**Содержание**

1 (6). Пищевая ценность блюд из яиц в питании. Характеристика сырья, особенности обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки реализации

2 (19). Пищевая ценность сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд. Характеристика желирующих продуктов, особенности их подготовки

3 (35).Технологический процесс приготовления горячих напитков. Ассортимент. Основные показатели и требования к качеству горячих напитков. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации горячих напитков

4 (42). Изделия из воздушного теста, заварного теста (торт и пирожные). Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации

5 (59). Определите, какое количество яичного порошка надо взять, чтобы приготовить 250 порций блинов (по 2-ой колонке Сборника рецептур)

Список использованных источников

**1 (6). Пищевая ценность блюд из яиц в питании. Характеристика сырья, особенности обработки. Процессы, происходящие при тепловой обработке яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц. Требования к качеству блюд из яиц, условия и сроки реализации**

Яйца относятся к наиболее ценным пищевым продуктам, которые не только повышают энергетичность пищи, но и ее биологическую ценность и значительно улучшают вкус, расширяют ассортимент блюд на предприятиях детского питания. Сюда поступают только куриные и перепелиные яйца, так как яйца водоплавающей птицы часто бывают заражены паратифозными бактериями.Все питательные вещества яйца сбалансированы как по качеству, так и по количеству, но наиболее питательным в нем является желток. Средняя масса куриного яйца — 45 г. Химический состав желтка значительно отличается от такового белка. В желтке в среднем 48,7 % воды, 32,6 — липидов, 16,6 — протеинов, 1 — углеводов и 1,1 % минеральных веществ. В белке содержится: 87,9 % воды, 10,6 — протеинов, 0,9 — углеводов, 0,4 — минеральных веществ, 0,03 % — липидов. Сухие вещества в яйце представлены в основном протеинами.

Куриные яйца в зависимости от срока хранения, качества и массы различают диетические и столовые. К диетическим относятся яйца массой не менее 44 г и поступившие в реализацию в течение семи суток хранения после снесения. Каждое диетическое яйцо должно иметь на скорлупе штамп, где обозначены наименование хозяйства, месяц, число снесения, вид и категория (Д1, Д2).

К столовым принадлежат яйца массой не менее 43 г независимо от срока снесения и яйца массой 44 г и более по истечении семи суток после снесения. Столовые яйца в зависимости от способа и срока хранения делятся на свежие, холодильниковые и известкованные. К свежим относятся столовые яйца, хранившиеся при температуре от — 1 до —2°С не более 30 суток после снесения, к холодильниковым — хранившиеся при такой же температуре свыше 30 суток после снесения, к известкованным — хранившиеся в известковом растворе независимо от сроков хранения. С учетом массы диетические и столовые яйца относят к первой и второй категориям.

В настоящее время самым распространенным и наилучшим способом хранения яиц является холодильный при температуре 1—2 °С.В процессе хранения яиц не следует допускать резких колебаний температуры как в сторону ее снижения, так и повышения. От этого образуется влага, способствующая развитию микроорганизмов. Нельзя хранить яйца поврежденнные, грязные, вместе с остропахнущими продуктами, переносить сразу из холодного в очень теплое помещение. Качество яиц определяют по состоянию скорлупы (чистая, цельная, крепкая) и результатам овоскопирования. К пищевым неполноценным относятся яйца с дефектами: бой (яйца с поврежденной скорлупой без признаков течи — насечка, мятый бок), выливка, запашистость, малое пятно и присушка, а также яйца с высотой воздушной камеры по большой оси свыше 13 мм. Техническим браком являются: «красюк» — яйца с полным смещением белка и желтка, «кровавое кольцо» — с кровеносными сосудами на желтке; «тумак» — с непрозрачным содержанием; «тек» — с вытечкой содержимого и «миражные» — яйца, изъятые из инкубаторов, как неоплодотворенные. Следует помнить, что несвежее яйцо может быть причиной желудочно-кишечных заболеваний и что одно недоброкачественное яйцо способно испортить большое количество теста, соуса и т.д. Поэтому доброкачественность яиц проверяют особенно тщательно. Этот показатель должен соответствовать требованиям РТУ 8016—63.

