

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«ВЛАДИМИРСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА ВЛАДКООПСОЮЗА»

Горячие блюда из сыра

Студент: Гришина Елизавета Андреевна
Группа: ЗТОП(9)19
Преподаватель: Мартин Мартин Анди

Сыр - пищевой продукт, получаемый из сыропригодного молока с использованием свёртывающих молоко ферментов и молочнокислых бактерий или путём плавления различных молочных продуктов и сырья немолочного происхождения с применением солей-плавителей.



Технологический процесс производства сложных блюд из сыра.

Ассортимент сложных блюд из сыра довольно большой. Сыр используют для приготовления: первых блюд, закусок, вторых блюд и десертов.

Для приготовления сложных блюд из сыра используют различные основные и вспомогательные продукты, такие как: овощи, мясные п/ф, молочные продукты, мука, яйца и т.д.

Сыры различают по внешнему виду, цвету, запаху и делят на: Сычужные твердые; Терочные; Швейцарские; Голландские; Типа Чеддер; Латвийские со слизью на поверхности; Мягкие сычужные; Слизневые; С плесенью; Свежие; Сливочные; Рассольные; Кисломолочные Твердые; Плавленные.



A black bowl filled with a thick, melted cheese sauce. Two metal skewers are dipping breadsticks into the sauce, with the cheese stretching and dripping. The bowl sits on a dark wooden surface, surrounded by several breadsticks. In the background, there are more breadsticks and a plate of croquettes.

Ассортимент блюд из сыра

1. Супы
2. Соусы
3. Пасты
4. Сыр жареный и запеченный
5. Блинчики
6. Пироги
7. Крокеты и т.д.

Крокеты из сычужного сыра

Белую жировую пассеровку на сливочном масле разводят горячим молоком, кипятят. Добавляют нарезанный кусочками сыр. Формуют крокеты. Панируют в муке, затем в яйце и сухарях. Обжаривают на растительном масле или во фритюре.



Рулетики с сыром

Ветчину и сыр нарезают ломтиками
Укладывают сыр на ветчину, скатывают
рулетиками, скрепляют шпажками.
Панируют в яйце и сухарях.
Обжаривают во фритюре.
Удаляют шпажки.



Суфле из сыра с яичными белками

Белую жирную пассеровку на сливочном масле разводят горячим молоком, кипятят. Добавляют тертый сыр, соль, перец. Взбивают яичные белки, аккуратно вводят в смесь. Смазывают форму для запекания сливочным маслом, посыпают сухарями, выкладывают смесь. Посыпают тертым сыром. Запекают до готовности в жарочном шкафу.



Сыр, обжаренный в тесте

Готовят густое тесто: мука + яйца + соль, разводят молоком. Сыр нарезают кусочками. Панируют в тесте. Обжаривают во фритюре



Сырное фондю

Добавляют нарезанные кубиками сыр гауда и швейцарский сыр в миску и перемешивают с кукурузным крахмалом и перцем. Протирают горшок для фондю чесноком. Наливают в него 1,5 стакана белого сухого вина, столовую ложку коньяка и разогрейте на среднем огне. Доводят до кипения, добавляют сыр, медленно помешивая. Приправляют соус мускатным орехом и перцем. Держат его на медленном огне до готовности. Подают фондю с круассанами или гренками.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !

