Урок : 47
Тема уроку : **Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів. Вимоги до якості, правила відпуску. Відсоток втрат під час теплової обробки.**

План.

1.Технологія приготування та відпуск страв із запечених яєчних продуктів.
2.Вимоги до якості, правила відпуску.

Відповіді.

1.Запеченими готують омлет натуральний і змішаний, пряженю, яйця запечені в сметані, яйця запечені з грибами, яйця по українському, та інші страви. Запікають яєчні страви в жаровій шафі при температурі 160 – 180*С.
Омлет натуральний запечений. На змащений жиром лист виливають омлетну масу шаром 2,5 – 3 см., ставлять у жарову шафу і запікають 8 – 10 хв. до повного її загусання й утворення на поверхні злегка підрум'яненої кірочки. Готовий омлет нарізують на порції у вигляді квадратів, трикутників, кладуть на тарілку і поливають вершковим маслом. Змішані омлети запікають так само як і омлет натуральний.

Пряжена.

Відрізняється від омлету тим, що її готують з додаванням борошна і сметани. До готової омлетної маси додають підсушене пшеничне борошно і сметану, добре перемішують і проціджують. На змащений маргарином лист виливають масу шаром не більше 1 см. Ставлять у жарову шафу і запікають до появи на поверхні злегка рум'яної кірочки. Перед подаванням пряженю розрізають на порціонні шматки квадратної або трикутної форми, кладуть тарілку і поливають маслом.

Яйця, запечені з грибами.

На порціонну сковороду кладуть варені яйця, розрізані на 4 частини, солять, додають варені гриби, підсмажені з цибулею,заливають молочним соусом, посипають сухарями, збризкують розтопленим маргарином і запікають 3 – 5 хв.

Яйця по українському.

Білий хліб без скоринки нарізують скибочками завдовжки 7 – 8 см. і завтовшки 1 см., змащують маслом і кладуть змащеним боком на лист або сковороду, зверху посипають натертим на терці з дрібними отворами сиром шаром 1,5 см. На середині кожної скибочки хліба (крутону) в сирі роблять заглиблення, в яке обережно випускають яйце. Білок солять, жовток посипають меленим перцем, яйце поливають зверху розтопленим вершковим маслом і запікають 3 – 5 хв. Подають страву гарячою.

Яйця запечені в сметані.

Зварені круто яйця без шкарлупи нарізують на 8 частин (спочатку уздовж навпіл і кожну половину зокрема, а потім упоперек навпіл), кладуть на порціонну сковороду, змащену маслом, солять, заливають сметаною і запікають у жаровій шафі 20 хв.

Вимоги до якості: Пряженя щільна, добре запечена, смак і запах яєчної страви, поверхня не підгоріла, виріб не пересолений. Яйця запечені мають

щільний білок, рідкий жовток. Смак яєць кислуватий,соусу – ніжний, трохи гострий від сиру, консистенція крутону хрумка. Омлети запечені не підлягають зберіганню, готують їх попитом, подають негайно,оскільки при зберіганні вони швидко втрачають свій зовнішній вигляд, твердість, погіршується смак.

Урок : 48

Тема уроку : **Значення страв з сиру в харчуванні. Відпуск сиру з сметаною, варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості. Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.**

План.

1.Значення страв з сиру в харчуванні.
2.Відпуск страв з сиру з варенням, медом, молоком, тощо. Вимоги до якості.
3.Процеси, що відбуваються з сиром під час теплової обробки.