В лечебном питании используют куриные яйца: диетические и свежие, а также меланж и яичный порошок. Меланж (замороженная смесь белков и желтков) перед использованием размораживают на воздухе или в воде с температурой не выше 50°С, не вскрывая банки. Яичную смесь процеживают. Хранить размороженный меланж нельзя. Яичный порошок просеивают, заливают холодной водой (на 100 г порошка 0,35 л), размешивают, оставляют для набухания на 30-40 мин и немедленно используют. 1 яйцу массой 40 г (без скорлупы) соответствует 40 г меланжа и 11 г яичного порошка.

Яйца вареные. Яйца варят всмятку, в мешочек или вкрутую. Последние применяют в основном для салатов и фаршей. Для варки используют котлы с сетчатым вкладышем. Яйца опускают в кипящую воду (на 10 яиц — З л воды и 40 г соли) и варят при кипении: всмятку — 3-3½ мин; в мешочек — 4½ — 5½ мин; вкрутую — 8-10 мин. Затем их немедленно погружают на несколько секунд в холодную воду. Скорлупа вареных яиц должна быть чистой; у яиц всмятку белок, расположенный ближе к скорлупе, уплотнен, а желток — жидкий; у яиц, сваренных в мешочек, белок плотный, а желток - полужидкий.

Яичная кашка. Яйца смешивают с молоком, солью. Вливают в сотейник, добавляют сливочное масло, проваривают при помешивании до получения рыхлой полужидкой каши. Варят также на водяной бане. Отпускают с зеленым горошком, прогретым в собственном соку. Консистенция готовой каши нежная, рыхлая; цвет светло-желтый, запах яиц и молока.

Омлеты. Различают омлеты натуральные, белковые, смешанные и фаршированные. Для приготовления натурального омлета яйца (а белкового — только белки) взбивают венчиком или во взбивальной машине с молоком и солью, выливают на горячую сковороду с маслом и жарят, помешивая. Края готового омлета заворачивают с двух сторон к середине в виде пирожка. Для парового омлета взбитую смесь выливают в формочки или противни, смазанные маслом, варят на пару в кастрюлях и коробинах с сетчатыми вкладышами, пароварочных аппаратах, на водяной бане. Для смешанных омлетов наполнители (припущенную протертую морковь, измельченное на мясорубке с мелкой решеткой отварное мясо, отварную цветную капусту и др.) добавляют в омлетную массу, варят на пару или запекают. Консистенция омлетов нежная, однородная, слегка упругая, форма хорошо сохраняется; у паровых омлетов — цвет светло-желтый; у жареных — поверхность зарумянена, без подгорелых мест; вкус и запах, свойственные яйцам. В смешанных омлетах наполнители сохраняют форму, равномерно распределены по массе. Фаршированные омлеты имеют форму пирожка с начинкой внутри.

Яичница-глазунья. На разогретую с маслом сковороду выпускают яйца (2-3 штуки на порцию). Чтобы не нарушить оболочки желтка, солят масло или белок яйца. Жарят до свертывания белка. При отпуске посыпают зеленью. Яичницу-глазунью готовят также с помидорами, зеленым горошком, отварными мясопродуктами, зеленым луком, отварным картофелем. У яичницы белок — плотный, без подсохших краев; желток — сохранивший форму, слегка загустевший, без белых пятен.

Драчена. Сырые яйца (меланж, набухший яичный порошок), молоко, муку и сметану смешивают, солят, выливают на противень, смазанный маслом, запекают в жарочном шкафу. Консистенция готового изделия плотная, упругая, но не черствая; поверхность зарумянена, без подгорелых мест.

**2 (19). Пищевая ценность сладких блюд. Предварительная подготовка продуктов, входящих в состав сладких блюд. Характеристика желирующих продуктов, особенности их подготовки**

Сладкие блюда и горячие напитки имеют не только вкусовое значение, но обладают значительной пищевой ценностью, так как в состав их почти всегда входит сахар.

В горячие сладкие блюда добавляют: муку, крупу, сахар, молоко, плоды, ягоды, орехи, различные вкусовые и ароматические специи.

