**Тема №6. Основи створення фірмових авторських страв**

**Лекція №10**

 **План лекції**

1. Основи створення фірмових других страв із м’яса, птиці, риби, яєць, борошна.
2. Основи створення фірмових солодких страв і напоїв.
3. Основи створення фірмових борошняних кулінарних та кондитерських виробів.

 **Рекомендовані джерела:**

1. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник. Київ : Кондор, 2013. 504 с.

2. Сімакова О. О. та ін. Технологія борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. Донецьк : ДонНУЕТ, 2012. 304 с.

3. Брасько Ю. М. Технология продуктов общественного питания: уч.-практич.пособие. Київ: Центр учебной литературы, 2017. 256 с.

4. РатушенкоА.Т. Страви з риби т аморепродуктів. Київ: Кондор, 2010. 232 с.

5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч.посібник. Львів: Магнолія. 2017. 248 с.

6. Ростовський В.С. Сучасна українська кухня. Київ: Кондор. 134 с.

1. **Основи створення фірмових других страв із м’яса, птиці, риби, яєць, борошна**

Фірмові страви – це страви, створені за авторською рецептурою шеф-кухаря.

Для приготування страв з відвареного м'яса використовують яловичину (грудинку, лопатеву частину, пружок від туш 1-ї категорії), баранину, козлятину, свинину і телятину (грудинку, лопатеву частину), з субпродуктів - язик, вим'я, копчена грудинка, окіст, корейка, ковбасні вироби (сосиски, сардельки, ковбаси).

Всі види м'яса для рівномірного проварювання нарізають шматками масою не більше 2 кг. М'якоть лопатевої частини і пружок згортають рулетом і перев'язують.

Підготовлені шматки м'яса закладають в гарячу воду (на 1 кг м'яса 1 ... 1,5 л води) і варять при слабкому кипінні. Під час варіння додають ріпчасту цибулю і пряно - ароматичні коріння, за 15 ... 20 хв до готовності м'яса додають сіль і спеції. Готовність м'яса визначають проколом кухарської голки. В готове м'ясо голка входить легко, в результаті чого виділяється прозорий сік.

Готове м'ясо нарізають у поперек волокон по 1...2 шматки на порцію. Вихід порції м'яса 50, 75, 100 г, рекомендована норма гарніра 150г, соусу 50, 75 г.

Порційні шматки м'яса заливають гарячим бульйоном, доводять до кипіння і зберігають на марміті при температурі 60 0С не більше 3 год.

У смаженому вигляді готують страви з яловичини, телятини, баранини, козлятини і свинини. Застосовують наступні способи смаження: основним способом, у фритюрі, на вугіллі, в електрогрилі, в апаратах з інфрачервоним випромінюванням. М'ясо смажать великими шматками, порційними, дрібними і в січеному вигляді.

Для смаження використовують такі частини м'яса, які містять ніжну сполучну тканину і нестійкий колаген. При смаженні таких частин колаген встигає перейти в глютин і забезпечує розпушення тканин м'яса. У телятині, свинині, баранині і козлятині колаген менш стійкий, ніж в яловичині, тому в них майже всі частини використовують для смаження.

Під час смаження на поверхні утворюється золотиста скоринка, що складається з органічних сполук, які надають смаженому м'ясу особливий смак і аромат. Багато органічних сполук скоринки збудливо діють на травні органи, завдяки чому підвищується засвоюваність їжі. М'ясо смажать в натуральному і панірованому вигляді. Деякі м'ясні продукти (грудинку) попередньо відварюють, потім охолоджують, панірують і використовують для смаження.

Страви з відвареного м'яса. Для їх приготування відварне м'ясо нарізають поперек волокон шматками однакової форми і розміру. Поверхня повинна бути не завітреною, консистенція – м’якою, колір - від сірого до коричневого, смак і запах - властивий відвареного м'яса, з ароматом спецій. Сосиски і сардельки подають цілими, без неїстівної оболонки. Колір їх повинен бути світло-червоним, смак і запах – властивий м’ясним ковбасним виробам, консистенція - соковитою.

