Урок 56.

Лабораторно-практична робота за темою: «Технологія приготування страв із круп, бобових та макаронних виробів»

Інструкційна картка
На страву: «Запіканка манна»
Підстава: Збірник рецептур №392

Мета: Навчитися готувати страву «Запіканка манна», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина: Сир, крупа манна, цукор, яйця, маргарин, сухарі, соус або сметана.

Послідовність виконання робіт

1. У киплячу воду або молоко засипати тоненькою цівкою манну крупу, цукор, безперервно помішуючи.
2. Варити 15-20 хв до загусання.
3. Готову кашу охолодити, до температури 60-70° С.
4. Додати сирі яйця, ізюм, маргарин, перемішати.
5. Підготовлену масу викласти на змащений маргарином і посипаний сухарями лист, поверхню змастити сумішшю яйця із сметаною.
6. Запікати у жаровій шафі.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
1	2	3
Крупа манна	45	45
Вода	65	65
Молоко	100	100
Цукор	10	10
Яйця	1\4	10
Ізюм	10.5	10
Маргарин столовий	3	3
Сухарі	4	4
Сметана	3	3
1	2	3
Маса напівфабрикату	-	225

Маса готової запіканки	-	200
Сметана	30	30
Вихід: із сметаною	**-**	**230**
з жиром:	**-**	**210**
з соусом:	**-**	**250**

Правила подачі

Подати запіканку із сметаною, жиром, з соусом абрикосовим.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: підрум'янена кірочка без тріщин.

Смак і запах: смак в міру солодкий,
Запах: запечених каш і наповнювачів.
Колір: золотистий, на розрізі властивий кольору круп.
Консистенція: однорідна, пухка, ніжна.

Інструкційна картка
На страву: «Биточки манні»
Підстава: Збірник рецептур №399

Мета: Навчитися готувати страву «Биточки манні», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина:Крупа манна, молоко,вода, яйця, цукор, сухарі пшеничні, кулінарний жир, сметана або соус, варення**.**

Послідовність виконання робіт

1. У киплячу воду або молоко засипати тоненькою цівкою манну крупу, цукор, безперервно помішуючи.
2. Варити 15-20 хв до загусання. Зварити густу в'язку кашу з виходом 1 кг крупи 4 кг каші.
3. Готову кашу охолодити до температури 60-70° С.
   Приготування биточків:

4. Підготовлену масу порціонують, надати виробам круглої форми.
5. Панірувати в сухарях.
6. Смажити 10 хв.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Крупа манна	53	53
Молоко	50	50
Вода	100	100
Яйця	1\5	8
Цукор	8	8
Сухарі пшеничні	8	8
Маса напівфабрикату		222
Кулінарний жир	8	8
Маса смажених виробів		200
Сметана або	30	30
Варення		75
Вихід: з соусом		275
З сметаною		230
З варенням		230

Правила подачі

Подати зі сметаною або соусом, варенням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: підрум'янена кірочка без тріщин, округлої форми.
Смак – смак в міру солодкий,
Запах – приємний.
Колір – золотистий, на розрізі властивий кольору круп.
Консистенція - пухка, ніжна.

Інструкційна картка
На страву: «Котлети рисові»
Підстава: Збірник рецептур №401

Мета: Навчитися готувати страву «Котлети рисові», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина:крупа рисова, вода, морква, маргарин, яйця, сухарі пшеничні, кулінарний жир, сметана, соус.

Послідовність виконання робіт

1. Сиру очищену моркву нарізати соломкою.
2. Пасерувати з жиром.
3. Протерти.
4. Варити густу в'язку рисову кашу.
5. Закласти у неї отримане морквяне пюре.
6. Додати яйця і перемішати.
7. Масу розділити на котлети.
8. Панірувати в сухарях.
9. Смажити 10 хв.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисова	58	58
Вода	190	190
Морква	60	48
Маргарин столовий	5	5
Яйця	1\8	5
Пшеничні сухарі	8	8
Маса напівфабрикату	-	285
Кулінарний жир	10	10
Маса смажених котлет	-	250
Сметана	30	30
Вихід : з сметаною		**280**
З соусом		**325**

Правила подачі

Подають з сметаною або соусом сметанним або молочним.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: форма котлет з загостреним кінцем, підрум'янена кірочка без тріщин.

