

Урок по УП 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Группа: 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 22.06.2020г

**Тема урока: Технология приготовления изделий из вязких каш:
Пудинг манный.**

Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Приготовьте одну порцию пудинга манного.
3. Разработайте технологическую карту приготовления блюда на 10 порций, используя Раскладку блюда из Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий Н.Э. Харченко. (Приложение 1)

Технологическая карта №__

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: _____

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Н.Э. Харченко, 2008 г

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход:				

4. Опишите правила подачи и требования к качеству блюда. Результат запишите в таблицу:

Наименование каши	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах

5. Ответьте в тетради на вопросы:

1. Какие пудинги вы знаете?
2. Особенности приготовления пудинга манного?
3. Какие соусы подают к пудингам?
4. По каким показателям оценивается качество пудинга?

5. Перечислите технологические операции приготовления пудинга манного?
 6. Почему перед введением желтков яиц, кашу охлаждают до 60° С?
 7. Чем пудинги отличаются от запеканок?
 8. Почему взбитые белки вводят осторожно и медленно?
 9. Почему массу для пудингов выкладывают в формы на $\frac{3}{4}$ объёма?
 10. При какой температуре запекают пудинги?
 11. Какое оборудование необходимо для приготовления пудингов?
6. Пришлите фотоотчет о выполненной работе (лекция, фото приготовленного блюда).

**Работы присылать на адрес электронной почты мастера
производственного обучения Егоркиной С.В.- cdtn1967@yandex.ru**

Приложение 1. Пудинг манный №203

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	51	51		
Молоко	50	50		
Вода на кашу	125	125		
Сахар	15	15		
Яйцо	½ шт	20		
Масло сливочное	10	10		
Сухари пшеничные	5	5		
Ванилин	0,01	0,01		
Готовый п/ф	-	240		
Готовый пудинг	-	200		
Варенье	30	30		
Выход:	-	230		

Лекция к уроку
Учебник Анфимова Н.А. «Кулинария»
БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ КРУП,
БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИИ

В табл. 7 приведены количество воды на 1 кг крупы для приготовления каш различной консистенции, выход готовых каш, время их варки и процент привара.

Основные правила варки каш.

Для варки каш удобнее использовать посуду с толстым дном, объем которой измерен. Лучше всего варить каши в пароварочных котлах или в котлах с косвенным обогревом. Соль и сахар кладут в котел с жидкостью до засыпания крупы из расчета: для рассыпчатых каш 10 г, а для жидких каш – 5 г на 1 кг крупы. Крупу, промытую непосредственно перед засыпанием (она должна быть теплой), закладывают в кипящую жидкость и периодически перемешивают, поднимая крупу со дна веселкой. Когда крупа набухнет и поглотит всю воду, перемешивание прекращают, поверхность каши выравнивают, котел закрывают крышкой, уменьшают нагрев до температуры

90–100 °С и оставляют для упревания. Его продолжительность для различных видов каш разная и зависит от сорта крупы и способа варки. В основном упревание продолжается 1,5–2 ч. Манная каша любой консистенции доходит до готовности в течение 10–15 мин, каша из овсяной крупы «Геркулес» – 30 мин.

Таблица 7

Наименование каш	На 1 кг выхода каши		На 1 кг крупы и выход каши		Время варки, ч	Привар, 0/0
	крупы, г	жидкость, л	жидкость, л	выход, кг		
Рассыпчатые:						
из сырой или быстрораствориваемой крупы	476	0,71	1,5	2,1	4–4,5	110
из поджаренной крупы	417	0,79	1,9	2,4	1,5–2	140
пшеничная	400	0,72	1,8	2,5	1,5–2	150
рисовая	357	0,75	2,1	2,8	1,5	180
ячневая и перловая	333	0,80	2,4	3,0	3,0	200
пшеничная	400	0,72	1,8	2,5	1,5–2	150
Вязкие:						
гречневая	250	0,80	3,2	4,0	1 – 1,5	300
манная	222	0,82	3,7	4,5	0,25	350
пшеничная	250	0,80	3,2	4,0	1 – 1,5	300
рисовая и перловая	222	0,82	3,7	4,5	2,0	350
овсяная и пшеничная	250	0,80	3,2	4,0	2,0	300
кукурузная	285	0,77	2,7	3,5	2,0	250
Жидкие:						
манная	154	0,88	5,7	6,5	0,25	550

рисовая	154	0,88	5,7	6,5	1 – 1,5	550
овсяная	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
овсяные хлопья«Геркулес»	154	0,88	5,7	6,5	0,5	550
пшеничная	200	0,84	4,2	5,0	1 – 1,5	400

ВЯЗКИЕ КАШИ

Манная каша молочная. Цельное молоко или молоко, разбавленное водой, кипятят, добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу, чтобы не образовалось комков, так как манная крупа заваривается через 20–30 с, и варят 5 мин. При заваривании одновременно большого количества крупы (4–6 кг) один работник может всыпать крупу, а другой – венчиком размешивать жидкость с крупой. Отпускают горячую кашу с маслом, сахаром, вареньем и в холодном виде с сахаром.

Блюда из каш

Из вязких каш готовят запеканки, пудинги, котлеты, биточки, клецки. Для приготовления этих изделий вязкие каши готовят более густыми. В кашу добавляют жир, яйца, сахар, а в сладкие изделия – ванилин. Готовят крупяные запеканки сладкие и несладкие, с творогом, тыквой и фруктами. Запеканка из гречневой или полтавской крупы с творогом называется крупеником.

Пудинги отличаются от запеканок тем, что их, как правило, готовят в формах, в их состав входят взбитые белки яиц. Введение взбитых белков придает готовым изделиям пышность и пористость.

Пудинг

Пудинги отличаются от запеканок тем, что их, как правило, готовят в формах, в их состав входят взбитые белки яиц. Взбитые белки придают готовым изделиям пышность и пористость. Пудинги запекают и варят на пару.

Вязкую кашу охлаждают до 60-70 С, добавляют яичные желтки, растертые с

сахаром, подготовленный изюм, перемешивают, вводят взбитые белки, раскладывают в формы, смазанные маслом, и посыпают сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают 15 мин при температуре 250-280·С. При отпуске поливают сладкими соусами.

Для паровых пудингов массу раскладывают в смазанные маргарином формы, ставят их в пароварочные шкафы и варят до готовности 30 мин.

Требования к качеству блюд из каш. Сроки хранения

Пудинги из круп готовят по заказу потребителя и реализуют сразу после приготовления,