М'ясо, смажене великим шматком, з яловичини і баранини може бути трьох ступенів смаження, зі свинини і телятини - повністю смаженим. Нарізають його у поперек волокон. Колір на розрізі слабко просмаженого м'яса може бути від червоного до рожевого, напів просмаженого - від рожевого до сірого, повністю просмаженого - від сірого до коричневого. Колір поверхні – темно-коричневий, на розрізі - світло-коричневий. Смак і запах - властивий даному виду виробу. Консистенція ніжна, соковита.

Порційні натуральні шматки правильної форми, на поверхні світло - коричнева скоринка. Кісточка у котлет добре зачищена, рівна. Консистенція - м'яка, соковита. Смак і запах - властивий даному виду виробів.

М'ясні страви, смажені дрібними шматками, мають відповідають формі нарізання. Консистенція м'яка, соковита, без плівок і сухожиль. Смак і запах - властиві даному виду виробів.

Паніровані смажені страви правильної форми, на поверхні світло-коричнева скоринка, панірування щільно прилягає до м'яса. Консистенція - м'яка, соковита; смак і запах - властиві смаженому м'ясу, скоринка хрустка.

Відварені м'ясні продукти зберігають в невеликій кількості бульйону на марміті при температурі 50 ... 60 °С не більше 3 год. Для більш тривалого зберігання м'ясо охолоджують і зберігають в холодильній шафі не більше 24 год. М'ясні страви, смажені великими шматками, зберігають в гарячому вигляді близько 3 год. Для більш тривалого зберігання охолоджують і зберігають в холодильній шафі не більше 24 год.

М'ясо тушкують великими, порційними і дрібними шматочками, а субпродукти – порційними і дрібними шматочками.

Підготовлене м'ясо посипають сіллю, перцем і обсмажують на плиті, або у жарильній шафі до утворення кірочки.

Під час тушкування додають цибулю, петрушку, селеру, моркву, а також вино, прянощі (лавровий лист, перець, гвоздику, кмин).

Підсмажене м'ясо й овочі заливають бульйоном або водою так, щоб дрібні шматочки були покриті повністю, а великі – наполовину (60-150 г рідини на порцію).

Для розм’якшення сполучної тканини і надання м’ясу гостроти додають томатне пюре, кислі соуси, мариновані ягоди і фрукти разом із соком і квасом.

М'ясо тушкують двома способами: з овочевим гарніром, або з кашею і разом із ним відпускають; без гарніру, який готується окремо.

Для приготування січеної маси використовують яловичину - м’якоть шийної частини, пахвину і обрізки, а також пружок з туш II категорії, баранину, телятину, свинину - м’якоть шийної частини і обрізки. Всі шматки м’яса обов’язково зачищають від сухожилків.

Для поліпшення смаку і соковитості готових виробів до нежирного котлетного м’яса додають жир-сирець (5-10%). Зачищене м’ясо нарізають на шматки, з’єднують з шпиком, пропускають через м’ясорубку з решіткою з великими отворами, додають воду або молоко, сіль, перець і все добре перемішують. Вміст жирової тканини в січеній масі з свинини не повинен перевищувати 30%, з яловичини, баранини і телятини - не більш як 10%.

Вироби з натуральної січеної маси мають пористо-губчасту структуру, добре прожовуються, проте відрізняються щільною консистенцією. Для того щоб одержати пухкі і соковиті вироби з січеної маси, до неї слід додати заздалегідь замочений у холодній воді або молоці черствий хліб без скоринки з пшеничного борошна. Така маса називається котлетною.

Черствий хліб у котлетній масі поглинає і утримує рідину, яку виділяє м’ясо під час теплової обробки, сприяє розм’якшенню сполучної тканини, надає виробам пухкості, свіжий хліб - неприємної клейкості.

Для приготування котлетної маси використовують яловичину (м’якоть шиї, черевної частини, обрізки, які утворюються під час обвалювання м’яса), свинину (обрізки), рідше баранину (м’якоть шиї й обрізки).

Котлетна маса доброї якості виходить тоді, коли для її приготування використовують м’ясо вгодованих тварин з вмістом жиру до 10%. Якщо м’ясо нежирне, додають сало-шпик (5-10% до маси м’яса).