Мука представляет собой порошкообразный продукт, полученный при размоле хлебных злаков. Мука содержит все вещества, которые имеются в зерне. Цвет ее должен быть однотонным. Запах и вкус - свойственный нормальной муке, без посторонних запахов и привкусов. При пробе муки не должно ощущаться хруста на зубах.

Хранят муку в неотапливаемых помещениях, сухих. Чистых, хорошо проветриваемых, на зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 12-180С и относительной влажности воздуха 60-70%. Мука легко воспринимает посторонние запахи и увлажнения, необходимо хранить ее вдали от остропахнущих продуктов.

Крупы содержат: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины В, РР. Цвет крупы должен соответствовать указанному в стандартах, вкус и запах соответствовать для каждого вида. Не используют в общественном питании крупы, имеющие плесневелый, затхлый запах. Упаковывают крупы в тканевые мешки, пакеты и пачки.

Хранят при температуре 18-200С и относительной влажности воздуха 50-70% в течение 9-11 месяцев.

Сахар состоит из чистой сахарозы, являющейся ценным продуктом питания и сырьем для кондитерской промышленности. Состоит из отдельных кристаллов. Вкус сахара должен быть сладким без посторонних запахов и привкусов. Консистенция сыпучая без комков, цвет - белый с блеском, раствор в воде прозрачный.

Упаковывают сахар в бумажные или полиэтиленовые пакеты.

Хранят сахар в сухих вентилируемых помещениях без резких колебаний температуры, при температуре 0-300С, относительной влажности не выше 70%.

Молоко - продукт нормальной секреции молочной железы животных. В нем содержатся более 200 необходимых для жизни человека легкоусвояемых веществ, в том числе белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины.

Хранят молоко при температуре 4-80С 36 часов, стерилизованное в пакетах при температуре 1-20С - 10 дней.

В свежих плодах также содержатся (в %): вода - 74-89, сахар - 3.6-22, клетчатка - 0,5-5, минеральные вещества: органические и неорганические кислоты.

Больше всего в плодах калия, особенно много витаминов С и Р. Плоды обладают также лечебными свойствами. В некоторых плодах содержатся бензойная, салициловая, янтарная кислоты. Эфирные масла придают плодам приятный аромат в стадии полной зрелости. Содержание эфирных масел составляет сотые и тысячные доли процента, а в кожице цитрусовых их очень много.

Плоды хранят при температуре 00С и относительной влажности воздуха 85-90%.

Плоды образуются в результате развития завязи. Они представляют собой одиночные плоды, в мякоти которых расположены семена.

К ягодам относятся виноград, смородина, крыжовник и другие.

Ягоды могут быть с семенами и без семян.

Виноград относится к наиболее ценным ягодам.

Хранят ягоды при температуре 0 0С и относительной влажности 85-90 %.

Орехи содержат: жиры, белки, минеральные вещества, имеют витамины А, С, группы В. В отличие от настоящих костянковые орехи покрыты не сухими, а мясистым околоплодником, которые при созревании растрескиваются и опадают.

Упаковывают в мешки вместимостью до 75 кг.

Хранят орехи при температуре 8-170С. относительной влажности воздуха 70-75%.

К специям относятся: соль, перец, лавровый лист. Они предназначены для улучшения вкуса, запаха. Их добавляют в небольших количествах. Имеют консервируемые свойства, содержат эфирные масла.

Упаковывают специи в пачки и пакеты малой вместимости 25 г и в крупную тару до 5 кг.

К горячим сладким блюдам относятся воздушные пироги, пудинги. Сладкие каши, яблоки печеные и жаренные в тесте, бабка яблочная, блинчики.

Гренки с фруктами (крутоны)

С батона белого хлеба срезают корки, нарезают его тонкими ломтиками (1-1,5 см), пропитывают смесью из яиц, молока и сахара и обжаривают на сливочном масле с двух сторон. При отпуске на крутоны кладут прогретые в сиропе консервированные фрукты.

