

Урок : 53.

Тема уроку : **Технологія приготування страв з каш: котлет, биточків, пудингів, запіканок тощо. Вимоги до якості страв, відпуск. % втрат під час теплової обробки.**

План.

1.Технологія приготування страв з каш : котлет, биточків, пудингів,

2.Вимоги до якості.

1.В'язкі каші можна використовувати для приготування для приготування : котлет, биточків, крокеті, запіканок, пудингів. Для цього каші варять на воді або молоці. Вироби формують із теплої, оскільки з остиглої вони погано формуються. З каш готують круп'яні запіканки, солодкі і несолодкі, з сиром, гарбузом і фруктами. Пудинги відрізняються від запіканок тим, що до їхнього складу входять збиті білки яєць.

Котлети або биточки манні (рисові).

В охолоджену до 60*С. в'язку кашу додати цукор, сирі яйця або меланж і добре перемішати. Теплу масу 45 – 50*С. розкласти на порції, сформувати у вигляді котлет або биточків, запанірувати і обсмажити з двох боків до утворення підсмаженої кірочки. Подати на порціонній тарілці по 2 шт. на порцію з солодким соусом або киселем. Котлети подають з грибним соусом. Маса н/ф.222г. , маса смажених – 200г.

Зрази манні, фаршировані цибулею і яйцем.

З охолодженої в'язкої манної каші сформувати кружальця, фарш (пасерована цибуля, з'єднати з дрібно посіченими звареними круто яйцями, заправити сіллю і перцем.), покласти на підготовлені кружальця, сформувати овально – сплющеної формувати, обкачати в сухарях і смажити. Маса н/ф. 225г. маса готових зраз 200г.

Пудинг рисовий, манний, пшоняний.

В готову в'язку кашу, охолоджену до 60 – 70 *С., додають жовтки, розтерті з цукром, промиті родзинки, розчинений ванілін, розм'якшене вершкове масло, нарізані маленькими кубиками цукати і перемішати, в підготовлену масу ввести збиті до густої піни яєчні білки і обережно перемішати. У форму або на лист, змащені маслом і посипані сухарями, викласти масу на $\frac{3}{4}$ об'єму, поверхню пудингу змастити сумішшю яйця із сметаною і запікати в жаровій шафі до готовності. Охолодити нарізати на порції і подати з солодким соусом або варенням. Маса Н/ф 240г., маса готового пудингу 200г.

Запіканка рисова, манна, пшоняна.

Зварити в'язку кашу з додаванням молока, охолодити до 60*С. покласти в утворену масу сирі яйця, можна родзинки, ванілін і перемішати, викласти на змащений жиром і посипаний сухарями лист, не більше як 3 – 4 см., зверху змастити сумішшю яєць і сметани і запікати в жаровій шафі до утворення рум'яної кірочки. Готову запіканку охолодити до 80*С, нарізати на порції по 200, 250 г. полити маслом або подати зі сметаною. Маса н/ф. 225г.

2. Вимоги до якості : Котлети овальної форми, з одним загостреним кінцем, биточки – круглі, без тріщин на поверхні, рівномірно обсмажені з обох боків.

Колір золотистий, смак і запах властиві смаку каші з якої готували. Запіканки з підрум'яненою кірочкою без тріщин.