

# Деруни

Підготувала майстер виробничого навчання

Сурілова Н.Г.

2010 рік



# **В українській кухні поширеною стравою є деруни.**

- **Деруни.. Їх готують з дерунної маси з різними начинками (з сиру, м'яса) і без начинки.**
- **Для приготування дерунної маси сиру картоплю натирають на тертці, додають пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішують.**
- **Картопля – 1240/930, борошно пшеничне – 43, яйця – 36.**
- **Вихід– 1000.**

# Мотивація

- **При вивченні цієї теми уроку ви добре усвідомите, чи можна приготувати деруни з картоплі чи смажені оладки з інших овочів**
- **Ваші вміння та навички збагатяться при вивченні теми уроку**
- **Ви з задоволенням будете готувати цю страву вдома**
- **Асортимент смажених овочів збагатиться**

# Засмажені до золотавої скориночки картопляні оладки підкорять всіх

- **Знадобиться :** на **деруні по-домашньому**
- 1 кг картоплі
- 2 яйця
- 1 крупна цибулина
- 2 повних ст. ложки борошна
- 1 зубчик часнику (за бажанням)
- олія для смаження
- сіль
- Перець
- 24 шт.



## **Спосіб приготування: дерунів по-домашньому**

- *Картоплю і цибулину очистіть і натріть на дрібній тертці.*
- *Тріть картоплю і цибулю поперемінно,*
- *періодично перемішуючи отриману масу.*
- *Цибульний сік не дасть картоплі швидко потемніти.*
- *При бажанні можна додати роздавлений часник.*

# Обладнання, інвентар

- **Готують страви і гарніри з овочів у соусному відділенні гарячого цеху, де використовують таке обладнання,**
- **як стаціонарні казани,**
- **електросковороди,**
- **електроплити;**
- **наплитний посуд – наплитні казани,**
- **каструлі, каструлі з сітчастими втулками,**
- **сотейники,**
- **сковороди, листи;**
- **інвентар – шумівки, дерев'яні копистки, кухарські лопатки, друшляки, сита.**

# Підібрати інвентар



**Додайте яйця і борошно і добре  
перемішайте масу.**



**Посолить і поперчити тісто на  
смак. Добре  
Перемішайте. Розігрійте в  
сковороді 2-3  
ст.ложки олії. Ложкою  
набирайте картоп-  
ляну масу і викадайте на  
сковороду круглі оладки.**



***Перевертайте оладки, коли нижня сторона добре підрум'яниться.***



# Поради з попиту

- **Щоб під час смаження основними способами виробу з картопляної маси не розпадалися,**
- **кладіть їх на добре розігріту із жиром сковорідку, а**
- **при паніруванні слідкуйте, щоб папіровка не попала всередину.**
- **Під час смаження основним способом виробу з картопляної маси вбирають багато жиру, тому спочатку додайте половину його норми, а коли виробу**
- **підсмажаться з одного боку,**
- **переверніть їх і додайте решту жиру.**

*Подавайте деруни теплими, зі сметаною або овочевим асорті.*

- *Примітка: Такі **деруни** виходять хрусткими.*
- *Любителі ж м'яких дерунів можуть скласти деруни у форму для запікання,*
- *густо перемазуючи їх сметаною, і*
- *запекти в духовці біля 20 хвилин.*
- *20 - 24 штуки*

# **Деруни зі сметаною або грибним соусом.**

- **Дерунну масу викладають ложкою на добре розігріту сковороду з жиром 0,5 см завтовшки, 10 см в діаметрі,**
- **смажать з обох боків до утворення золотистої кірочки.**
- **Подають із сметаною або грибним соусом.**
- **Дерунна маса – 275, олія – 10, маса смажених дерунів – 220;**
- **сметана – 20 або соус грибний – 75. Вихід – 240 або 295.**

