

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 into the sauce, each holding a piece of bread. The bread is coated in the sauce and is dripping with it. The bowl is surrounded by several other pieces of bread, some of which are also coated in the sauce. The background is a dark, rustic wooden surface.

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 !

