ГР.№ 601

Учебная практика УП.03.01

Дата проведения **13 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, с которой вы должны ознакомиться и освежить в памяти те знания, которые получили на уроках теории**, **ответить на вопросы тематического теста**
2. **Задание на освоение темы урока учебной практики:**

*1)Пользуясь учебной, популярной литературой, сетью интернет, разработать и представить* ***четыре*** *технологические карты приготовления пудингов и запеканок из творога.(по 2 шт.)*

*2) Сделать расчет рабочей рецептуры блюд на определенное количество порций (количество порций определить, используя таблицу в задании по МДК 23-27 марта)*

1. **Пользуясь технико-технологическими картами приготовления блюд приготовить самостоятельно одно из них, сделать фото и прислать мне для одобрения.**

**Тема урока: Приготовление горячих запеченных блюд из творога**

***Лекция***

**ЗАПЕЧЕННЫЕ БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА**

К запеченным творожным блюдам относят *запеканку* и *пудинг,* который отличается от запеканки тем, что в него вводят взбитые в пышную пену белки, а также добавляют изюм, орехи, ванилин, цукаты (в сладкий пудинг).

**ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА**

Нежирный творог протирают и соединяют с пшеничной мукой или манной крупой (густой манной кашей), вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу. На противень, смазанный холодным маслом и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3–4 см. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °C.

Запеканки из творога должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрытыми равномерно румяной корочкой, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий.

В изделиях из творога недопустим горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Отпускают в горячем виде со сметаной, сметанным или сладким соусом.

**ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА**

*Количество продуктов на одну порцию весом 200 г (вес пудинга):* творог – 152 г, манная крупа– 15 г, сахар – 15 г, яйцо – 1/4 шт., изюм – 20 г, орехи – 10 г, сливочное масло – 5 г, ванилин – 0,02 г, сухари – 5 г, сметана – 5 г и 20 г или

соус – 75 г.

Творог протирают, белки сырых яиц отделяют от желтков, которые растирают с сахаром, изюм перебирают и промывают, белки взбивают до образования устойчивой пышной пены, орехи измельчают. Творог соединяют с манной крупой, желтками, размягченным сливочным маслом, солью, ванилином, изюмом, орехами. Массу тщательно перемешивают, вводят белки и еще раз осторожно размешивают, чтобы не осели белки.

Полученную густую массу выкладывают в форму или на противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Выровненную поверхность обрабатывают сметаной или льезоном, состоящим из смеси яиц, сахара, сметаны и молока.

Пудинг запекают в жарочном шкафу 25–35 мин до образования на поверхности красивой поджаристой корочки и выдерживают в форме 5—10 мин для остывания, выкладывают и разрезают. Запеченный на противне пудинг разрезают, не выкладывая, на квадратные куски. Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным сливочным маслом.

***Выбрать один вариант ответа***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вопрос** | **Вариант ответа** |
| **1** | **Для приготовления каких блюд используют только жирный и полужирный творог?** | а) для приготовления жареных блюд; б) для приготовления холодных блюд; в) для приготовления отварных блюд; г) для приготовления отварных блюд |
| **2** | **Найдите ошибку: при приготовлении горячих блюд из творога с большим содержанием влаги необходимо:** | а) подсушить муку; б) увеличить норму закладки муки; в) заменить муку манной крупой; г) отжать сыворотку. |
| **3** | **Какой жир нельзя использовать для приготовления фритюра?** | а) подсолнечное масло;  б) маргарин; в) животный топленый жир;  г) кулинарный жир. |
| **4** | **В чем отличается процесс приготовления пудинга от запеканки?** | а) способом тепловой обработки;  б) формой; в) большим содержанием изюма, орехов, цукатов; г) введением взбитых белков. |
| **5** | **В каких случаях пудинг после запекания не пышный, на разрезе желтый, с белыми крупинками?** | а) не протирали творог;  б) не соблюдали норму закладки продуктов;  в) нарушили технологическую последовательность;  г) перед запеканием долго перемешивали. |
| **6** | **Найдите ошибку: для приготовления сырников используют наполнители:** | а) морковь; б) рисовую кашу;  в) манную кашу; г) цветную капусту. |
| **7** | **Цель введения муки в творожный фарш для блинчиков.** | а)для предупреждения развития микроорганизмов; б) для углеводного баланса; в) для улучшения вкуса; г) для удаления лишней влаги. |
| **8** | **Каким образом можно исправить творог с повышенной кислотностью?** | а)добавить пассерованную муку; б) добавить сахар; в) выдержать в свежем молоке всоотношении 1:1 — 1 час, затем отжать под прессом; г) для приготовления блюд использовать наполнители. |
| **9** | **Найдите ошибку: по виду тепловой обработки творожные блюда делятся на:** | а) жареные; б) отварные;  в) припущенные; г) запеченые. |
| **10** | **Найдите ошибку: вареники «ленивые» приготавливают:** | а) без сахара; б) без творога;  в) без муки; г) без теста. |
| **11** | **Какую кашу можно использовать при приготовлении сырников?** | а) манная;  б) пшенная;  в) геркулес;  г) перловая. |
| **12** | **Как определить готовность вареников при варке?** | а) по продолжительности варки;  б) по всплытию на поверхность;  в) путём прокалывания поварской иглой;  г) по вкусу и запаху; |

**ТЕХНИКО–ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА№469**

***Запеканка из творога***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование сырья | Базовая рецептура, (г.) | | | Рабочая рецептура, (г.) | |
| Брутто | Нетто | | Брутто | Нетто |
| 1 | Творог | 136 | 135 | |  |  |
| 2 | Крупа манная | 10 | 10 | |  |  |
| 3 | Яйца | 1/8 шт | 5 | |  |  |
| 4 | Сахар | 15 | 15 | |  |  |
| 5 | Масло сливочное | 5 | 5 | |  |  |
| 6 | Сухари | 5 | 5 | |  |  |
| 7 | Сметана | 5 | 5 | |  |  |
|  | **Масса готовой запеканки** | - | 150 | |  |  |
|  | Сметана | 30 | 30 | |  |  |
|  | **Выход:** | **-** | | **180** |  |  |



**Интрукционные указания**

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом.