**Тема *Страви та кулінарні вироби з борошна.***

***Навчальна мета*:** Розкрити класифікацію, характеристику й оформлення кулінарних виробів з борошна. Вміти охарактеризувати способи подавання.

***Виховна мета:*** Виховувати любов до обраної професії, почуття відповідальності за якість продукції, що виготовляється.

***Розвивальна мета:*** Спонукати до пізнавальної, творчої діяльності; розвивати естетичний смак, та творче мислення, впевненість як фахівця, вміння застосовувати придбані знання на практиці.

**План лекції**

1.Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

2. Способи приготування тіста дріжджового особливості приготування кондитерських виробів з нього. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.

3.Технологія приготування піци різних видів і фаршів до неї.

***Наочність***

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2008.- 656 с.
* Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000. -848 с.
* Збірник рецептур Фірмових страв, кулінарних, здобно-булочних і кондитерських виробів, розроблених спеціалістами громадського харчування областіі затверджених Радою кулінарів і Правління облспоживспілки. Житомир 1997.- 124 с
* Опорний конспект лекцій

**Література**

**Базова**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Москва: Экономика, 2008.ст.413-434.

2.Шумило Г.І.Технологія приготування їжі. Навч. посіб. -К.: Ліра-К, 2007. Ст.415-426.

**Допоміжна**

1. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. -К.: А.С.К., 2000.ст.207-228.

2. Старовойт Л.Я., Косовенко М.С., Смирнова Ж.М. Кулінарія. - К.: Вища шк., 1993.ст.

***Міждисциплінарні зв’язки:***

Забезпечувані:"Організація обслуговування", "Організація виробництва", "Особливос-ті зарубіжного сервісу", "Барна справа", "Основи менеджменту", "Економіка ресторанного господарства", "Бухгалтерський облік ресторанного господарства".

Забезпечуючі: "Товарознавство продовольчих товарів", "Гігієна і санітарія", "Устаткування"

**1.Асортимент, технологія приготування, відпускання страв із борошна. Вимоги до якості, умови та строки реалізації.**

Українська народна кухня багата стравами та різноманітними виробами з борошна. Це кашоподібні страви з борошна різних злаків (лемішка, соломаха, мамалига), страви з вареного (галушки, вареники) і смаженого тіста (налисники, присканці) та печені вироби з тіста (пампушки, пиріжки, калачі тощо).

***Вареники –*** улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою.

У сучасній українській кулінарії тісто для вареників виготовляють із пшеничного, гречаного борошна або їхньої суміші, молока або води, яєць і солі.

Тісто для вареників має бути середньої густоти, бо густе тісто важко розкачувати й формувати з нього вироби.

Води беруть стільки, скільки може поглинути борошно за рахунок набухання клейковини. Для приготування тіста використовують тістомісильні машини , в діжу яких засипають просіяне борошно, додають воду( або суміш води з молоком), підігріті до 30…35оС, яйця, розчин солі і замішують тісто до тих пір, поки воно не набуде однорідної консистенції. Тісто має бути еластичним, легко відокремлюватися від стінок посуду й рук. Приготовлене тісто залишають на 30-40 хвилин, закривши серветкою або кришкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності.

**Тісто для вареників.(** Рецептура 1.432 Л.2)

У борошно додають нагріте до 30-35оС молоко або воду. Потім вводять яйця, сіль, цукор і замішують тісто доти, поки воно не набуде однорідної консистенції. Перед формуванням тісто накривають вологою серветкою і витримують 30-40 хвилин для набухання клейковини й набуття еластичності.

**Тісто для вареників із гречаного борошна.(** Рецептура 1.433 Л.2)

У борошно вливають кип’ячене тепле молоко або воду з розчиненими в ній цукром та сіллю й замішують некруте тісто. Наприкінці вимішування додають яйця.

**Тісто для вареників по – домашньому.(** Рецептура 1.434 Л.2)

Сметану, яйця перемішують, додають сіль, соду, борошно й вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.

**Тісто для вареників по - подільськи.(** Рецептура 1.435 Л.2)

У борошно додають нагріті до 30-35оС молоко, кефір. Потім вводять яйця, сіль і вимішують тісто, поки воно не набуде однорідної консистенції.

**Тісто для вареників(дріжджове).(** Рецептура 1.436 Л.2)

У посудину вливають підігріту до 30-35оС воду, попередньо розведені у воді (не вище 40оС) і проціджені дріжджі, цукор, сіль, додають яйця, всипають борошно й все перемішують, поки тісто не набуде однорідної консистенції й легко відділятиметься від стінок посуду.

Посудину закривають кришкою й ставлять на 3-4 год. для бродіння в приміщенні з температурою 35 – 40 оС. Коли тісто збільшиться в об’ємі в 1,5 рази, його обминають протягом 1-2 хвилин і знову залишають для бродіння, у процесі якого тісто обминають ще 1-2 рази. Тісто, приготовлене з борошна зі слабкою клейковиною, обминають 1 раз.

Вареники готують з різноманітними начинками (м’ясними, рибними, картопляними, овочевими, з сушених грибів, субпродуктів, сиру, яблук та ін.)