Смак – в міру солодкий.

Запах – приємний, смаженого виробу.

Колір – золотистий, на розрізі світло - помаранчевий.

Консистенція - м'яка.

Інструкційна картка
На страву: «Макаронник»
Підстава: Збірник рецептур №422

Мета: Навчитися готувати страву «Макаронник», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина: макарони, вода, молоко, яйця, цукор, маргарин столовий,сухарі.

Послідовність виконання робіт

1. Макарони відварити в суміші молока і води не відкидаючи.
2. Охолодити до t 60°С.
3. В макарони додати яйця, збиті з цукром, і перемішати.
4. Масу викласти на змащений жиром лист, розрівняти, посипати сухарями.
5. Запекти в жаровій шафі.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Макарони	75	75
Вода	150	150
Молоко	100	100
Яйця	1\2	20
Цукор	10	10
Маргарин столовий	5	5
Сухарі	5	5
Маса напівфабриката		300
Маса готового макаронника		250
Вихід		**260**

Правила подачі

Розрізати. Подати з розтопленим маслом або варенням.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: макаронні вироби з'єднані між собою, зберігають форму.
Смак і запах – властиві макаронним виробам, без запаху затхлості.
Колір – золотистий, кірочка на розрізі білий або жовтуватий.
Консистенція - м'яка, кірочка хрустка.

Інструкційна картка
На страву: «Бобові в соусі»
Підстава: В.С. Доцяк «Українська кухня», ст. 262

Мета: Навчитися готувати страву «Бобові в соусі», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.
Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.
Сировина:бобові, маргарин, сіль,бульйон, цибуля, борошно, томатпюре, морква, цукор.

Послідовність виконання робіт

1. Бобові відварити.
2. З'єднати з соусом червоним або томатним, молочним.
3. Перемішати.
4. Нагріти до кипіння.
5. Заправити сіллю, перцем, маргарином.

Приготування соусу томатного:

1. Цибулю та моркву очистити.
2. Коріння петрушки та моркву помити.
3. Овочі дрібно нарізати.
4. Спасерувати до розм'якшення.
5. Додати томатне пюре.
6. Пасерувати 15-20 хв.
7. Пасеровані овочі та томатне пюре ввести в білий основний соус і варити 25-30 хв.
8. Наприкінці варіння заправити цукром, перцем чорним.
9. Готовий соус процідити.

10.Овочі протерти.
11.Довести до кипіння

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Бульйон	-	35
Цибуля	18	15
Маргарин	-	1,7
Борошно	-	1,7
Томатпюре	17,5	17,5
Маргарин	-	14,4
Морква	3,3	2,5
Цукор	-	0,5
Вихід соусу:	-	50
Маса варених бобових	-	155
Маргарин	-	10
Вихід:	**-**	**225**

Правила подачі

Перед подаванням посипати зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: зварені бобові збереглися свою форму.

Смак: приємний, в міру солоний.
Запах: властивий запаху бобових, з присмаком і ароматом соуса.
Консистенція: м'яка, зерна добре розварені.

Інструкційна картка

На страву: « Котлети з макарон та крабових паличок»

Підстава: Технологічна картка кафе «Мадридський двір»

Мета: Навчитися готувати страву «Котлети з макарон та крабових паличок», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина:вермешель, крабові палички, цибуля, яйця, перець червоний солодкий, укроп, сир, борошно, перець чорний мелений, помідори, часник, кетчуп чіллі.

Послідовність виконання робіт

1. Для пиготування соусу помідори брібно нарізати.
2. Змішати з тертим часником, кетчупом, вистояти 1 год.
3. Вермешель відварити до напівготовності.