М’ясо зачищають від сухожилків, нарізають на шматки (50-100 г) і пропускають через м’ясорубку. До подрібненого м’яса додають черствий пшеничний хліб без скоринки, заздалегідь замочений у холодній воді або молоці, сіль, мелений перець, перемішують, пропускають через м’ясорубку, додають воду або молоко, перемішують і вибивають. Маса стає більш однорідною, а вироби - пухкими. Проте довго вибивати не рекомендується, тому що виділяється жир і якість виробів погіршується.

Поверхня напівфабрикатів необвітрена, колір і запах характерні для доброякісного м’яса, не повинно бути грубих сухожилків, шматків м’якоті з синцями, кістками. У великошматкових напівфабрикатах поверхня рівна, краї вирівняні, без глибоких надрізів (не більш як 10 мм), шар підшкірного жиру не більш як 10 мм, у дрібношматкових допускається відхилення форми і маси (до 10% загальної кількості). Порційні напівфабрикати нарізані впоперек м’язових волокон, мають правильну форму, яка відповідає виду напівфабрикату.

Поверхня панірованих напівфабрикатів вкрита рівним шаром сухарів, товщина паніровки повинна бути не більш як 2 мм. Не допускаються поверхневі сухожилки, зволожена паніровка, що відстала, розірвані і ламані краї. Маса на розрізі однорідна, з запахом, характерним для доброякісного м’яса із спеціями.

Поверхня натуральних шматків повинна бути необвітрена, злегка волога, але не липка. Шар жиру в напівфабрикатах із свинини не більш як 1 см.

Підготовлені напівфабрикати зберігають при температурі не більше за 6°С.

Великошматкові напівфабрикати кладуть в один ряд на листи і зберігають не більш як 48 год., порційні розміщують на лотки в один ряд на ребро під кутом 30°, зберігають не більш як 36 год., а паніровані - не більш ніж 24 год.

Дрібношматкові напівфабрикати викладають на листи шаром 5 см і зберігають не більш як 24 год.

Вироби з котлетної маси викладають в один ряд на лотки, які посипають паніровкою, зберігають при температурі 6-8°С не більш як 6 год. М’ясні фарші (незаправлені) - не більш ніж 6 год.

*Для варіння* використовують цілу об­роблену рибу з головою або без неї, пласти осетрової риби, порцій­ ні шматочки ­кругляки, порційні шматочки, нарізані впоперек воло­кон під прямим кутом із пластованої риби зі шкірою й кістками або зі шкірою без кісток. Щоб уникнути деформації при варінні, шкіру надрізують у двох­ трьох місцях.

*Припускають цілу рибу,* невеликі пласти осетрової, порційні шматочки із пластованої риби на філе зі шкірою та без кісток. Шма­точки нарізають під кутом 30°, починаючи від хвоста, 1– 1,5 см зав­товшки. При цьому виходять плоскі, широкі шматочки, які швидко та рівномірно прогріваються в малій кількості рідини, не деформуються.

*Основним способом смажать* цілу рибу, пласти осетрової риби, порційні шматочки­кругляки, а також порційні шматочки, нарізані під кутом 30° із пластованої риби на філе зі шкірою й кістками, фі­ле зі шкірою без кісток, філе без шкіри й кісток. Підготовлені напівфабрикати перед смаженням посипають сіл­лю, обкачують у просіяному борошні.

*Для смаження у фритюрі* використовують рибу цілою, порцій­ними шматками, які нарізують з пластованої риби на філе без шкі­ри й кісток (чистого філе). Рибу нарізують під кутом 30°, обсушують, посипають сіллю, об­ качують у борошні, змочують у льєзоні та панірують у білій пані­ровці (подвійне панірування).

Щоб приготувати *рибу в тісті,* чисте філе риби нарізують бру­сочками 1–1,5 см завтовшки, 5–6 см завдовжки, складають у посуд, що не окиснюється, і маринують на холоді 15–30 хв. Для марину­вання використовують сік лимона або лимонну кислоту, сіль, пе­рець чорний мелений, олію, дрібно нарізану зелень петрушки і все перемішують. Перед смаженням брусочки риби занурюють у тісто кляр.

