ГР.№ 208

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **18 мая 2020г.**

**Здравствуйте, ребята, перед вами материал для самостоятельного изучения и освоения. С этого момента мы с вами работаем дистанционно!!!**

**Информация из нескольких составляющих:**

1. **Лекция, которую вы должны прочитать и освежить в памяти те знания, которые получили на теоретических уроках**. **В тексте лекции есть вопросы на которые вы должны ответить, а ваши ответы прислать мне на электронный адрес.**
2. **Пользуясь технико-технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно одно из них, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление жареных блюд из теста**

***Лекция***

Мучные блюда в кулинарии занимают далеко не последнее место. Мучные блюда обладают высокой энергетической ценностью и содержать в себе много углеводов, жиров и витаминов группы В. К мучным блюдам относятся пельмени, манты, вареники, лапша, блины.

Есть несколько видов тепловой обработки мучных блюд: обжаривание, варка, выпекание, приготовление на пару.

Жарят в основном блины и пельмени, варят вареники и пельмени, манты готовят на пару, а хлеб выпекают.

**Мука: виды и сорта, требования к качеству.**

***Мука***– это порошкообразный продукт, полученный путем размола (измельчения) зерна с последующим сортированием.

**Различают:**низкий помол, высокий при котором муку делят на виды в зависимости от сырья – зерна, из которого оно получена.

**Основные виды муки:**

* пшеничная;
* ржаная;
* пшенично-ржаная.

**Вырабатывают *пшеничную муку***крупчатку, высшего, 1 и 2 сортов, обойную.

***Крупчатку***получают из смеси стекловидных, мягких и твердых пшениц.

**Она состоит из:** однородных крупинок эндосперма белого цвета с желтым оттенком, содержит не менее 30% сырой клейковины, зольность не более 0,6%*.*

***Мука высшего сорта* представляет собой:**тонко измельченную центральную часть эндосперма мягких, стекловидных и полустекловидных пшениц; имеет белый цвет, содержит не менее 28% сырой клейковины, зольность не более 0,55%.

***Мука 1-го сорта* по** размеру частиц не менее однородная так как в отличии от муки высшего сорта при ее выработке используется: поверхностный слой эндосперма мягких полустекловидных пшениц; цвет белый с желтым оттенком, содержит не менее 30% серой клейковины, зольность – 0,75%.

***Мука 2-го сорта*** состоит из: неоднородных по размеру частиц мягкой пшеницы, цвет белый с серым оттенком в связи с более высоким содержанием измельченных оболочек (8-10%), содержание сырой клейковины не менее 20%, зольность не более 1,25%.

***Обойная мука*получается при:**низком размере мягких пшениц без отделения отрубей, состоит из крупных неоднородных частиц сероватого цвета, содержит сырой клейковины не менее 20%, зольность не более 1,9%.

***Ржаная мука*выпускается 3 сортов*:***

* *сеяная*состоит из тонкой измельченной частиц эндосперма и оболочек( до 3%), белого цвета с сероватым оттенком, зольность – 0,75%;
* *обдирная*отличается от сеяной более крупным размером частиц и большим содержанием оболочек (до 10%), цвет серовато-белый, зольность – 1,45%;
* *обойная*состоит из крупных, неоднородных по размеру частиц зерна, имеет серый цвет с хорошо видными частицами отрубей, зольность не менее 1,9%.

**В незначительных количествах вырабатывают:***кукурузную, ячменную, соевую,**гороховую, рисовую, гречневую, овсяную муку.*

***Блинная мука состоит из:***муки высшего сорта (87,8%), сахара, яичного порошка, сухого молока,лимонной кислоты, соды и соли.

**Показатели качества муки**

* качество муки оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям.
* свежесть муки можно определить по ее кислотности.
* не допускается для производства кулинарных изделий мука с плесневелым, затхлым запахом, горьким, сладким или кислым привкусом, зараженная амбарными вредителями и посторонними примесями.