4. З'єднати з дрібно нарізаними крабовими паличками, зеленню, нарізаним дрібно солодким перцем, тертим сиром, борошном, дрібно нарізаною цибулею.
5. Поперчити, додати збиті яйця, добре перемішати.
6. З отриманої маси сформувати котлети 6шт. витримати їх у холодильнику 30 хв.
7. Обсмажити.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Вермешель	-	50
Крабові полички		300
Цибуля	-	1шт
Яйця	1 шт.	40
Перець солодкий	1шт.	1шт.
Зелень окропу	-	1 ст. ложки
Сир	20	20
Борошно	20	15
Помідори	-	1 шт
Часник	-	1зубок
Кетчуп «Чіллі»	-	1ст.ложка
Вихід:	**-**	**6 шт**

Правила подачі

Подати з соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: правильної форми, без тріщин та підгорілостей.

Смак і запах – приємний, в міру солоний, властивий запаху макаронних виробів та крабових паличок, з присмаком і ароматом соуса.

Консистенція - м'яка.

Інструкційна картка

На страву: «Квасоля з беконом і часником»

Підстава: Технологічна картка кафе «У сестер»

Мета: Навчитися готувати страву «Квасоля з беконом і часником», з дотриманням якості в роботі, технологічних норм, правил техніки безпеки та вимог санітарії і гігієни.

Обладнання, посуд, інвентар: електрична плита, кухарська трійка ножів, сковорода.

Сировина: квасоля, бекон, цибуля, томат, соус, часник, сіль, зелень кропу.

Послідовність виконання робіт

1. Квасолю промити та замочити в холодній воді на 5-6 год.
2. Злити, залити водою і варити 2 год до повного розм'якшення.
3. Посолити залишити у відварі на 15-20хв, злити відвар.
4. Бекон нарізати соломкою.
5. Обсмажити.
6. Додати нарізану півкільцями цибулю.
7. В кінці додати дрібно різаний часник.
8. З'єднати квасолю з томатним соусом, беконом і прогріти 5-7 хв.

Набір сировини на 1 порцію

Назва сировини	Брутто, г	Нетто, г
Квасоля	-	380
Бекон		100
Цибуля	-	2шт
Томатний соус	-	120
Часник	4 зуб.	4зуб.
Зелень окропу	-	10
Вихід:	**-**	**500**

Правила подачі

Подати з дрібно посіченою зеленню

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: зварені бобові зберегли свою форму.
Смак і запах: приємний, в міру солоний, властивий запаху бекону та квасолі, з присмаком і ароматом соусу томатного.
Консистенція: м'яка, ніжна.

Контрольні (письмові) запитання по темі:

«Приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів»

1. Як підготувати крупи, бобові та макаронні вироби до варіння?

2. Поясніть, чому крупи, бобові та макаронні вироби збільшуються в об’ємі під час варіння?
3. Як приготувати і подати котлети з макарон та кробових паличок?
4. Як приготувати і подати макаронник?
5. Як варять макаронні вироби зливним і не зливним способом?
6. Як приготувати і подати котлети рисові?
7. Як приготувати і подати биточки манні?
8. Як приготувати і подати бобові в соусі?
9. Складіть технологічну схему приготування страви «Запіканка манна».
10. Як приготувати і подати квасолю з беконом і часником?
11. При якій температурі запікають «Макаронник»?

Перелік запитань та відповідей
для тестового опитування на тему:
«Приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів»

1	Не варять розсипчастих каш з круп:	▪ перлової; ▪ пшона; ▪ вівсяної.
2	Крупа багата на білки…	▪ манна; ▪ вівсяна; ▪ гречана.
3	Не миють перед варінням…	▪ пшоно; ▪ рис; ▪ плющені крупи.
4	Можна підсмажувати крупу…	▪ кукурудзяну; ▪ перлову; ▪ гречану.