*Приготування тіста кляр.* Просіяне борошно розводять теплим (20–30°С) молоком або водою, розмішують, щоб не було грудочок, додають олію, розтерті сирі жовтки яєць, сіль і залишають на 10– 15 хв для набухання. Перед смаженням у тісто вводять збиті білки яєць і обережно перемішують. Готуючи зрази рибні, чисте філе риби нарізують під кутом 30° тонкими шматочками (1см), відбивають, солять, посипають пер­ цем, кладуть начинку, згортають у вигляді трубочок, обкачують у борошні, змочують у збитих яйцях, обкачують у сухарях.

*Для начинки* використовують варені яйця, зелень петрушки, ци­булю (зелену або пасеровану ріпчасту), яку дрібно нарізують, дода­ють сметану, сіль і змішують. Запікають цілу рибу, порційні шматочки, нарізані з філе з шкі­рою без кісток, а також із чистого філе. Напівфабрикати з рибної січеної натуральної та котлетної маси виготовляють з риби, яка не має дрібних кісток (щука, судак, сом, минь, хек, тріска та ін.). До складу входить м’якоть риби, сало шпик, часник, сіль, перець.

*Вимоги до якості напівфабрикатів.* У рибних напівфабрикатів цілою тушкою й порційними шматочками шкіра має бути цілою, на­ турального кольору, без залишків луски та без плавників. Кісткові частини плавників вирізані, нутрощі видалені. Внутрішня черевна порожнина зачищена від згустків крові й темної плівки. Консистен­ція тушок риб і порційних шматочків щільна; не допускається по­ темніння м’якоті біля кісток, оголення реберних кісток, сторонній запах. У напівфабрикатів із січеної натуральної та котлетної маси фор­ма має відповідати виду напівфабрикату, поверхня без тріщин і ла­маних країв, рівномірно панірована.

Рибні напівфабрикати зберігають при температурі від 0 до мі­нус 4°С: цілу розібрану рибу - 24 год, рибний фарш - 6 - 8, котлет­ну масу - 2 - 3 (викладають у лотки шаром до 5 см), напівфабрика­ ти із котлетної маси - до 24 год.

Рибні напівфабрикати для доготівельної мережі підприємств масового харчування й кулінарних магазинів охолоджують протя­ гом 2 - 3 год при температурі мінус 4 °С і зберігають до 8 год. Загаль­ ний термін реалізації включає зберігання й транспортування.

Тушкують цілу рибу, порційні шматочки кругляки, порційні шматки риби, нарізані з філе зі шкірою й кістками, а також із філе зі шкірою без кісток.





*Схема приготування натуральної січеної маси:* рибу розбирають на чисте філе → нарізують невеликими шматочками → додають шматочки сала шпик, часник → пропускають два рази через м’ясо­рубку → додають сіль, перець → вибивають → виготовляють напів­фабрикати.

*Схема приготування котлетної маси:* чисте філе риби нарізують невеликими шматочками → білий черствий хліб без скоринки замо­чують у молоці або воді для набухання (хліб беруть дво­, триденної випічки із борошна І сорту, він добре вбирає та утримує воду, зав­дяки чому вироби мають пористу структуру й соковиту консистен­цію) → філе й розмочений хліб пропускають через м’ясорубку → додають сіль, перець чорний мелений (до нежирної риби — жир яловичий, свинячий або вершкове масло (50–100 г на 1 кг м’яко­ті) → перемішують у фаршемішалці або вручну → вибивають → охолоджують → виготовляють напівфабрикати.

*Таблиця 16.1*

Умови і терміни зберігання готової продукції з риби і рибопродуктів

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування страв | Термін зберігання | Температура °С |
| Відварна і припущена риба | 30 хв | 60…70 |
| Смажена і тушкованариба | 2…3 год12год | 60…706…8 |
| Страви із риби фрі та запечені | Готують під реалізацію |
| *З нерибної водної сировини* |
| Відварні і припущені | У відварі 40…60 | 60…70 |
| Тушковані | 1 годину | 60…70 |
| Смажені і запечені | Готують під реалізацію |

1. **Основи створення фірмових солодких страв і напоїв**

За складом і способом приготування десерти класифікують на натуральні плоди та ягоди; компоти та напої; солодкі страви з речовинами, здатними утворювати желе; гарячі солодкі страви; гарячі напої.

