Добрый день дорогие ребята!

 Урок учебной практики по теме: «Выпекание расстегаев» состоится 17.06.2020г. Для выполнения задания вам необходимо приготовить расстегаи «Московские», закусочные. Из истории происхождения расстегаев. Расстегай – один из видов русских печеных пирожков из несдобного дрожжевого теста с самой различной начинкой, лучше всего с рыбой, например, семгой или белугой. Гиляровский писал: «Трактир Егорова, кроме блинов, славился рыбными расстегаями. Это круглый, во всю тарелку, пирог с начинкой из рыбного фарша с вязигой, а середина открыта, и в ней, на ломтике осетрины, лежит кусок налимьей печенки. К расстегаю подавался соусник ухи бесплатно…» К его словам можно добавить, что в открытую середину классического расстегая после выпечки наливали растопленное масло, а чаще мясной или рыбный бульон с шинкованной зеленью петрушки (для этого и подавался «соусник ухи бесплатно»). Пирожки-расстегайчики когда-то были главной достопримечательностью московской торговли вразнос. Начинку из вязиги или из риса с луком и крутыми яйцами прикрывали кусочком благородной рыбы – отварной каспийской осетрины или малосольной печорской семги и «закрашивали» налимьей печенкой. Московский ресторан Семена Петровича Тарарыкина «Прага» на Арбате во времена Гиляровского особенно гордился своими расстегаями «пополам» – с начинкой из стерляди с осетриной. Расстегаи укладывались на тарелку с золотой надписью «Привет от Тарарыкина», к ним тоже подавали соусник горячей ухи бесплатно.

Переходим к практической части урока. Для того чтобы приготовить расстегаи надо оформить технологические карты. Поэтому перед вами технологическая карта для приготовления расстегаев с представленными в базовой рецептуре продуктами на 100 штук по 50г. Вам необходимо рассчитать на 30 штук расстегаев и по 15 штук каждого вида (15 шт. с мясным фаршем, и15 шт. с рыбным фаршем) заполнить технологические карты и приготовить по ним.

А также ответить на ряд вопросов в форме конспекта.

**Контрольные вопросы:**

 1. Какие продукты входят в состав опары и чем это вызвано?

2. Назовите недостатки дрожжевого теста и причины их возникновения?

3. Что такое упек, напишите формулу.

 4. Почему % упека того или иного теста, может быть выше

5. Перечислите фарши, которые можно использовать для приготовления расстегаев?

6. Назовите температуру выпечки расстегаев?

7. Сколько способов приготовления мясного фарша с луком вы знаете?

8. Какие разновидности мясного фарша вы знаете?

9. Чем можно заменить белый соус в рыбном фарше?

10. Что такое визига?

При приготовлении расстегаев надо сделать видео или фото вас в работе на всех этапах.

Выполненную работу отправить до 18.06. 2020г.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_РАССТЕГАИ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**на100 шт. по 50 гр.****Выход 5000** | Рабочая рецептура**На 30 шт. по 50 гр.****Выход 450** |
| 1 | Мука пшеничная  | 2950 |  |
| 2 | Сахар-песок | 110 |  |
| 3 | Дрожжи прессованные | 90 |  |
| 4 | Вода | 1000 |  |
| 5 | Маргарин | 150 |  |
| 6 | Меланж  | 350 |  |
| 7 | Соль | 30 |  |
| 8 | Фарш соленый | 1500 |  |

**Инструкционные указания:**

 Тесто для расстегаев готовят опарным способом, более густой консистенции, чем для пирожков печеных. Для опары в теплой воде 30-32 С растворяют дрожжи, добавляют немного смешанной сахара, муки . Консистенция опары должна быть похожа на густую сметану. Сверху слегка присыпают мукой, накрывают полотенцем и ставят в теплое место на 20 минут. Когда опара поднимется вдвое и начнет оседать, замешивают тесто. Для приготовления теста к опаре добавляют растворенные в теплой воде соль, сахар, затем яйца (часть оставляют для смазки сверху перед выпечкой), маргарин, муку, перемешивают и ставят для подъема в теплое место на 2-3часа. Во время брожения теста делают 1-2 обминки. Куски теста массой по 42г. формуют в виде шариков, оставляют на 5-8 минут для расстойки и раскатывают в круглую лепешку, на которую кладут фарш- мясной с луком, рыбный с рисом и визигой или рисовый с грибами. Края лепешки защипывают над фаршем в виде лодочки, середину оставляют открытой. Изделия после 20-30 мин расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 240-250̊ С.