Відповіді

1.Значне місце в українській кухні належить сиру та стравам з нього. Сир – цінний білковий кисло – молочний продукт харчування. До його складу входять повноцінні білки (13 – 18 %), молочний цукор (1 – 1,5%), мінеральних речовин (1%), всі вітаміни молока А, Д, Е, РР,С, В і вода (64,7 – 77,7%). Сир багатий на кальцій (0,16%), фосфор, залізо, магній, які необхідні для нормального росту і розвитку молодого організму. В основі технологічного процесу виробництва сиру лежить молочно – кисле бродіння і властивість казеїну молока коагулювати (зсідатися) в кислому середовищі. При цьому використовують пастеризоване і непастеризоване молоко. Виробляють сир кислотно – сичужним і кислотним способом. При кислотно сичужному способі молоко пастеризують, охолоджують до температури 28 – 35*С. і додають в нього закваску з чистих культур молочно – кислих бактерій, які викликають молочно – кисле бродіння, перетворюючи молочний цукор на молочну кислоту. Щоб одержати щільний згусток, через деякий час після внесення закваски в молоко додають розчин хлористого кальцію і сичужний фермент (його одержують з частини телячого шлунка сичуга). Після утворення згустка з нього видаляють надмірну вологу. Коли шматки згустка достатньо ущільняться, сироватку зливають, а масу сиру кладуть під прес до повного видалення надлишку сироватки. Потім сир охолоджують до температури 6 – 8 *С.

Виробництво сиру кислотним способом – у молоко додають молочно – кислу закваску і залишають для утворення згустка, згусток підігрівають до 40 – 42 *С., а потім сирну масу піддають самопресуванню й охолоджують. Для зменшення втрат жиру застосовують роздільний спосіб, який полягає в тому,що молоко спочатку сепарують, розділяючи на вершки 50 – 55% жирності і знежирене молоко. З останнього виготовляють нежирний сир прискореним способом, а для доведення його до жирності додають охолоджені вершки. Сир приготовлений таким способом, називають м’яким. Сир поділяють на жирний 18%, напівжирний 9%, нежирний і м’який дієтичний. Залежно від якості сир поділяють на вищий і першій сорти, крім

дієтичного. Сир вищого сорту – чистий, ніжний, кисло – молочний смак і запах, консистенція ніжна, яка може бути неоднорідною. Колір білий з кремовим відтінком, рівномірним по всій масі. Першого сорту – допускається ледь виражений присмак тари і наявність слабкої гіркоти. Консистенція пухка, мастка, а для нежирного сиру – з незначним виділення сироватки, розсипчаста. Дефектами сиру є присмак кормів, виражений кисло – молочний смак, гіркота, крупин частість . Забороняється приймати сир забрудненим і запліснявілим. В кулінарії сир використовують у натуральному вигляді з цукром, цукровою пудрою, сметаною, молоком, для приготування сирної маси з різними наповнювачами, а також для гарячих страв. Напівжирний і нежирний сир вживають для приготування гарячих страв – сирників, запіканок, бабок і начинок для вареників, налисників, пиріжків. Перед приготуванням гарячих страв сир добре протирають, втрати становлять 1 – 2% маси. Сир який подають у натуральному вигляді, не протирають. Якщо сир містить багато вологи, його загортають у чисту тканину і відтискають під пресом. Для поліпшення аромату додають цедру, ванілін.

2. Сир з молоком, вершками,сметаною, цукром.

Сир покласти на тарілку або салатник, залити кип'яченим охолодженим молоком або вершками і посипати цукром або цукровою пудрою. Молоко і вершки до сиру подають також окремо у молочнику, цукор – на розетці. Якщо подають із сметаною, сир викладають гіркою, роблять невелике заглиблення, в яке виливають сметану. Протертий сир подають також з тертим твердим сиром розмішуючи до однорідної маси, із дрібно нарізаними листками салату або посіченою зеленню і сметаною. Використовують сирну масу солодку і солону, яку виробляє промисловість, у неї додають різні смакові й ароматичні речовини: родзинки, цукати, мед, порошок какао, горіхи, вершкове масло, ванілін, а також сіль, кмин, томат, перець.

3. Під час теплової обробки страв з сиру білки ущільнюються, що утруднює засвоєння їх. Щоб компенсувати цей недолік, сир перед використанням ретельно розтирають або пропускають крізь протиральну машину, втрати становлять 2% маси. Вимоги до якості : Сир і сирну масу зберігають на холоді від 6 до 24 год у закритому посуді, який не окислюється. Сир вищого сорту повинен мати ніжний кисло – молочний смак і запах, консистенцію ніжну, яка може бути неоднорідною, колір білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. В 1 – сорті допускається ледь виражений присмак тари і наявність слабкої гіркоти. Не допускається присмак кормів, виражений кисло – молочний смак, гіркота, крупинчастість, запліснявілим.