



# Технология приготовления теста для пельменей, вареников и домашней лапши

7 класс



# Пельмени

- Слово заимствовано из языков коми и удмуртского пельнянь - «хлебное ухо»;
- Блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы, попавшее в русскую кухню с Урала.



# Кухни народов мира

- Китай – сяо лонг бао;
- Центральная Азия – манты;
- Италия – равиоли;
- Словакия – брынзовые галушки;
- Кавказ – хинкали и долма;
- Индонезия – сиомей;
- Гонконг – вонтоны;
- Польша – пероги (аналог вареников);
- Индия – модак.



# Технология приготовления

- Для теста понадобится мука, яйца, вода или молоко;
- Начинка из говядины, свинины или баранины с добавлением специй, лука, чеснока;
- Можно использовать мясо медведя, оленя, лося, гуся, рыбы, свиного сала, картофеля и капусты.



# Хранение, приготовление и подача

- В замороженном виде;
- Перед употреблением. Кладут в кипящую воду или бульон и варят пока они не всплывут, а затем еще 5 мин. Добавляют лавровый лист;
- Подают с уксусом, перцем, горчицей или хреном;
- Могут подаваться с кетчупом, майонезом, сметаной и сливочным маслом.



# Стандарты качества

- С января 2010 года появилась категория производства мясных полуфабрикатов в оболочке из теста;
- В начинке продукта категории А содержится мяса свыше 80%, Б – 60-80%, В – 40-60%, Г – 20-40%, Д – менее 20%;
- Остальное могут составлять соя, вкусовые добавки и манная крупа;
- Толщина теста не более 2 мм, мясо серого цвета;
- Пельмени должны быть правильной формы, с плотно заделанными краями.

# Вареники

- Украинское национальное блюдо с начинками из овощей, грибов, фруктов, творога, картофеля;
- Тесто может быть дрожжевым или на кефире;
- Подаются со сметаной и сливочным маслом или жареным луком и постным маслом;
- Упоминаются в произведениях Н. В. Гоголя.





# Памятник пельменю



# Домашняя лапша

## Ингредиенты

Яйцо куриное 1 шт.  
Вода 1 ст. ложка  
Соль щепотка  
Масло растительное 0,5 ч. Ложки  
Мука пшеничная 8 ст. ложек



## Технология приготовления

1. Муку просеивают через сито
2. Высыпают в миску горкой и делают углубление
3. Вбивают яйцо
4. Размешивают с помощью вилки до однородной массы
5. Добавляют масло, соль, воду
6. Перемешивают
7. Вымешивают тесто руками, чтобы оно стало гладким и однородным
8. Чтобы тесто не липло к поверхности его присыпают мукой
9. Раскатывают тонким слоем 2 мм толщиной и скатывают в трубочку, тонко нарезают.