5	У молоці гірше розварюється крупа…	▪ пшенична; ▪ рисова; ▪ манна.
6	Розм'якшення круп при варінні відбувається за рахунок:	▪ переходу протеїну в пектин; ▪ клейстеризації крохмалу; ▪ денатурації білків.
7	Найшвидше підсихає каша…	▪ рисова; ▪ пшоняна; ▪ вівсяна.
8	До трубчастих макаронних виробів відносяться:	▪ рожки; ▪ ракушки; ▪ вермішель;
9	При приготуванні макаронних виробів зливним способом приварок становить:	▪ 400%; ▪ 150%; ▪ 200%.
10	Приварок каші відбувається за рахунок:	▪ денатурації білків; ▪ декстринізації крохмалю; ▪ клейстеризації крохмалю.
11	Макарони для «Макаронника» варять…	▪ зливним способом; ▪ попередньо обсмаживши; ▪ не зливним способом.
12	Для варіння розсипчастої манної каші потрібно…	▪ каструлі з товстим дном, сито, дерев’яна кописткa, лист; ▪ лоток, каструлі; ▪ форма, лист, шафа, вінчик.

13	З пшениці виробляють крупи:	▪ манну, полтавську; ▪ пшеничну, ячневу; ▪ полтавську, вівсяну
14	Консистенція каш залежить від:	▪ способу попередньої обробки; ▪ співвідношення води і крупи; ▪ способу приготування.
15	Для приготування рису відкидним способом на 1 кг крупи потрібно…	▪ 2,1 л води; ▪ 6 л води; ▪ 3-7 л води.
16	Для приготування «Котлет рисових» варять:	▪ кашу зливним способом; ▪ рис припущений; ▪ в'язку кашу.
17	Котлети з круп підсмажують при t:	▪ 180-200° С; ▪ 170-200° С; ▪ 150-160° С.
18	Розм'якшення бобових при варінні уповільнюють…	▪ кислота, сіль; ▪ жир; ▪ жир, спеції.
19	Яйця у вироби з каші вводять при охолоджені каш до t:	▪ 60° С; ▪ 85° С; ▪ 80° С.
20	При варінні кашу потрібно мішати…	▪ круговими рухами; ▪ не має значення; ▪ знизу до верху.
21	Готуючи бобові до варіння їх:	▪ перебирають, миють 2-3 рази, заливають гарячою водою 2 л на 1 кг на 5-8 год;

		▪ перебирають, миють 2-3 рази, заливають теплою водою 2 л на 1 кг на 5-8 год; ▪ перебирають, миють 2-3 рази, теплою водою, заливають холодною водою 2 л на 1 кг на 5-8 год;
22	При варінні бобових сіль додають…	▪ в кінці варіння; ▪ на початку варіння; ▪ через 30 хв після закіпання.
23	Температура запікання «Бабки з локшини з сиром» становить:	▪ 150-180° С; ▪ 220-250° С; ▪ 150-160° С.
24	Тривалість упрівання каш залежить від:	▪ виду посуду; ▪ виду крупи і способу варіння; ▪ способу варіння і кількості.
25	Розсипчасті каші готують переважно…	▪ на воді; ▪ на молоці; ▪ на молоці з водою.
26	До складу страви «Каша грибна чумацька входять такі продукти:	▪ сало шпик, цибуля, гриби варені і підсмажені, пшоняна каша, сіль, перець, м'ята; ▪ сало шпик, цибуля сира, каша пшоняна, яйця, сіль, перець, м'ята; ▪ м'ясо свинини, цибуля, гриби варені, каша

		гречана, сіль, перець, м'ята.
27	Для приготування страви «Пшоняники» кашу варять:	▪ густу; ▪ густу-в'язку; ▪ рідку.
28	Вироби з каш слід формувати з:	▪ гарячої каші; ▪ теплої каші; ▪ холодної каші.
29	Тривалість варіння залежить від:	▪ виду крупи; ▪ від товщини стінок клітин круп і бобових; ▪ від товщини дна посуду.
30	Основною складовою частиною всіх круп є:	▪ мінеральні речовини; ▪ крохмал; ▪ білки.