

Тематичне оцінювання по темі: Технологія приготування страв з яєць та сиру.

Контрольні запитання (відповісти письмово)



2. Які поживні речовини містяться в яйці?
3. Чому сирі яйця засвоюються гірше, ніж варені?
4. Які продукти переробки яєць використовують на підприємств твах масового харчування?
5. Чим відрізняються способи варіння яєць?
6. Як використовують варені яйця?
7. Як приготувати й подати яєчню натуральну?
8. З якими гарнірами готують яєчню натуральну?
9. Як готують і подають пряженю? Чим вона відрізняється від омлету?
10. Які вимоги до якості страв з яєць?
11. Чому страви з яєць не підлягають зберіганню?

Завдання для практичних занять (письмово)



12. Визначіть енергетичну цінність 120 г яєчного порошку й ме ланжу.
13. Підготуйте до теплової кулінарної обробки яйця, меланж, яєчний порошок.
14. Складіть технологічну схему приготування солодкого омлету фаршированого.
15. Складіть технологічну схему приготування пряжені.
16. Підберіть посуд для подачі яєць, зварених «у мішечок».

Тестування

Номер	Питання	Варіанти відповідей	Відповідаю
1	Сіль при варінні яєць додають для:		
		полегшення обчищення шкаралупи	
		запобігання витіканню яйця	
		поліпшення смаку яйця	
2	Яйце «у мішечок» варять:		
		2,5–3 хв	
		3–4,5 хв	
		4,5–5 хв	
3	При первинній обробці яйця витримують в першій ванні:		
		у теплому 2% соди протягом 10 хв	
		у 2% гом 5 хв	
		у воді протягом 10 хв	
Номер	Питання	Варіанти відповідей	Відповідаю
4	Яєчну кашку подають:		
		з грінками	
		із соусом томатним	
		поливають маслом	
5	Яєчно натуральну подають:		
		у мілкій столовій тарілці	
		у порціонній сковороді, яку ставлять на мілку столову тарілку	
		у сковороді, яку ставлять на столову тарілку, застелену паперовою серветкою	
6	Страви з яєць смажать:		
		у фритюрі	
		основним способом при температурі 140–160°C	
		основним способом при температурі 160–180°C	
7	Омлет натуральний запечений перед подачею:		
		загортають конвертом	
		нарізають на порції	
		залишають у порціонній сковорідці	
8	Пряження відрізняється від омлету додаванням:		
		борошна й сметани	
		соди та сметани	
		борошна й соди	
9	Омлет натуральний запечений подають:		
		швом донизу в мілкій столовій тарілці	
		нарізаний на порції	
		у порціонній сковорідці	
10	Для приготування омлету використовують:		

		молоко	
		сметану	
		борошно	

Тема VII: Технологія приготування страв з круп, бобових і макаронних виробів.

Урок : 52.

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.

Відповіді.

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.