***Фарш картопляний зі шкварками .(***Рецептура 1.478 Л.2)

Обчищену картоплю варять, відвар повністю зливають, потім картоплю гарячою протирають і змішують із цибулею, пасерованою на салі.

***Фарш із сиру (по – домашньому).(***Рецептура 1.479 Л.2)

Сир протирають, додають яйця, сіль і все ретельно перемішують.

***Фарш із сиру*.(** Рецептура 1.480.Л.2)

Сир протирають, додають яйця, цукор, промиті, пропарені родзинки (за 1 варіантом) і все ретельно перемішують.

***Фарш зі свіжої капусти та картоплі.(***Рецептура 1.481.Л.2) **(**длявареників по – домашньому).

Свіжу обчищену й промиту капусту шаткують, перетирають із сіллю, потім кладуть шаром не більше як 3 см на лист із розтопленим жиром і смажать до готовності в духовій шафі при температурі 180 – 200оС. Готову капусту охолоджують.

Якщо капуста гірчить, то її попередньо бланширують протягом 3-5 хв., відкидають на друшляк, обсушують , а потім обсмажують. Свіжу капусту, часто помішуючи, можна обсмажити на плиті.

Обчищену картоплю варять у воді або на пару до готовності. Варену протерту картоплю й капусту з’єднують, додають пасеровану цибулю й перемішують.

***Фарш із квасолі та картоплі з маком.(***Рецептура 1.482.Л.2).

Варену квасолю й картоплю протирають гарячими, обпарений і промитий мак розтирають , змішують із квасолею та картоплею, солять, додають цукор.

Цей фарш використовують у теплому стані.

***Фарш із сиру з кропом..(***Рецептура 1.483.Л.2). **(**длявареників по–подільськи).

Сир протирають, додають яйця, масло вершкове, дрібно нарізаний кріп, сіль і все перемішують.

***Фарш м’ясний*.(** Рецептура 1.484.Л.2).

Котлетне м'ясо промивають, нарізають на куски і обсмажують на жиру, після чого перекладають у глибоку посудину, додають воду й тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо подрібнюють на м’ясорубці, додають пасеровану цибулю, бульйон, одержаний під час тушкування, сіль, перець, все добре перемішують і прогрівають.

*Фарш із квашеної капусти*.(Рецептура 1.487.Л.2).

Квашену капусту віджимають, промивають (якщо вона дуже кисла) і знову віджимають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більш як 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують, потім додають невелику кількість рідини (води, бульйону) 5-6% від маси капусти і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Рідина повинна повністю випаруватися. В готову капусту додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, перець чорний мелений, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки і перемішують.

*Фарш із яблук або абрикосів із сиром*.(Рецептура 1.490.Л.2).

З абрикосів після промивання видаляють кісточки, з яблук – насіннєві гнізда. Яблука шаткують або нарізають скибочками.

Підготовлену плодову м’якоть посипають цукром та прогрівають до температури 30–40оС. Потім поступово, безперервно помішуючи, всипають манні крупи та прогрівають фарш протягом 20-30 хв. при температури 90–95оС.

Перед використанням фарш охолоджують.

Сир протирають, додають сіль, цукор, яйця, борошно, а потім перемішують із яблучним або абрикосовим фаршем.

*Фарш із ягід або яблук*.(Рецептура 1.491.Л.2).

Зі свіжих вішень, слив та абрикос видаляють кісточки , з яблук – насіннєві гнізда. Яблука шаткують або нарізають скибочками. Полуниці та чорну смородину перебирають, видаляють із них плодоніжки й промивають.

Підготовлену плодову м’якоть посипають цукром та прогрівають до температури 30–40оС. Потім поступово, безперервно помішуючи, всипають манні крупи та прогрівають фарш протягом 20-30 хв. при температури 90–95оС.

Перед використанням фарш охолоджують.

Під час використання заморожених фруктів у них після розмороження видаляють кісточки. Кількість заморожених фруктів для фаршу зменшують, а манних крупів збільшують на 5%.

**Приготування вареників**

Тісто розкачують у вигляді валика, який нарізують невеликими шматочками (масою 10-11 г), розкачують кружальцями завтовшки 1,5-2 мм, посередині кладуть начинку (12-13 г на 1 шт.), краї з'єднують, защипують, надають форму півмісяця. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду і варять 5-7 хв. при слабкому кипінні.

Перед відпусканням на підігріту тарілку кладуть вареники по 7-8 шт. на порцію, поливають маслом.

Вареники можна відпускати зі сметаною, пасерованою цибулею, пасерованою цибулею зі шкварками.

**Тісто для пельменів.**

У просіяне борошно додають воду, в якій розчинені яйця, сіль і замішують тісто однорідної консистенції. Тісто залишають на т20-30 хвилин, закривши серветкою, для набухання клейковини і надання йому еластичності. Для пельменів готують тісто густіше, ніж для вареників.

*Пельмені м’ясні*.

Для фаршу м'ясо і цибулю подрібнюють на м’ясорубці, додають сіль, цукор, перець, холодну воду і все ретельно перемішують.