За температурою подавання десерти поділяють на: холодні (10-14°С); гарячі (55°С), які подають як у гарячому, так і холодному вигляді.

Основною сировиною для виробництва десертів, крім цукру, є плоди, ягоди, сухофрукти, молоко, сметана, вершки, яйця тощо. Успішно використовують також різноманітні продукти переробки плодів, ягід, овочів: пюре, пасти, сухі порошки, що дозволяє значно знизити трудомісткість і скоротити час приготування страв.

До групи гарячих десертів входять суфле (пухкі пироги), солодкі пудинги, гарячі страви з яблук (яблука в тісті смажені, яблука з рисом та ін.).

Основний компонент суфле — збиті яєчні білки. Висока піноутворююча здатність білків обумовлена їхньою поверхневою актив¬ністю. Збивати білки треба в просторому посуді, з огляду на те, що об'єм білкової піни у 5...8 разів перевищує об'єм вихідного білка.

Суфле готують із додаванням борошна (ванільне, шоколадне, горіхове) або без нього (фруктове, ягідне).

Для гарячих десертів яблука варять, припускають, смажать і запікають. Підготовляючи яблука до теплої обробки, видаляють із них насіннєве гніздо й найчастіше обчищають від шкірки. Відходи при цьому становлять відповідно 12 і 30% (до маси брутто). Для страв яблука з рисом яблука варять у підкисленій воді цілком або половинками, обчищеними від шкірки й насіннєвого гнізда. Для страви грінки з яблуками обчищені від шкірки яблука наріза¬ють часточками і припускають із цукром у невеликій кількості під-кисленої води. Для яблук у тісті смажених із плодів видаляють насіннєве гніздо, обчищають їх від шкірки, нарізають кружальцями та посипають цукром.

В українській національной кухні популярна страва «Яблука запечені»

За допомогою запікання готують також яблука по-київськи. Для яблук у білку у плодів обчищають шкірку і видаляють насіннєве гніздо, варять у підкисленій воді, потім викладають на порціонну сковороду і покривають збитими білками, до яких додана рафінадна пудра, змішана з корицею. У кокотниці запікають невеликі плоди. Для шарлотки з яблуками обчищені від шкірки й нарізані дрібними кубиками плоди засипають цукром.

Солодкі пудинги готують із сухарів, яблук, бананів тощо. Пудинг можна запікати або варити на парі. Для запікання форму змащують маслом, для варіння — маслом і посипають цукровим піском. Подають пудинг гарячим, поливши його солодким соусом, або холодним — з молоком чи киселем.

У масу для пудингів із плодів (яблучний, банановий, вишневий) додають крохмаломісткі продукти: сухарі, манну крупу та ін. Клейстеризований крохмаль відіграє роль загусника, сприяючи утворенню структури виробу та втриманню його форми. Повітряна фаза білкової піни, розширюючись при тепловій обробці, спричиняє збільшення об'єму пудингу і передає його пористу ніжну консистенцію.

До десертів з утворенням драглів належать: желе, киселі, муси, самбуки, креми. Їх готують із свіжих, консервованих і сушених плодів і ягід, з пло-дового та ягідного пюре, соків, сиропів, екстрактів, молока.

Ці страви набувають драглеподібної консистенції завдяки додаванню речовин, здатних утворювати желе: крохмалю, желатину, агароїду, альгінату натрію, пектинових речовин і модифікованого крохмалю, які зв’язують воду і утворюють при остиганні драглеподібну масу.

Для приготування плодово-ягідних киселів використовують картопляний крохмаль, оскільки кукурудзяний (маїсовий) при заварюванні киселю утворює білуватий відтінок і надає неприємного присмаку. Кукурудзяний крохмаль можна використовувати для приготування молочних киселів — вони будуть ніжнішими.