**Важнейшими показателями качества муки является**: цвет, запах, вкус, влажность, зольность, крупность помола, количество и качество клейковины, кислотность, отсутствие засоренности и амбарных вредителей.

При оценке *цвета* сравнивают данный сорт муки с образцом (эталоном) муки того же сорта. Более темный цвет муки по сравнению с эталоном свидетельствует о том, что мука не свежая или низкого сорта.

***Запах*определяется:**

* при нагревании муки дыханием на ладони
* разбалтывании ее в стакане с теплой водой.

В муке не допускаются затхлый, плесневелый и другие посторонние запахи.

***Вкус* муки должен быть:**слегка сладковатым**,**при разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах

**Горьковатый признак** может быть в случае примеси в муке семян различных трав или при разложении жиров. Кисловатый признак указывает на несвежесть муки, а резко кисловатый – на примесь муки из проросших зерен.

**Хруст** свидетельствует о плохой очистке муки от минеральных примесей.

**Влажность** муки сильно влияет на ее кулинарные свойства. Чем суше мука, тем больше выход из нее хлеба и лучше она сохраняется.

Содержание влаги в муке допускается до 45%. Сухая мука, сжатая в руке, должна рассыпаться.

**Зольность** – один из наиболее характерных признаков сорта муки. Чем больше в муке отрубяных частиц, тем выше ее зольность.

**Крупность помола**определяется просеиванием муки на ситах. Для просеивания муки каждого сорта установлены определенные номера сит. В кулинарии крупность муки также имеет значение*: при замешивании теста мелкая мука быстрее поглощает влагу, время образования теста сокращается*

**Качество**пшеничной муки зависит от количества и качества содержащейся в ней клейковины. Клейковина – это растворимые белки пшеничной муки, способные набухать в воде.

**Тесто для блинчиков**

Яйца, соль, сахар растирают, добовляют холодное молоко(50% нормы), всыпают просеянную муку и взбиват до получения однородной массы, постепенно добовляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают через сито. На 1 кг муки используют 2,5 л жидкости.

Мука 270, молоко 678, яйца 54, сахар 16, соль 5. Выход теста 1000 г.

**Выпечка блинчиков.** Выпикают блинчики на сковородках диаметром 24-26 см, смазанных жиром и хорошо разогретых. Налитое мерной ложкой тесто поварачиванием сковороды разравнивают по всей ее поверхности и обжаривают с одной стороны до образования пождаристой корочки. Затем блинчики снимают со сковороды, складывают стопкам и хранят до фарширования в охлождаемом месте. На крупных предприятиях общественного питания блинчики выпиканют на вращающехся жаровнях типа ВЖШ-675 при этом тесто делают гуще.

***Формовка***. На поджаренную сторону блинчиков кладут фарш: творожный, мясной, субпродуктовый.

***Жарка.***Обжаривают блинчики с обеих сторон на разогретых жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

***Отпуск***. Отускают блинчики по 2-3 шт. на порцию. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметаной, а блинчики с творогом посыпают рафинадной пудрой.

**Муку перед употреблением** просеивают, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качества и способствует лучшему его подъему.

Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде с температурой 30-35оС, замороженные подвергают постепенному размораживанию при температуре 4-6оС. Сухихи дрожжей берут в 3 раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой и дают 1 час постоять.

**Яйца перед использованием** обрабатывают в соответствии с действующими санитарными правилами для предприятий общественного питания.

**Жиры, вводимые в растопленном виде**, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно разрезают на куски и размачивают.

***Технологическая карта***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1057. Чебуреки** | БРУТТО | НЕТТО |
| Мука пшеничнаяМолокоСоль**Масса теста**БаранинаЛук репчатыйВодаСольПерец черный молотый**Масса фарша****Масса полуфабриката**Масло растительноеили жир фритюрныйМасло растительное для смазки инвентаря | 4500175050—50358937507510——85025 | 450017505060003600750750751050001100085025 |
| Выход | — | 100 шт по 110г |

**Тесто**. В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось.

Тесто раскатывают в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму полумесяца.