Яблоки печеные

Из яблок, не очищая их. Удаляют сердцевину специальной выемкой. В образовавшееся углубление насыпают сахарный песок. Яблоки укладывают на листы или противни, подливают немного воды и пекут в жарочных шкафах до готовности (15-30 мин.).

Запеченные яблоки подают горячими и холодными, полив сиропом, медом или посыпав сахарной пудрой.

Яблоки с рисом

Из яблок удаляют выемкой сердцевину, очищают их и варят в подкисленной воде. Варят вязкую рисовую каш на молоке с сахаром, добавляют в нее яйца, изюм, ванилин и сливочное масло. Эту массу кладут на порционные сковороды, смазанные маслом, и запекают в жарочном шкафу. При подаче на запеченный рис кладут сваренные яблоки и поливают их абрикосовым соусом.

Яблоки, жаренные в тесте

Яблоки очищают от кожицы, удаляют у них сердцевину, режут кружочками толщиной около 0,5 см и посыпают сахаром. Затем приготавливают жидкое тесто (кляр) так же, как при изготовлении рыбы, жаренной в тесте, но в него добавляют сметану. Кружочки яблок обмакивают в тесто и жарят их во фритюре. Готовые изделия посыпают сахарной пудрой, отдельно подают фруктовый соус.

Пудинги

Сладкие пудинги готовят из вязких каш (рисовой, манной) или ванильных сухарей, разломанных на мелкие кусочки. В вязкие каши, охлажденные до температуры 60-70 0С, добавляют растертые с сахаром желтки.

Для сахарного пудинга растирают желтки с сахаром, добавляют молоко, всыпают измельченные сухари и дают набухнуть. В смесь для пудингов можно добавлять цукаты, изюм, сухофрукты. Для придания пористости в подготовленную смесь вводят взбитые белки. Затем ее кладут в смазанные маслом и посыпанные сухарями формы, на порционные сковороды или раскладывают ровным слоем на противнях. Поверхность пудингов выравнивают, смазывают яйцом и выпекают их в жарочном шкафу. Перед подачей пудинги поливают горячим фруктовым соусом или кладут на них консервированные фрукты.

Бабка яблочная (шарлотка)

Стенки формы для пудингов (с гладкими стенками) смазывают маслом и посыпают сухарями. Нарезают ломтики пшеничного хлеба и смачивают одну сторону их в льезоне, в который добавлен сахар. Дно и стенки формы обкладывают ломтиками хлеба (смоченной льезоном стороной наружу) и заполняют яблочным фаршем. Поверхность фарша также покрывают ломтиками хлеба, смазывают сладким льезоном и запекают в жарочном шкафу. Затем вынимают. Режут на порции и подают с молоком.

Для фарша яблоки очищают, режут кусочками, добавляют сахар, немного воды и запекают. В фарш добавляют молотую корицу.

Можно готовить шарлотку на противнях (как пирог).

Каша гурьевская.

Варят вязкую сладкую манную кашу на молоке. Приготовляют пенки: на сковороду наливают молоко или сливки и запекают в жарочном шкафу, образовавшуюся пенку снимают, а сковороду вновь ставят в жарочный шкаф и запекают молоко до образования пенки, которую опять снимают, и т.д.

В манную кашу добавляют сливочное масло, взбитые с сахаром яйца и ванилин. Половину каши кладут ровным слоем на порционную сковороду, смазанную маслом. На кашу кладут подготовленные поджаренные рубленые орехи, пенки и второй слой каши. Поверхность каши выравнивают, посыпают сахаром, прижигают в виде сетки и запекают в жарочном шкафу.

При отпуске блюдо украшают консервированными фруктами, прогретыми в сиропе, поливают небольшим количеством абрикосового соуса, посыпают рублеными орехами.

Блинчики с вареньем

Блинчики выпекают из жидкого бездрожжевого теста. Укладывают поджаренной стороной вверх и на нее кладут варенье, свертывают в виде конверта и обжаривают на сливочном масле с двух сторон.

Подают после жаренья в горячем виде, уложив на тарелку по 2 штуки, и посыпают сахарной пудрой или поливают вареньем.

Температура холодных сладких блюд при подаче должна быть 12-15 С.

