

ПМ-04
ОФОРМЛЕНИЕ И
РЕАЛИЗАЦИЯ ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ

Тема. Пресное тесто
технология приготовления.
Блюда из теста

Приготовление пресного теста

- Приготовить тесто для вареников и пельменей достаточно просто. Рецепт теста для вареников и пельменей включает следующие ингредиенты:

Мука – 3 стакана;

Вода – 2/3 стакана;

Яйцо – 1;

Соль – 1/2 чайной ложки;

Приготовление: Просеянную муку высыпаем на широкую доску горкой, в центре делаем ямку, вливаем в неё яйцо, тёплую воду, сыпем соль, вымешиваем в крутое тесто для вареников. Полученный ком накрываем салфеткой или крышкой, оставляем на 30-40 минут. Если вареники с творожной или фруктовой начинкой, вместо воды можем взять молоко и добавить в тесто для вареников 2 чайные ложки сахара.

- Тесто считается готовым, если при нажмем пальцем на поверхность замешанного теста образовавшееся углубление восстанавливается.



Приготовление теста для вареников

В холодной воде растворяют соль, добавляют яйца, сахар-песок

Перемешивают и соединяют с мукой

Замешивают крутое тесто

Расстойка 20-30 мин

Приготовление полуфабрикатов

С фаршами: творожный, картофельный с луком, со свежей капустой, яблочный с повидлом, с вишнями

Вареники ленивые

- Готовое тесто для вареников раскатываем до толщины 1,5–2 мм. стаканом, рюмкой или специальной выемкой с нужным диаметром вырезаем кружочки (5×5 см), а потом стряпаем вареники или пельмени: фарш выкладываем на одну половинку кружка, накрываем второй и прищипываем по краям, полученная форма подходит для вареников, а чтобы получились пельмени, уголки соединяют. Обрезки теста на вареники соединяем, вымешиваем, раскатываем и повторяем остальные действия.
- Хранение. Сформованные пельмени укладывают на обсыпанные мукой лотки и до варки хранят при 0 °С.

Варка вареников

- Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчёта 1 ч. ложка соли на 3 стакана воды. Через 8 – 10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались.
- Отпуск: при подаче на стол вареники обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе, либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как даже чуть остыв, они становятся невкусными.



Варка пельменей

- Варим пельмени в кипящей подсоленной воде (1 кг пельменей при варке берут 4 л воды и 20 г соли). Варят при слабом кипении 5—7 мин. После всплытия, пробуем на готовность, затем вылавливаем шумовкой и сразу подаём на стол.
- Отпуск: при отпуске пельмени поливают маслом, сметаной или уксусом. Можно пельмени посыпать мелкорубленной зеленью петрушки или укропа. Рекомендуется отваривать пельмени по мере спроса небольшими партиями. Пельмени можно отпускать жареными и запеченными. Используют их также при приготовлении супов.



Недостатки изделия

Вид	Причины дефекта
Изделия с комками муки	Использование не просеянной муки, недостаточно тщательный процесс теста
Разрыв оболочки вареников или пельменей, обнажение фарша	Тесто слабой консистенции, тонко раскатано, жидкая начинка