Для заварювання киселів крохмаль розводять 4-5-кратною кількістю холодної води або охолодженого сиропу і добре розмішують.

Вимоги до якості киселів. Киселі мають бути однорідними, без грудочок крохмалю, який не заварився, нетягучими. Густі киселі повинні зберегти свою форму, а напіврідкі — консистенцію густої сметани, рідкі — вершків. Смак киселів солодкий, з присмаком запахом і кольором використаних ягід або фруктів. Киселі з фруктово-ягідного пюре можуть бути каламутними, інші — прозорі (крім молочного). На поверхні киселів не допускаються наявність плівок, грудочок, занадто рідка консистенція, слабко виражений смак та аромат, відокремлення води, фіолетовий відтінок забарвлення киселю з журавлини.

У застиглому вигляді желе — це прозора драглеподібна маса. Його густина залежить від температури і кількості речовини, здатної утворювати желе — желатину, агароїду, фурцелерану. Желе готують із фруктово-ягідних відварів, соків, сиропів, екстрактів, есенцій, молока, варення і речовини, здатної утворювати желе.

Технологічний процес приготування желе складається з підготовки продукту, здатного утворювати желе, приготування сиропу, розчинення цього продукту в сиропі, охолодження желе до 20°С і розливання у форми, застигання при температурі 2-8°С, підготовки до подавання.

Вимоги до якості желе. Желе драглеподібної, однорідної консистенції, смак і запах добре виражені та властиві продуктам, з яких його готують. Фрукти в желе слід нарізати акуратно, викладати у вигляді малюнка. Форма желе має відповідати формочці, в якій його готували (квадрат або трикутник). Не допускаються слабка або дуже густа консистенція, наявність грудочок.

Муси найчастіше готують зі свіжих і варених фруктів, джему та фруктового пюре. Муси — це збите желе. Суміш збивають за допомогою збивальної машинки при температурі 18-22°С до утворення пінистої маси та збільшення об’єму в 2-3 рази. Збиту масу відразу розливають у формочки, а в разі масового виготовлення — у лотки з нержавіючої сталі шаром 4-5 см. Перед подаванням мус перекладають у креманки або вазочки і поливають сиропом або соком

Самбук — це однорідна пухка, дрібнопориста маса з пружною консистенцією. Смак солодкий, з кислуватим присмаком і запахом яблучного або абрикосового пюре.

До складу самбуків, на відміну від мусів, входять яєчні білки. Їх готують із свіжих яблук, абрикосів або кураги. Желе утворюється завдяки желатину і пектиновим речовинам, які є в яблуках і абрикосах.

Крем — це страва з утворенням желе, яку готують із збитих вершків 35%-ної жирності або сметани. Залежно від наповнювачів готують креми ванільний, шоколадний, кавовий, горіховий, ягідний.

1. **Основи створення фірмових борошняних кулінарних та кондитерських виробів**

У кондитерських цехах підприємств рестоанного господарства використовують опарний і безопарний способи приготування дріжджового тіста. Спосіб приготування залежить від кількості здоби, що входить до рецептури виробу. Якщо до складу дріжджового тіста входить невелика кількість здоби (цукор, жир), всі продукти кладуть у тісто одночасно. Такий спосіб приготування називається безопарним. У здобному густому тісті створюються несприятливі умови для бродіння. Оскільки велика концентрація цукру і жиру пригнічує жит¬тєдіяльність дріжджових клітин, бродіння проходить мляво, клейко¬вина утворюється низької якості. Щоб створити оптимальні умови для процесу бродіння, спочатку замішують тісто рідкої консистенції. Для його приготування використовують 60—70 % води, 35—50 % бо¬рошна, 100 % дріжджів і 4 % (від маси борошна) цукру. Ця частина тіста називається опарою, а спосіб приготування тіста — опарним. Коли опара добре вибродить, до неї додають здобу і решту борошна.

Чим більше використовується здоби для приготування тіста, тим більше потрібно дріжджів і менше води.