При ручному формуванні пельменів тісто розкачують шаром 1,5-2 мм завтовшки, краї розкачаного шару на ширину 5-6 см змащують яйцями. На середину змащеної смужки, вздовж неї, кладуть рядками кульки фаршу масою 7-8 г на відстані 3-4 см одна від одної. Потім краї змащеної смужки тіста піднімають, накривають фарш, після чого вирізають пельмені спеціальними формочками з затупленим обідком.

Маса 1 шт. дорівнює 12-13 г.

Обрізки тіста без фаршу використовують при повторному розкачуванні.

Сформовані пельмені викладають в один ряд на посипані борошном дерев’яні лотки і до варіння зберігають при температурі нижче від 0°С.

При виготовленні пельменів промисловим способом застосовують спеціальні пельменні напівавтомати.

Пельмені варять 5-7 хв. у киплячій воді. На 1 кг пельменів – 4 л води і 20 г солі. Варять при слабкому кипінні. Готові пельмені обережно виймають шумівкою або друшляком , дають стекти воді і відпускають.

При відпусканні поливають маслом, оцтом, посипають перцем.

Пельмені варять у міру попиту невеликими партіями.

Пельмені можна готувати смаженими і запеченими, використовувати для приготування супів.

**Вимоги до якості страв з борошна, умови та строки реалізації.**

Вареники - правильної форми, яка зберігається, краї добре защіпані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом начинки. Колір оболонки -від світло-сірого до світло-кремового, консистенція щільна, м'яка, начинка - соковита, м'яка.

Галушки - правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин. Консистенція - м'яка. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з певного виду борошна. Колір на розрізі - від світло-сірого до світло-кремового.

Млинчики з начинкою - прямокутної форми, з добре підрум'яненою поверхнею, политі вершковим маслом або сметаною чи посипані цукровою пудрою. Смак і запах - приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з начинкою. Колір поверхні - від золотистого до світло-коричневого, смак начинки відповідає певному її виду. Консистенція млинчиків і начинки - м'яка, кірочка - хрустка, еластична.

Пельмені - правильної форми, однакової величини, поверхня гладенька, добре защіпані. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста, з ароматом начинки. Не допускаються сторонні запахи і присмаки. Консистенція - щільна, м'яка, начинка - соковита, м'яка.

**Приготування млинців, оладок.**

*Тiсто для млинцiвi оладок*

Для млинцiв i оладок тiсто готують безопарним способом рідкої консистенцi: для млинцiв спiввiдношення борошна i води 1:1,65, для оладок - 1:1.

***Млинцi.***У невеликiй кiлькостi води або молока розчиняють сiль, цукор, додають попередньо розведенi дрiжджi, сумiш процiджують, з’єднують з рештою води, пiдiгрiтої до температури 35-40°С. Сумiш вливають у борошно, додають яйця i перемiшуютъ до утворення однорiдної маси, потiм додають розтоплений жир i знову перемiшують.

Тiсто ставлять у тепле мiсце на 3-4 год. У процесi бродiння його перемiшують (обминають). Щоб млинцi були бiльш пористими, бiлки яєць збивають, вводять наприкiнцi бродiння.

Млинцi випiкають з обох бокiв на нагрiтих чавунних сковородах, змащених жиром. Млинцi мають бути завтовшки не менш як 0,3см, дiаметром 15 см. Подають по 3 шт. На порцію з вершковим маслом або сметаною,(медом, повидлом).

***Оладки.*** Тiсто для оладок готують так само, як i для млинцiв, але бiльш густої консистенцiї. Оладки випiкають на розiгрiтих сковородах, листах або електросковородах так само, як млинцi по З шт. на порцiю, 0,5-0,6 см завтовшки, дiаметром 6-7 см. Оладки можна смажити у фритюрi. Подають з маслом, сметаною, джемом, повидлом, медом, варенням, цукром.

***Вимоги до якостi виробiв з дрiжджового тiста***

 Вироби з тiста повиннi мати правильну форму, рiвномiрно засмажену верхню кiрочку, без трiщин, надривiв, яка щiльно прилягає до м’якушки. Колiр кiрочки свiтло-золотистий або свiтло-коричневий. Тiсто добре пропечене, еластичне, при легкому натискуваннi пальцем набуває первинної форми, не крихке, рiвномiрно пористе, без пустот.

Смак, запах повиннi вiдповiдати виду виробу i його складу, проте без присмаку гiркостi, надмiрної кислотностi. Не допускаються стороннi запахи i присмаки.

Готовi вироби зберiгають у чистому, сухому, свiтлому примiщеннi з температурою 6-20°С у лотках. При цьомуїх укладають рядами так, щобвироби не втратили форми. Строк реалiзацiї- 24 год.

При бiльш тривалому зберiганнi вироби черствішають внаслiдок змiни стану крохмалю i бiлкiв. М‘якушка стає сухою, твердою, крихкою. Кiрочка втрачає пружнiсть, стає зморшкуватою. Об’єм виробiв зменшується.