

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИИ  
ГБПОУ "БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ"

# Дрожжевое тесто и изделия из него

Выполнил: Мулонов Э.П  
Проверила: Усикова М.В

2018  
Улан-удэ

# Фарши и начинки



Мясные

Овощные

Фруктово-ягодные

Рыбные

Молочные

Для приготовления начинок используют, в основном, гидромеханические и механические приемы обработки продуктов. К *гидромеханической* относят процессы, основой которых является гидромеханическое воздействие на обрабатываемый продукт: промывание, замачивание, осаждение, фильтрование

# Технология приготовления начинки

- 1.Творог протирают.
- 2.Добавляют яйца, просеянную муку, сахар, ванилин
- 3. Все тщательно перемешать



Технология приготовления начинки включает подготовку сырья, дозирование и смешивание основных рецептурных компонентов и уваривание смеси.

Все виды начинок должны быть стойкими при хранении, сохранять свои качественные свойства, т.е. не прогоркать, не сбразживаться, не засахариваться. Начинка должна иметь достаточную ; вязкость, близкую к вязкости карамельной массы при температуре разделки и формования, быть однородной по консистенции. При хранении карамели начинка не должна растворять карамельную оболочку (растворение происходит при повышенной влажности начинки). Стойкость начинок достигается правильным составлением рецептуры, высоким содержанием сахара (около 60%), препятствующим развитию микроорганизмов, высоким содержанием патоки как антикристаллизатора, ограниченным использованием скоропортящегося сырья, включая жиры. Концентрация сахара в начинке должна быть близкой или равной концентрации насыщения при температуре формования.

**Для приготовления фаршей используют и механические, и тепловые, и гидромеханические. Во многих фаршах, в которые не входит крупа, для связи и создания консистенции, улучшающей вкус фарша, используют соус**

Для начинки нам нужны:

- Говядина 400 гр.
- Свинина 450 гр.
- Лук -2 штуки
- Соль, перец .
- Чеснок 2 зубчика
- Вода 0.5 стакана.



Говядину и свинину мелко режем кусочками, но можно взять и готовый фарш. Добавляем лук и чеснок, прокрученный на мясорубке или мелко порезанный. По вкусу соль и перец. И выливаем в начинку пол стакана воды. Всё хорошо перемешиваем и начинка готова.