Для приготування безопарного тіста всі продукти, що передбачені рецептурою, замішуються в один прийом. У діжу тістомісильної машини вливають розчинені продукти. Всипають просіяне борошно. Замішують тісто протягом 5—7 хв. Додають розтоплений жир, приблизно за 2—3 хв. до закінчення процесу замішування тіста, щоб зменшити руйнування клейковини. Замішування продовжують доти, доки тісто буде легко відставати від стінок діжі й важеля тістомісильної машини. Дуже тривале замішування призводить до того, що тісто знову стає липким. Коли процес замішування закінчено, важіль машини переводять у верхнє положення, стінки діжі й поверхню важеля ретельно обчищають від залишків тіста (для зменшення кількості відходів), а діжу з тістом скатують.

Тісто закривають вологою тканиною (щоб тісто не завітрилося) переміщують у тепле місце (30 °С) для бродіння, яке триває протягом 2,5—3,5 год. Тісто обминають через 1 год. від початку бродіння, коли воно збільшиться в об'ємі у 1,5—2 рази, тобто перемішують протягом 1—2 хв. Тісто, замішане із борошна з «сильною» клейковиною, обминають двічі, а із борошна зі «слабкою» клейковиною — тільки 1 раз. Удруге обминають тісто після першої обминки за 40 хв. потому.

За зовнішніми ознаками закінчення процесу бродіння можна визначити так: тісто збільшується в об'ємі у 2,5—3 рази; поверхня тіста стає опуклою, гладкою; тісто набуває приємного спиртового запаху; при легкому натискуванні пальцями на поверхні залиша¬ється слід, який повільно вирівнюється; вироби, випечені з такого тіста, мають пухку, дрібнопористу структуру, гарний зовнішній вигляд і приємний смак.

Тісто, що не добродило, має інші ознаки: об'єм тіста значно менший; при натискуванні пальцями ямка, що залишається на по¬верхні, швидко вирівнюється; запах такого тіста невиявлений; шкоринка виробів, випечених з такого тіста, вкрита темними пля¬мами, а поверхня — розтріскана.

Тісто, що перебродило, має зморшкувату поверхню; при легкому натискуванні пальцями ямка не вирівнюється або тісто взагалі просідає; запах такого тіста неприємний; при розбиранні тісто рветься, а вироби погано формуються; вироби, випечені з такого тіста, не зберігають форму, мають неприємний присмак.

Невелику кількість безопарного дріжджового тіста можна замі¬сити вручну у посуді невеликого об'єму. Послідовність з'єднання про¬дуктів така ж сама, як і при механічному замішуванні. Об'єм посуду повинен бути у 2,5—3 рази більшим, ніж об'єм тіста, щоб під час бродіння тісто залишалося в ньому, а не виходило за межі посуду.

Розбирання дріжджового тіста складається з таких операцій: тісто ділять на шматки потрібної маси, формують шматки у вигляді кульок, далі відбувається проміжне розстоювання, форму¬вання виробів і їхнє остаточне вистоювання.

Маса порцій повинна бути точною, відхилення допускаються до ± 2,5 г. Порція тіста повинна бути важчою за готовий виріб на 12—15 %, оскільки під час випікання і охолодження відбуваються упікання і усихання виробу.

У процесі розбирання з тіста частково виходить вуглекислий газ і його об'єм зменшується. Для того, щоб об'єм сформованих виробів збільшився (внаслідок насичення вуглекислим газом), їх кладуть на розстоювання у вологе місце з температурою не нижче 300С (вироби можна накривати серветкою, щоб їхня поверхня не завітрювалася).

Випікають вироби з дріжджового тіста у пекарських і жарочно-кондитерських шафах за відповідних температурних режимів.

Тривалість прогрівання тіста залежить від багатьох факторів: маси і форми виробів, їхньої вологості й структури, температури і вологості середовища жарової камери, завантаження шаф. Великі вироби пропікаються повільніше, ніж дрібні, тому їх треба випікати за заниженої температури (200—220 °С). Вироби з високою воло¬гістю і пористістю прогріваються швидше.

Дрібні вироби випікають за більш високої температури (230— 240 °С) для того, щоб швидше утворилася шкоринка, яка перешкод¬жає висиханню і, відповідно, зменшенню маси готових виробів.

Технологічна схема приготування дріжджового безопарного тіста наведена нижче.

