

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

**Группа:** 23ПК, Курс 2

**Дата проведения:** 15.06.2020 г

**Тема урока:** Технология приготовления блюд из макаронных изделий: макаронник; лапшевника с творогом. Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

**Задание для обучающихся:**

1. Запишите дату и тему урока.
2. Приготовьте по выбору 1 порцию блюда из макаронных изделий: макаронник; лапшевника с творогом.
3. Разработайте технологическую карту приготовления блюда на 10 порций. Рецептуры прилагаются (Приложение 1.)

**Технологическая карта**

**Наименование изделия:** \_\_\_\_\_

**Выход:**

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

4. Ответьте на контрольные вопросы теста (приложение № 2)

5. Опишите правила подачи и требования к качеству блюда, которое вы приготовили по теме урока. Результат запишите в таблицу:

Наименование блюда из макаронных изделий	Внешний вид	Консистенция	Цвет	Вкус и запах

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](mailto:cdtn1967@yandex.ru)**

## Приложение 1.

Технологическая карта №

Наименование изделия: Макаронник

Номер рецептуры: 212.

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

Наименование полуфабрикатов	продуктов,	Масса, г			
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
		1п	1п	10 п	10 п
Макаронны		80	80		
Вода		230	230		
Яйцо		¼ шт	10		
Сахар		10	10		
Маргарин столовый		5	5		
Сухари		5	5		
Готовый полуфабрикат		-	300		
Готовый макаронник		-	250		
Масло сливочное		10	10		
<i>Выход</i>		-	<i>260</i>		

### Технология приготовления

Макаронны варят в смеси молока и воды или в воде, не откидывая. В охлажденные до 60-70°С макаронны добавляют яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром противень, посыпают сухарями и запекают. При отпуске макаронник поливают жиром.

Наименование изделия: Лапшевник с творогом

Номер рецептуры: 213

**Наименование сборника рецептов:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, 2008г

Наименование продуктов, полуфабрикатов	Масса, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лапша	75	75		
Вода	165	165		
Творог	101	100		
Маргарин столовый	10	10		
Сметана	5	5		
Сухари	5	5		
Масса полуфабриката	-	350		
Готовый лапшевник	-	300		
Сметана	30	30		
<i>Выход</i>	-	330		

**Технология приготовления**

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сыром или яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронами, выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень. Поверхность лапшевника смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. При подаче нарезают на порции. При отпуске лапшевник поливают прокипяченным сливочным маслом.

## **Приложение 2. (Тест).**

***1. Перед тепловой обработкой не промывают крупы -***

- а) манную; б) пшённую;
  
- в) перловую; г) пшеничную.

***2. Количество жидкости, используемое на 1 кг крупы для варки вязких каш***

- а) 1,5 – 2,0 л; б) 3,2 – 3,7 л;
  
- в) 4,0 – 5,5 л; г) 6,0 – 6,5 л.

***3. Для приготовления блюда «крупеник» используют -***

- а) жидкую кашу; б) рассыпчатую кашу;
  
- в) вязкую кашу; г) пуховую кашу.

***4. Соотношение соли и жидкости при варке макаронных изделий сливным способом -***

- а) 2-3 л;
  
- б) 3-4 л;
  
- в) 4-5 л; г) 5-6 л.

***5. Лапшевник смазывают сметаной -***

а) для сохранения рисунка; б) что бы ни испарялась влага

в) для образования румяной корочки; г) для сохранения консистенции.

**6. Макаронные изделия, сваренные несливным способом, используют для блюда -**

а) макароны с сыром; б) макаронник;

в) макароны в томате; г) макароны с овощами.

**7. Каши варят на -**

а) воде; б) бульоне; в) молоке; г) фруктовых отварах.

**8. При варке в наплитных кастрюлях или сотейниках кашу упаривают -**

а) на водяной бане; б) в жарочном шкафу;

в) в пароконвектомате; г) все варианты верны.

**9. В рассыпчатых кашах зерна крупы должны быть -**

а) набухшими хорошо; б) сохранившими форму;

в) с неповрежденной оболочкой; г) все варианты верны.

**10. Качество лапши зависит от -**

а) состава муки; б) времени приготовления;

в) соотношения муки, воды и соли; г) соотношения воды и соли.

**11. Укажите срок хранения рассыпчатой каши -**

а) 6 часов; б) 3 часа;

в) 2 часа; г) 8 часов.

