

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

Группа: 23ПК, Курс 2

Дата проведения: 18.06.2020 г

Тема урока: Технология приготовления блюд из творога: вареники ленивые; сырники.

Сервировка, оформление, подача, оценка качества готового блюда.

Задание для обучающихся:

1. Запишите дату и тему урока.
2. Приготовьте по выбору 1 порцию блюда из творога: вареники ленивые; сырники.
3. Разработайте технологическую карту приготовления блюда из творога на 10 порций. Рецептуры прилагаются (Приложение 1.)

Технологическая карта №__

Наименование изделия: _____

Номер рецептуры: №__

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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, 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

Приложение 1.

1. Технологическая карта

Наименование изделия: Сырники

Номер рецептуры: 226

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

Сырье	Масса на 1 порцию,		Масса на 10 порций,	
	г		г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	152	150		
Мука	20	20		
Яйцо	1/8 шт	5		
Готовый п/ф	-	170		
Маргарин столовый	5	5		
Готовые сырники	-	150		
Сметана	20	20		
Выход:		170		

2.Наименование изделия: Вареники ленивые (полуфабрикат)

Номер рецептуры: 224

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

Сырье	Масса на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Творог	837	820
Мука	115	115
Яйцо	1 1/2 шт	60
Сахар	60	60
Соль	8	8
Выход:		1000

3. Технологическая карта

Наименование изделия: Вареники ленивые отварные

Номер рецептуры: 225

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

Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса на 10 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Вареники ленивые п/ф	-	190		
Вареники ленивые отварные	-	200		
Маргарин столовый	10	10		
Сметана	25	25		
Выход:		225		

Лекция к уроку Учебник Анфимова Н.А. «Кулинария» Горячие блюда из творога

Значение творожных блюд в питании чрезвычайно велико, так как в твороге содержится до 16,5% белков, до 18% жира, большое количество кальция (140%), витамины А и Е, группы В и др.

Высокая концентрация в твороге молочных белков и жира, присутствие незаменимых аминокислот, солей кальция и фосфора – всё это делает его продуктом, необходимым для нормального развития организма человека.

В связи с лечебными свойствами белков, содержащихся в твороге, а также благодаря высокому содержанию минеральных веществ творожные

блюда особенно рекомендуется использовать в детском питании, для подростков и в диетическом питании.

Выпускается творог жирный с содержанием жира до 20%, полужирный, содержащий 9–10% жира, и обезжиренный. Жирный творог обычно используется для подачи в натуральном виде или для приготовления творожной массы. Из нежирного творога приготавливают сырники, запеканки, пудинг, вареники, творожные фарши. В блюда из творога можно добавить сливочное масло.

Перед приготовлением блюд творог просматривают, протирают через сито (в небольшом количестве) или пропускают через протирочную машину. Потери составляют 2% его массы.

Если творог содержит много влаги, то его завертывают в чистую плотную ткань и отжимают под прессом. Для улучшения аромата в творог можно добавить тертую цедру, ванилин. Все творожные блюда делят на холодные и горячие. Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока.

По виду тепловой обработки блюда из творога делят на отварные, жареные и запеченные.

Отварные блюда. К отварным творожным блюдам относят вареники и пудинги паровые. Для приготовления горячих блюд в творог добавляют поваренную соль в количестве 10 г на 1 кг творога. Вареники – это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни и завоевавшее большую популярность. По форме они такие же, как пельмени, но крупнее по размеру. Вареники приготавливают с картофелем, капустой, фасолью, вишнями (и другими ягодами), яблоками, но чаще всего с творогом.

Вареники с творогом. Приготовление вареников состоит из следующих процессов: приготовления теста, подготовки фарша, формовки вареников, выдерживания полуфабрикатов на холоде и варки.

Тесто для вареников приготавливают так же, как тесто для пельменей. Молоко или воду соединяют с яйцами, растворяют в ней, помешивая, соль и сахар и вводят в подготовленную просеянную муку, высыпанную горкой на стол или в широкую посуду. Начиная с середины, постепенно замешивают тесто для полного соединения жидкости с мукой, а затем до образования плотного упругого комка (1–1,5% муки оставляют для посыпки стола при разделке). Готовое тесто оставляют на 40 мин для созревания и приобретения большей эластичности.

Для фарша творог протирают, добавляют сырые яйца, сахар, соль и хорошо перемешивают. Фарш разделяют в виде небольших шариков.

Тесто раскатывают толщиной 1,5–2 мм в виде полосы шириной 40–50 мм, смазывают сырыми яйцами или льезоном. Отступив 3–4 см от края, на тесто кладут шарики фарша (в 4 см друг от друга).

Приподняв край смазанной полосы теста, накрывают им фарш, вокруг каждого шарика верхний слой теста прижимают к нижнему и вырезают вареники металлической выемкой. Обрезки теста соединяют и вторично раскатывают. Раскатанное тесто можно нарезать небольшими кусочками и из них с помощью круглой выемки сразу нарезать кружочки. На них кладут фарш, закрывают и защипывают края. Для разделки вареников используют стол с деревянной поверхностью или широкую доску.

