за утворенням добре підсмаженої кірочки і відставанням від стінок листа, проколюючи дерев'яною паличкою. Готову запіканку нарізати на порційні куски квадратної або прямокутної форми. Подають у гарячому вигляді зі сметаною, сметанним або солодким соусом.

Пудинг із сиру (запечений).

У гарячій воді розчинити ванілін, всипати манну крупу і помішуючи заварити. Родзинки перебрати і помити, сир протерти, білки сирих яєць відділити від жовтків, збити до утворення стійкої пухкої піни, горіхи подрібнити. У протертий сир додати яєчні жовтки, розтерти з цукром, охолоджену манну кашу або манну крупу, вершкове масло або маргарин,

сіль, ванілін, родзинки, горіхи. Масу перемішати, ввести збиті білки і ще раз обережно перемішати, щоб білки не осіли. Масу викладають у форму або на лист, змащений маслом і посипаний сухарями на $\frac{3}{4}$ об'єму ,поверхню вирівняти, змастити сметаною і запікати у жаровій шафі 25 – 35 хв. при температурі 200 – 230*С до утворення добре підсмаженої кірочки. Пудинг витримати у формі 5 – 10 хв. для остигання, вийняти обережно з форми і нарізати на порції – порційні куски квадратної форми. Подавати у гарячому вигляді зі сметаною, солодким соусом або молочним.

2. Вимоги до якості: Н/ф. для страви « Вареники з сиром», мають напівкруглу форму з добре защипаними краями, не злипаються і не деформуються. Після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Лінівці вареники мають циліндричну, ромбічну або квадратну форму, не деформуються і не злипаються. Сирники правильної форми, поверхня без тріщин, рівномірно обсмажена, консистенція м'яка, смак солодкий без надмірної кислотності, властивої для сиру.

Література : В. С. Доцяк Українська кухня; Л. Я. Кулінарія.