**12. Укажите срок хранения рисового пудинга -**

а) 4 часа; б) 3 часа;

в) 2 часа; г) 8 часов.

**13. Укажите срок хранения макаронника -**

а) 6 часов; б) 3 часа;

в) 2 часа; г) 8 часов.

**14. Выберите из круп ту, которая хорошо разваривается в молоке-**

а) рисовая; б) гречневая;

в) манная; г) овсяная.

**15. Укажите время варки фасоли -**

а) 1 час; б) 1,5 часа;

в) 1,5 – 2 часа; г) 0,5 часа

**16. В какое блюдо добавляют творог -**

а) запеканка рисовая; б) пудинг манный;

в) лапшевник; г) клецки манные.

**17. Какие продукты входят в рецептуру лапшевника -**

а) макароны, молоко, желтки, творог, сухари, сахар, маргарин;

б) вермишель, вода, творог, сахар, маргарин, сметана, сухари, яйца, соль;

в) макароны, вода и молоко, яйца, сахар, сухари, творог;

г) макароны, томат, творог, яйца, сметана, маргарин.

**18. Что придает горький вкус мелким и дробленным крупам –**

а) мучель; б) крахмал;

в) пектин; г) сахароза.

**19. В какую воду следует погружать свежемороженый зеленый горошек, чтобы сохранились в нем витамины –**

а) холодную; б) подсоленную;

в) кипящую; г) теплую.

**20. Для приготовления каких блюд макаронные изделия отваривают сливным способом –**

а) макаронник; б) лапшевник;

в) запеканка; г) макароны со сметаной.

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

**Блюда из макаронных изделий**

Макаронные изделия перед тепловой обработкой перебирают для удаления посторонних примесей, длинные изделия разламывают на части до 10 см, а бантики вермишели рассыпают. Мелкие изделия (лапша, вермишель и др.) просеивают от мучели.

**Варка макаронных изделий.** Макаронные изделия варят двумя способами. *Первый способ (сливной).* В посуду с кипящей подсоленной водой (5–6 л на 1 кг макаронных изделий и 50 г соли) засыпают подготовленные изделия и варят до размягчения в бурно кипящей воде, периодически помешивая деревянной веселкой, чтобы не допускать прилипания их к дну посуды. Соотношение 5–6 л воды на 1 кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, тем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Макароны варят 20–30 мин, вермишель – 10–15, лапшу – 20–25 мин.

Сваренные макаронные изделия откидывают на сито (дуршлаг), дают стечь отвару, перекладывают изделия в посуду с растопленным маслом и перемешивают деревянной веселкой, чтобы они не склеивались и не образовали комков. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в 2,5–3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150 % при варке

первым способом. Отвар, остающийся после варки макаронных изделий этим способом, рекомендуется использовать для варки супов.

*Второй способ (несливной).* В кипящую подсоленную воду (на 1 кг изделий 2,2–3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши. Привар 200–300 %. Таким образом варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ. Используют макаронные изделия как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

**Макаронны отварные с жиром или сметаной.** Макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом или маргарином. Отпускают как гарнир или самостоятельное блюдо. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют жиром или подливают сметану.

**Макаронны с сыром, брынзой.** Макароны отваривают первым способом. Сыр или брынзу натирают на терке. Макароны заправляют сливочным маслом или маргарином, при отпуске посыпают тертым сыром. Можно подать тертый сыр отдельно на розетке.

**Макаронны с томатом.** В пассированное со сливочным маслом томатное пюре добавляют соль, перец молотый, доводят до готовности, кладут отварные макароны, всё перемешивают и прогревают. При отпуске можно посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

**Макаронны отварные с овощами.** Морковь и петрушку шинкуют соломкой, пассеруют с жиром, добавляют шинкованный лук и продолжают пассирование, в конце добавляют томатное пюре. Макароны, отваренные первым способом, соединяют с пассированными овощами и томатным пюре. При подаче посыпают зеленью. Можно в пассированные овощи с томатом добавить прогретый зеленый горошек.

**Макаронник.** Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на

смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

**Макаронны, запеченные с сыром.** Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают<sup>1</sup> маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

**Лапшевник с творогом.** Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60 °С с подготовленным творогом. Массу хорошо перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Затем изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

**Требования к качеству блюд из макаронных изделий.** Внешний вид – отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные – могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных – золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости. Хранят блюда из макаронных изделий – 2 часа.