# Деруни по-селянськи.

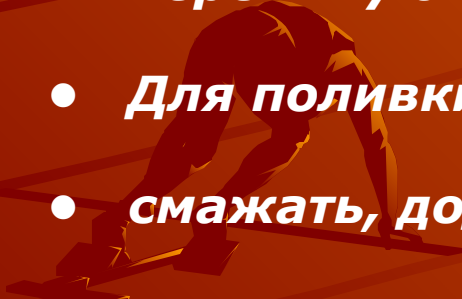
- .
- З дерунної маси смажать деруни. М'ясо свинини або яловичини нарізують дрібними шматочками, смажать, додають трохи води і тушкують до готовності.
- Готові деруни і м'ясо викладають шарами в горщику, додають бульйон, в якому тушкувалось м'ясо, сметану, маргарин, подрібнений часник, закривають кришкою і ставлять у жарову шафу на 5-7 хв. Подають у горщику.
- Маса дерунна – 185, маргарин столовий – 10, маса готових дерунів – 150; свинина (лопаткова, шийна частина) – 129/110 або яловичина (товстий, тонкий краї, бічна і внутрішня частина задньої ноги) – 162/119, маргарин столовий – 5, маса готового м'яса – 75; часник – 3/2, сметана – 35, маргарин столовий – 10, соус – 50.
- Вихід – 275.

# Деруни, фаршировані сиром.

- На добре розігріту з олією сковороду
- викладають ложкою дерунну масу (0,5 см завтовшки і 10 см в діаметрі),
- зверху кладуть начинку (шаром 0,5 см), яку накривають дерунною масою (шаром 0,5 см).
- Смажать з обох боків до утворення рум'яної кірочки.
- Приготування начинки: сир протирають, додають яйця, сіль і поливають сметаною.
- Дерунна маса – 235; для начинки: сир – 34,3/34, яйця – 7, маса начинки – 40; маса напівфабрикату – 275; олія – 10,
- маса смажених дерунів – 220; сметана – 20.
- Вихід – 240.

# **Деруни, фаршировані м'ясом.**

- **Готують так само, як деруни, фаршировані сиром.**
- **Приготування начинки: м'ясо варять, охолоджують, пропускають через м'ясорубку,**
- **додають пасеровану цибулю, сіль, перець,**
- **перемішують.**
- **Для поливки: сало нарізують дрібними кубиками,**
- **смажать, додають нарізану дрібними кубиками цибулю і**
- **пасерують.**
- **Перед подаванням деруни (2 шт. на порцію)**
- **цибулі.**



# Деруни з м'ясом





# *Відпуска драників*



# **Вимоги до якості страв і гарнірів із смажених овочів.**

- **Смажені овочі мають однакову форму нарізування, яка зберігається.**
- **Консистенція всередині смажених овочів м'яка, кірочка хрумка.**
- **Смак і запах характерний для смажених овочів.**
- **Колір кірочки смаженої картоплі жовтого кольору, інших овочів – світло-коричневого;**
- **на переломі – властивий натуральному кольору овочів.**

# Розрахувати сировину на задану кількість порці

рецептура №1.180/2001

	Сировина	Брутто в грам.	Нетто в грам.
1.	Картопля	1240	930
2.	Мука пшенична	43	43
3.	Яйця	9/10 шт.	36
	вихід		1000

# З а п и т а н н я

- З яких овочів можна приготувати овочеві оладки (з картоплі, кабачків, гарбуза та інші)
- Чи можна приготувати деруни з начинкою
- Назвіть асортимент дерунів, які готують у вас вдома
- Як приготувати масу для дерунів
- При якій температурі подають деруни
- Які соуси, чи підливи додають до дерунів
- Норма відпустки

# Джерела

- Вищепан О.Г., Мельман М.Є., Швіліх В.Ц. Як консервувати овочі. - К.:Держсільгоспвидав, УРСР, 1980. - 132с.
- Все об української кухні. / Сост. Д. Билык. - Донецьк: ПКФ "БАО", 2000. -352с.
- Губа Н.И. Овощи и фрукты на вашем столе. - К.: Урожай, 1984. - 344с.
- Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1999. - 550 с.
- Інтернет-джерела

# Донецьке ПТУ ТРС



**Сурілова**

**Ніна Геннадіївна**

**2010 рік**