**Для фарша** баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой.

Жарят чебуреки во фритюре.

***Последовательность технологического процесса приготовления изделий из теста***

**Чебуреки**

1. Замесить тесто:

а) в просеянную муку добавить нагретый до 30-35°С молоко, соль и замешивать тесто до однородной консистенции;

б) оставить тесто на 30-40 мин, накрыв его, для набухания клейковины и придание эластичности и пластичности.

2. Разделить тесто на куски массой 60 г.

3. Раскатать в виде лепешек на столе, смазанном маслом.

4. Приготовить фарш:

а) сыра баранину вместе с репчатым луком пропустить через мясорубку;

б) добавить соль, перец, воду и все тщательно перемешать.

5. На лепешки положить фарш по 50 г.

6. Края соединить, придавая изделиям форму полумесяца.

7. Нагреть фритюр до температуры 170 ° С.

8. Жарить.

9. Отпустить.

**Технология приготовления чебуреков**

Замешивают тесто, раскатывают в виде лепешек массой 60 г на смазанном маслом столе, кладут на них по 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму полумесяца.

Для фарша баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой.

Жарят чебуреки во фритюре.

**Требования к качеству**

**Внешний вид** - изделия имеют форму полумесяца, поверхность незагрязненная, без подгорелости, слипов, разрывов.

**Вкус и запах** - характерный для свежо жареного пресного теста, мяса, лука; не допускается привкус прогорклого жира.

**Цвет кожицы** - от светло-желтого до коричневого, начинки - серый.

**Консистенция начинки** - мягкая, сочная.

**Домашнее задание**

1. Какова пищевая ценность изделия из теста?
2. Как готовить тесто для блинчиков?
3. Объясните технологическое приготовление пресного теста. Какие изделия готовят из него?
4. Расскажите о требованиях, которые предъявляют к готовым изделиям из теста?

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 1017**

***Блинчики –полуфабрикат (оболочка)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Мука пшеничная | 416 | 416 |  |  |
| 2 | Молоко или вода | 1040 | 1040 |  |  |
| 3 | Яйца | 2 1/13 шт | 83 |  |  |
| 4 | Сахар | 25 | 25 |  |  |
| 5 | Соль | 8 | 8 |  |  |
| 6 | Масло растительное | 16 | 16 |  |  |
|  | Выход | - | 1000 |  |  |

**Интрукционные указания**

Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50% нормы), всыпают муку ивзбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовят жидкое тесто. Процеживают. Блинчики выпекают на смазанных жиромжиром и разогретых сковородах, диаметром 24-26 см. налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 1070**

***Фарш творожный для блинчиков***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Творог | 909 | 900 |  |  |
| 2 | Яйца | 9/10 шт. | 36 |  |  |
| 3 | Сахар | 90 | 90 |  |  |
|  | Выход | - | 1000 |  |  |

**Интрукционные указания**

Творог протирают, затам добавляют яйца, сахар и всё тщательно перемешивают

**ТЕХНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА № 1018**

***Блинчики с творожным фаршем***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | Рабочая рецептура, (г.) |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Блинчики (полуфабрикат) №1017 | - | 100 |  |  |
| 2 | Фарш творожный | - | 89 |  |  |
| 3 | Масса полуфабриката | - | 189 |  |  |
| 4 | Масло сливочное | 12 | 12 |  |  |
| 5 | Масса жареных блинчиков с фаршем | - | 170 |  |  |
| 6 | Сметана | 30 | 30 |  |  |
|  | Выход: | - | 200 |  |  |

**Интрукционные указания**

На поджаренную сторону кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон со сливочным маслом до румяной корочки. Отпускают по 2 шт. на порцию со сметаной, маслом или рафинадной пудрой.