

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

Группа: 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 23.06.2020г

**Тема урока: Технология приготовления изделий из вязких каш:
Запеканка манная.**

Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Приготовьте одну порцию запеканки манной.
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 блюда	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах

5. Ответьте в тетради на вопросы:

1. Какие запеканки вы знаете?
2. Особенности приготовления запеканки манной?
3. Какие соусы подают к запеканкам?
4. По каким показателям оценивается качество запеканок?

5. Перечислите технологические операции приготовления запеканки манной?
6. При какой температуре запекают запеканки?
7. Какое оборудование необходимо для приготовления запеканок?
8. 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. Запеканка манная №202

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	57	57		
Вода на кашу	210	210		
Сахар	10	10		
Яйцо	1/5 шт	8		
Маргарин столовый	5	5		
Сухари пшеничные	5	5		
Сметана	5	5		
Готовый п/ф	-	280		
Готовая запеканка	-	250		
Сметана	30	30		
Выход:	-	280		

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 быстро разваривающейся 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
пшенная	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
пшенная	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.

Запеканка

Запеканки готовят из различных круп сладкими, с творогом, тыквой, плодами, изюмом, цукатами. Для запеканок варят вязкую или рассыпчатую кашу, в которую добавляют жир, яйца, сахар. В кашу для сладких запеканок кладут ванилин. Вместо яиц можно использовать разведенный яичный порошок. Пудинги, как правило, готовят в формах. Отпускают запеканки и пудинги в горячем виде с маслом, сметаной, с молочным или сладким соусом. Запеканка из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом называется крупеником. Особенности приготовления крупеника: готовую рассыпчатую кашу (гречневая — с приваром 150% и пшеничная — с

приваром 200%) охлаждают до 60—70°C, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной. Особенности приготовления запеканки (рисовой, манной, пшеничной, пшенной): Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой, охлаждают до 60—70°C, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, жир и перемешивают. Далее готовят, как запеканку. Отпускают с жиром или сметаной. Особенности приготовления пудинга (рисового, манного, пшеничного): В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60—70°C, добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают. При отпуске поливают соусом абрикосовым или клюквенным или отпускают с вареньем.

Требования к качеству блюд из каш. Сроки хранения

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