

Урок :54.

Тема уроку : **Технологія приготування страв з бобових. Вимоги до якості страв, відпуск. % втрат під час теплової обробки.**

План.

1.Технологія приготування страв з бобових.

2.Вимоги до якості страв, відпуск,% втрат під час теплової обробки.

1. До бобових відносять горох,зелений горошок висушений, квасолу, сочевицю,боби, нут. Підготовка бобових до варіння. Бобові крім гороху лущеного, замочують у холодній воді 2 л. на 1 кг. При температурі не вище 15*С. на 5 – 8 год. При замочуванні маса бобових збільшується приблизно в 2 рази.

Варіння бобових – заливають холодною водою 2,5л на 1 кг. І варять в закритому посуді при слабкому кипінні. Тривалість варіння бобових : сочевиці – 40 – 60 хв., гороху – 1 – 1,5 год., квасолі – 1,5 – 2 год. З 1 кг.

Бобових дістають 2,1 кг. варених.

Бобові з жиром і цибулею.

Варені бобові заправити сіллю, перцем, пасерованою цибулею, пасеровану на свинячому салі і полити розтопленим маргарином, при подаванні посипати зеленню

Горох або нут з салом і цибулею.

Сало нарізують дрібними кубиками і підсмажують, додають цибулю нарізану кубиками і пасерують, з'єднують з підсмаженою цибулею і салом.

Бобові в соусі.

Варені бобові з'єднують з соусом червоним або томатним, молочним, перемішують, доводять до кипіння, заправляють сіллю, перцем, маргарином. Перед подаванням посипають зеленню.

Квасоля по – домашньому.

М'ясо свинини або яловичини нарізують кубиками, обсмажують з цибулею, заливають соусом червоним основним і тушкують до розм'якшення , потім додають варену квасолу, припущені огірки, решту соусу і тушкують ще 10 – 15 хв. Готову страву заправляють часником.

Горохлянка.

Горох варять до напівготовності, потім заливають молоком і варять до готовності, наприкінці варіння вводять тоненькою цівкою манну крупу, перемішують, додають цукор і сіль. Масу охолоджують до температури 50 – 60*С., додають сир, сирі яйця, вершкове масло або маргарин і добре перемішують. Підготовлену масу викладають на змащений жиром і посипаний сухарями лист шаром 4 см. , поверхню розрівнюють, збризкують жиром і запікають у жаровій шафі. Подають зі сметаною.

2. Вимоги до якості: Зварені бобові зберігають свою форму, консистенція зерен м'яка, вони добре розварені, повністю набухли, протерті бобові мають густу, однорідну і пухку консистенцію, смак і запах властиві смаку і запаху бобових, зі смаком і ароматом соусів і тих продуктів, з якими її подають.

Запечені страви з бобових мають на поверхні кірочку золотистого кольору,

консистенція однорідна, пухка м'яка. Смак і запах властиві смаку запечених бобових і наповнювачів.

Технологія приготування страв з макаронних виробів: запіканок, макароннику, бабки з локшини та сиру.

План.

1. Технологія приготування страв з макаронних виробів : запіканок, макароннику, бабки з локшиною та сиром.

1. Перед тепловою обробкою макаронні вироби перебирають або просіюють, довгі вироби розламують на частини до 10 см. Макаронні вироби варять двома способами: 1 – зливний (на 1 кг. макаронів 5 – 6 л. води і 50 г. солі), тривалість варіння – макарони 20 – 25 хв., локшину – 20 – 25 хв., вермішель 12 – 15 хв., промивають гарячою кип'яченою водою, прогрівають в жаровій шафі. 2 – спосіб незливний на 1 кг – 2,2 – 3л. води і 30 г. солі, наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою і доварюють. Цей спосіб варіння використовують для приготування запечених страв.

Макарони відварні з жиром або сметаною.

Макарони зварити зливним способом, заправити вершковим маслом або маргарином. Подають як гарнір 150г., або самостійну страву – 200 г.

Макаронник.

Макарони зварити з суміші молока і води незливним способом, охолодити до 60*С. додати сирі яйця, збиті з цукром і перемішати. Масу викласти на змащений жиром і посипаний сухарями лист, вирівняти поверхню, збризнути маслом, вирівняти і запікати в жаровій шафі. Готовий макаронник охолодити, розрізати на порції і подати з вершковим маслом або варенням. Маса н/ф 300, маса готового 250г.

Макарони запечені з сиром.

Макарони відварити незливним способом, заправити маргарином, покласти на змащену жиром і посипати сухарями порційну сковороду, зверху посипати тертим сиром, збризнути маслом і запікати в жаровій шафі до утворення добре підсмаженої кірочки. Подають на порціонній сковороді, при подаванні полити вершковим маслом. Вихід : маса відварних макаронів – 200г., запечених 205г.

Бабка з локшини з сиром.

Локшину або вермішель зварити незливним способом, охолодити до 60*С.

Сир протерти, змішати з сирими яйцями, заправити за смаком сіллю, цукром з'єднати з відвареними макаронами, перемішати, викласти на попередньо підготовлений лист або форму шаром 3 – 4 см., поверхню змастити сметаною і запікати в жаровій шафі, готову бабку, злегка охолодити і нарізати на порції, перед подаванням полити вершковим маслом або солодким соусом, окремо подають сметану.

Вимоги до якості страв, з макаронних виробів, відпуск. Відсоток втрат під час теплової обробки.

План.

1. Вимоги до якості страв, з макаронних виробів, відпуск. % втрат під час теплової обробки.

1. Готові каші зберігають при температурі 70 -80*С протягом декількох годин без погіршення смаку, запах каш в разі тривалого зберігання слабшає. В'язкі каші, котлети і биточки з них, страви з бобових, запіканки реалізують протягом 3 год. після їх приготування, страви з макаронних виробів – 2. Відварні макарони вироби легко відокремлюються один від одного, зберегли форму, запечені можуть бути з'єднані між собою, колір відварних макаронів білий, запечених – золотистий. Смак і запах властиві макаронним виробам без запаху затхлості.

Урок 55.

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. Запекати 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

Запах: запечених каш і

Колір: золотистий, на кольору круп.

Консистенція: однорідна,



солодкий, наповнювачів. розрізі властивий

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:
кірочка без тріщин, округлої
Смак – смак в міру солодкий,
Запах – приємний.
Колір – золотистий, на
кольору круп.
Консистенція - пухка, ніжна.



підрум'янена
форми.

розрізі властивий

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 сметаним 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 помаранчевий.

Консистенція - м'яка.



розрізі світло -

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 $t\ 60^{\circ}\text{C}$.
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: зберегли свою форму.

Смак: приємний, в

Запах: властивий присмаком і ароматом

Консистенція: м'яка,



зварені бобові

міру солоний.

запаху бобових, з соусу.

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 приготування соусу помідори дрібно 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 бшт. витримати їх у холодильнику 30 хв.
7. Обсмажити.

Набір сировини на 1 порцію

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

Правила подачі

Подати з соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: правильної форми, без тріщин та підгоріlostей.

Смак і запах –
солоний, властивий
виробів та крабових
присмаком і
Консистенція -



приємний, в міру
запаху макаронних
паличок, з
ароматом соусу.
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. Квасолі 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 квасолі 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.