Приготовленные полуфабрикаты хранят до варки на деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от –6 до 0 °С. При плюсовой температуре вареники не должны находиться более 20 мин.

Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывают их в кипящую подсоленную воду (на 1 кг 4 л воды) небольшими порциями. Время варки с момента закипания воды после опускания вареников 5–8 мин. Варят при слабом кипении. Готовые, всплывшие наверх вареники вынимают шумовкой, кладут в посуду с растопленным сливочным маслом и слегка встряхивают. Отпускают вареники в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно.

Для теста: мука пшеничная 57, яйца 1/10 шт., молоко или вода 20, сахар 2, соль 1, для фарша- творог 87, яйца 1/5 шт., сахар 8, мука пшеничная 4, ванилин 0,01; масса сырых вареников 185. масло сливочное 10 или сметана 25. Выход 210, 225.

Вареники ленивые. Отличаются вареники ленивые от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста. Протертый творог соединяют с сырыми яйцами, сахаром, солью, пшеничной мукой и тщательно перемешивают до образования однородной массы.

Массу толщиной 1 см выкладывают на посыпанную мукой поверхность стола и нарезают полосками шириной 2–2,5 см, которые нарезают прямоугольниками или ромбиками. Если массу формируют в виде валика (1,5 см в диаметре), то нарезают поперек на кружочки. Хранят до варки так же, как вареники с творогом. Варят при слабом кипении в подсоленной воде 4–5 мин. Вынимают и отпускают так же, как вареники с творогом.

При приготовлении вареников в большом количестве не следует класть сахар в массу, так как от этого она становится более жидкой. В этом случае сахаром посыпают готовые вареники при отпуске.

Творог 159, мука пшеничная 22, яйца 1/4 шт., сахар 11, соль 1,5, масса сырых вареников 190, маргарин столовый, или масло сливочное 10, или сметана 25, или сахар 20. Выход 210, 225, 220.

Пудинг из творога (варенный на пару). Творог протирают. Изюм перебирают и промывают. Орехи очищают и мелко рубят. Белки сырых яиц отделяют от желтков и взбивают в пышную устойчивую пену.

Творог соединяют с манной крупой, желтками яиц, растертыми с сахаром, изюмом, орехами. Добавляют ванилин и хорошо вымешивают массу, после чего вводят взбитые белки. Массу перемешивают осторожно, чтобы не осели белки, раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом (стенки и дно), заполняя 3/4 объема, выравнивают, посыпают сухарями и ставят в водяной или паровой мармит для варки. Варят 20–30 мин. Готовность определяют, прокалывая пудинг поварской иглой.

Готовый пудинг слегка охлаждают и вынимают из формы, нарезают на порционные куски и отпускают со сметаной, вареньем или сладким фруктовым соусом. При приготовлении пудинга вместо манной крупы можно использовать готовую манную кашу, сваренную на молоке.

Жареные блюда. К ним относят сырники и блинчики с творогом.

Сырники из творога. Приготавливают сладкими с сахаром и ванилином и без сахара. Для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки при приготовлении блюда, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.

Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью.

Массу хорошо перемешивают, разделявают в виде биточков и панируют в муке. До жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5–7 мин. Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с сахаром, вареньем, сметаной. Молочный сладкий соус, сметанный или сметану можно подать отдельно. Сырники жарят перед отпуском и подают горячими.

При приготовлении сырников с мукой её можно спассеровать без изменения цвета для увеличения в муке количества водорастворимых веществ.

Творог 152, мука пшеничная 20, яйца 1/8 шт. (сахар 15), масса полуфабриката 170, маргарин столовый 5, сметана, или варенье 20, или масло сливочное 5, или сахар 5 и сметана 10, или соус 75. Выход 170, 155, 180, 225.

Подают со сметаной, молочным или сметанным соусом.

Запеченные блюда. 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 (или густой манной кашей), вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу. На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3–4 см. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °С.

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

Творог 141, крупа манная 10 или мука пшеничная 12, сахар 10, яйца 1/10 шт., маргарин столовый 5, сухари 5, сметана 5 – масса готовой запеканки 150; соус 75 или сметана 25. Выход 225, 175.

Пудинг из творога (запеченный). 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 ещё раз размешивают осторожно, чтобы не осели белки.

Полученную густую массу выкладывают в форму или на противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями. Выровненную поверхность смазывают сметаной или лезоном, 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 нарезают. Запеченный на противне пудинг нарезают, не выкладывая, на квадратные куски. Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.

Творог 152, крупа манная 15, сахар 15, яйца 1/4 шт., изюм 20,4, маргарин столовый или масло сливочное 5, ванилин 0,02, сухари 5, сметана 25 или соус 75. Выход 220, 275.

Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения

Блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки; масса изделия 15 г.

Сырники должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинки внутри, запах творога, вкус кисло-сладкий.

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

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

Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранятся при температуре 0–6 °С. Вареники, сырники, блинчики с творогом хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска, пудинги 30 мин, а запеканки – 1 ч. Творог и творожную массу хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде на холоде от 6 до 24 ч.