 **Расстегаи «Московские».** Выпекают их такой же формы, массой 210г, с теми же фаршами. В соответствии с видом фарша после выпечки в середину кладут кусочки рыбы, шляпки маринованных грибов или нарезанные яйца. Готовые расстегаи в горячем виде смазывают сливочным маслом.

**Расстегаи закусочные**. Выпекают с теми же фаршами, но массой 50г. Расстегаи с рыбным фаршем подают к ухе, с мясным- к прозрачному мясному бульону, а расстегаи с грибами – к грибному бульону или отдельно как горячую закуску.

#  ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФАРШ МЯСНОЙ С ЛУКОМ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_ гр.****Выход 1000** | Рабочая рецептура**На 15 шт. по 50 гр.****Выход 250** |
| 1 | Говядина (котлетное мясо) | 1258 |  |
| 2 | Маргарин | 40 |  |
| 3 | Лук репчатый | 100 |  |
| 4 | Мука  | 10 |  |
| 5 | Перец | 0,5 |  |
| 6 | Петрушка (зелень) |  |  |
| 7 | Соль | 10 |  |

**Инструкционные указания:**

 Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, разрезают на куски (40-50г) и обжаривают в жире до образования корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник, заливают бульоном или водой (15-20% массы) и тушат на слабом огне до размягчения. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно спассерованным луком. На бульоне, приготовленном при тушении мяса, приготавливают белый соус. Охлажденный фарш перемешивают с соусом, молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью.

 Второй способ приготовления мясного фарша отличается от первого тем, что мясо перед обжариванием измельчают через мясорубку. В основном этот способ приготовления фарша аналогичен первому.

 При приготовлении мяса третьим способом, мясо кладут в кипящую воду (соотношение воды и мяса 1,5:1), доводят до кипения, после чего нагрев уменьшают и продолжают варку без кипения (при 85-90̊̊ С). Готовность мяса проверяют проколом поварской иглы в готовое мясо, игла входит без усилий. Вареное мясо тщательно отделяют от костей и вместе с пассерованным луком пропускают через мясорубку, затем добавляют молотый перец, зелень, соус, соль и все перемешивают. Фарш мясной можно приготовить с яйцами, с рисом и яйцами, с рисом и зеленым луком.

.

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФАРШ РЫБНЫЙ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(НАИМЕНОВАНИЕ ИЗДЕЛИЯ)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  № п./п. | Наименование сырья | Базовая рецептура**На \_\_\_ шт. по \_\_ гр.****Выход 1000** | Рабочая рецептура**На 15 шт. по 50 гр.****Выход 250** |
| 1 | Рыба | 1026 |  |
| 2 | Маргарин | 100 |  |
| 3 | Лук репчатый | 126 |  |
| 4 | Мука  | 10 |  |
| 5 | Перец | 0,5 |  |
| 6 | Петрушка (зелень) | 7 |  |
| 7 | Соль | 12 |  |

**Инструкционные указания:**

 Филе свежей рыбы режут на куски массой 40-50г, укладывают на противень, добавляют воду (на 1 кг рыбы 0,3 воды), соль и припускают в течение 15-20 мин до готовности. Можно рыбу отварить. Готовую рыбу измельчают, соединяют с пассерованным луком, перцем, мелко нарезанной зеленью, белым соусом и хорошо перешивают. Можно приготовить фарш рыбный с рисом. При этом в готовый рыбный фарш вместо белого соуса добавляют рассыпчатый рис. При приготовлении фарша рыбного с рисом и визигой фарш смешивают с рассыпчатым рисом и подготовленной визигой. Вместо риса можно использовать другую крупу: ячневую, перловую и пшеничную.