

Технология приготовления БЛЮД ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА



ОСОБЕННОСТИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИИ

- ▣ **По статистике**, они занимают почти половину всех яств в дневном рационе.
- ▣ **Продукты**, входящие в рецептуру изделий из теста, обладают высокой энергетической ценностью и являются важным источником углеводов (крахмала и сахаров), жиров (изделия из сдобного теста), витаминов группы В, ценных минеральных веществ и пищевых волокон (мука



- **Мука́** — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур. Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис .
- За счет зерновых продуктов возмещается более $\frac{1}{2}$ потребности организма в углеводах и около 40% в белках.



- Для любого мучного блюда сначала необходимо просеять муку через сито, таким образом мучная масса обогащается кислородом воздуха, удаляются посторонние примеси. Также просеянная мука обеспечивает воздушность теста, оно хорошо поддается раскатке. Это правило касается всех видов теста.



- ❑ **Тесто будет вкусным лишь при точном соблюдении рецептуры приготовления.** Все зависит от вида теста, поскольку для каждого есть свои хитрости в приготовлении. Например, добавляемая вода должна быть следующей температуры: для кислого на дрожжах — теплая, для пресного — обыкновенная, для слоеного и сдобного — прохладная. Тесто нужно тщательно вмешивать, после тщательной обминки его скатывают в колобок и оставляют под влажной салфеткой на 10-15 минут. Чтобы тесто не прилипало к разделочной доске нужно обильно посыпать ее мукой, а также на скалку.



□ **Изделия из теста делят на следующие группы:**

□ **1. Мучные блюда-**
вареники, пельмени,
блины, оладьи,
блинчики.

□ **2. Мучные
кулинарные изделия** –
пирожки, расстегаи,
кулебяка, ватрушки,
пироги.

□ **3. Мучные гарниры** –
лапша домашняя,
клецки, профитроли,
корзиночки



- **Приготавливают изделия в мучном цехе.**
- Основное оборудование – тестомесильная, раскаточная и взбивальная машины, просеиватели, передвижные стеллажи, производственные столы с деревянным покрытием.
- В цехе должно быть в достаточном количестве посуда и инвентарь др.



Мучные блюда



Блинчики

- ❑ **Блины**, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена. Их разновидности есть у всех народов.
- ❑ Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блинчики обычно имеют круглую форму.
- ❑ Приготовление блинчиков— особое мастерство.. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть термической обработке его другую сторону. Блинчики должны получаться румяными.



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- **Внешний вид:** тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.
- **Запах:** характерный для блинов, без посторонних запахов
- **Вкус:** характерный для домашнего теста без посторонних привкусов
- **Хранят** готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С в лотках, укладывая их так, чтобы они не потеряли форму.
Срок реализации 24 ч.
- **Готовые** блины их хранят до отпуска сложенными стопками в посуде с закрытой крышкой, чтобы дольше сохранять их горячими.



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ

- Пшеничная мука, высшего сорта
- Молоко стерилизованное
- Яйцо
- Сахарный песок
- Соль поваренная пищевая
- Масло подсолнечное.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яйца, соль, сахар размешивают,
- добавляют холодное молоко (50 % нормы),
- всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.
- Готовое жидкое тесто (влажность 66 %) процеживают.



- **Блинчики** выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24—26 см.
- Налитое тесто поворачиванием сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и
- обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.



- **На поджаренную** сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков.
- Обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки.
- И ставят в жарочный шкаф на 5—6 мин.
- Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию. Блинчики с яблочным фаршем, отпускают с рафинадной пудрой или со сметаной. (показать подачу)



ПОДАЧА БЛИНЧИКОВ



Вареники



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ

- ▣ **Вареники** — славянское блюдо, более всего распространённое в украинской кухне, в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из творога.



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ

- Пшеничная мука , высшего сорта.
- Молоко стерилизованное 3,2% жирности или вода
- Яйцо
- Сахарный песок
- Соль поваренная пищевая.
- Фарш творожный.
- Масло сливочное.



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- **Внешний вид:** полукруглые или треугольные
- **Запах:** характерный для вареников, без посторонних запахов
- **Вкус:** характерный для домашнего теста без посторонних привкусов
- **Температура подачи:** не ниже 65 °С.
- **Срок реализации:** не более трех часов с момента приготовления.
- **Также могут подаваться**
со сметаной и/или сливочным маслом. Те, что со сметаной, часто посыпают сахаром или поливают вареньем.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ❑ Просеянную муку высыпают горкой, делают в ней углубление в виде воронки.
- ❑ В муку добавляют нагретое до 30-35 °С молоко или воду
- ❑ Затем вводят яйца, сахар, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию.
- ❑ Перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут для созревания теста.



- **Готовое тесто** раскатывают в пласт толщиной в 2 мм.
- Край раскатанного пласта шириной 50-60 мм смазывают яйцом.
- На середину смазанной полосы вдоль нее, кладут рядами шариками фарша массой 12-13 г на расстоянии 49-50 мм один от другого.
- Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш,
- После чего формируют вареники специальной формочкой .
- Масса одной штуки должна быть 22—24 г (10-11 г теста, 12—13 г фарша).



- **Вареники** опускают в кипящую слегка подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут.
- При отпуске вареники (7—8 штук на порцию) поливают растопленным сливочным маслом



РАЗНООБРАЗНАЯ ФОРМА ВАРЕНИКОВ



Мучные гарниры:

Полуфабрикат Лапша домашняя



□ **Лапша** была основным продуктом питания во многих частях мира. Хотя современная версия тягучей пасты, изобретенной китайцами, итальянцами или арабами, остается спорной.

□ **Лапша** представляет собой изделия из теста в виде длинных плоских полосок.



- **Лапша бывает** разная - рисовая, гречневая, яичная, в зависимости от того из какой муки она приготовлена.
- Эти макаронные изделия подают в качестве гарнира или используют в приготовлении различных блюд.



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В холодную воду вводят сырые яйца
- Соль, перемешивают
- Добавляют муку не ниже 1-го сорта
- Замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20—30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось.



- Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой
- Раскатывают в пласт толщиной 1—1,5 мм.
- Пересыпанные мукой пласты складывают один на другой, нарезают их на полоски шириной 35—45 мм, которые, в свою очередь, режут поперек полосками шириной 3—4 мм или соломкой.
- Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают 2—3 ч при температуре 40—50 °С.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

- **Внешний вид:** полоски шириной 3-4 мм или соломка
- **Консистенция:** упругая, подсушенная
- **Цвет:** кремовый
- **Вкус:** сырого теста, умеренно соленый
- **Запах:** входящих в состав продуктов



РАЗЛИЧНЫЕ БЛЮДА ИЗ ЛАПШИ



ТВОРЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ!

- В тетрадь записать число 05.02.2021 тема « Технологии приготовления блюд из пресного теста»
- Изучить презентацию.
- Приготовить самостоятельно блинчики и прислать фото отчёт мне в личные сообщения в группе ВК.
- Приносить на дегустацию не нужно!
- Соблюдайте технику безопасности!