Приготовление теста для лапши домашней

Холодную
воду
соединяют с
солью и
яйцами

Размешивают
и постепенно
засыпают
муку

Замешива
ют крутое
тесто

Расстойк
а 20-30
мин

Нарезка,
высушиван
ие

Лапша с медом
Лапша с маком
Восточная стружка

Приготовление дрожжевого блинного теста

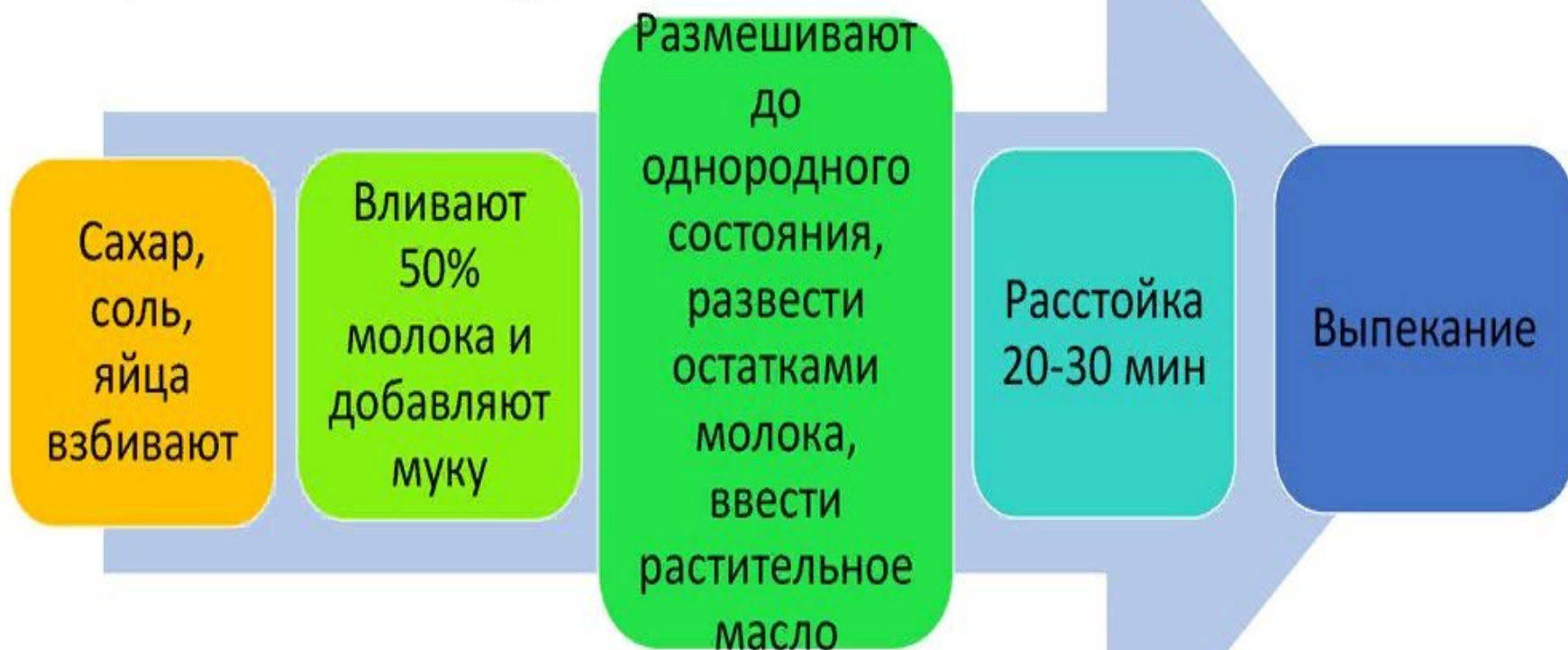
Дрожжевое опарное тесто жидкой консистенции

- Блины выпекают на толстых сковородах небольшого диаметра.
- Тесто наливают на хорошо разогретую сковороду, смазанную жиром. После каждого испеченного блина сковороду смазывают маслом или куском шпика.
- Поджарив одну сторону, блин переворачивают.
- К блинам подают отдельно:
 - разогретое сливочное или топленое масло,
 - сметану,
 - сельдь, кильки, рыбу холодного копчения, икру.
- Блины с припеком





Приготовление теста для блинчиков



Блинчики с медом, сахаром или вареньем

Блинчики с разными фаршами

Пирог блинчатый

Пирожки блинчатые с различными фаршами

Приготовление сдобного пресного теста

Размягчают масло

Растворяют лимонную кислоту и сахар в воде, перемешивают с яйцами

Вводят муку, смешанную с содой

Ватрушки, Сочни с творогом
Печенье, Пирог с вишней
Чебуреки, Хачапури
Пирог с брынзой
Вертута с творогом
Яблоки в тесте жареные
Яблоки, запеченные в тесте
Пирожки сдобные пресные с различными фаршами

Месят не более 1 мин