Недопустимыми дефектами являются следующие: блюдо недостаточно сладко, наличие посторонних привкусов и запахов, нехарактерная консистенция.

Наиболее часто встречающиеся дефекты: вкус и запах слабо выражены, незначительные дефекты консистенции, непривлекательный внешний вид, незначительные дефекты цвета.

Качество сладких горячих блюд оценивается по внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции.

Пудинги должны иметь на поверхности румяную поджаристую корочку и быть пышными, хорошо пропеченными. Форма пудинга соответствует форме используемой посуды.

Внутри пудинг имеет нежную и мягкую консистенцию, вкрапления изюма и цукатов. Цвет от светло-желтого до светло-коричневого. Вкус сладкий. У парового пудинга светлая поверхность и пористая мякоть.

Каша гурьевская должна иметь золотистую легкую корочку и нежную пышную консистенцию. В запеченных изделиях не допускается подгорелая поверхность.

Бабка яблочная имеет форму колпачка или квадрата, с румяной поджаристой корочкой. Яблочный фарш должен быть целым, невытекшим.

Яблоки в тесте должны быть покрыты румяной поджарсистой корочкой, но не подгоревшей. На разрезе тесто пышное, желтое, с пустотами, а яблоки белые мягкие. Вкус сладковатый. При отпуске яблоки укладывают ан тарелку, покрытую бумажной салфеткой, и посыпают рафинадной пудрой.

Горячие сладкие блюда хранят в жарочном шкафу при температуре 55-600С, а также на водяном или паровом мармите.

**3 (35).Технологический процесс приготовления горячих напитков. Ассортимент. Основные показатели и требования к качеству горячих напитков. Дефекты, причины их возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации горячих напитков**

В общепите приготавливают такие горячие напитки: чай, кофе, какао, шоколад. Ассортимент чая зависит от способа подачи к нему продуктов: чай черный, зеленый, желтый, белый с сахаром, лимоном, вареньем, медом, джемом, конфетами и т. д. Кофе готовят черный натуральный, по-венски, по-варшавски, по-восточному, кофе на молоке.

Все горячие напитки являются тонизирующими, содержащиеся в них пищевые вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости. Температура горячих напитков - не ниже + 75°С.

Чай, кофе, какао-порошок - сырье, впитывающее посторонние запахи, поэтому хранят эти продукты в сухих помещениях, в плотно закрытой таре.

**Чай** - освежающий и утоляющий жажду напиток. Его история насчитывает как минимум 5 тысячелетий. Первыми его стали пить китайцы. В России стали пить чай с 17 века. До сих пор в общепите чай готовят по русской традиции.

Технология приготовления и правила подачи чая: Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, засыпают заварку, заливают на 1/3 кипятком, закрывают салфеткой, настаивают 10 минут, доливают кипяток. Подают с лимоном, с сахаром, с молоком, сливками, вареньем, конфетами и т. д.

Кофе готовят в турках, френг-прессах, в кофеварках-речьюлар, в экспрессо-машинах. Лучший кофе получается, когда зерна кофе размалывают непосредственно перед варкой.

В общепите готовят кофе в следующем ассортименте:

а) кофе черный натуральный: кофе высыпают в кофейник, заливают кипятком, доводят до кипения, настаивают 5-8 мин. Подают в кофейных чашках, можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком, сливками;

б) кофе на молоке: в готовый черный кофе добавить горячее молоко, сахар, доводят до кипения;

в) кофе по-венски: черный кофе наливают в стакан, сверху - взбитые сливки (из кондитерского мешка);

г) кофе по-варшавски: в черный концентрированный процеженный кофе добавляют топленое молоко, сахар, доводят до кипения;

д) кофе по-восточному: мелкомолотый кофе насыпают в турку, добавляют сахар, холодную воду и доводят до кипения, подают в турке, отдельно холодная кипяченая вода;

е) кофейный напиток готовят как кофе черный на молоке.

Технология приготовления какао: порошок смешивают, растирают с сахаром, добавляют небольшое количество воды или молока, растирают, затем тонкой струйкой, помешивая, наливают горячее молоко и доводят до кипения. Подают по 200г в стаканах и чашках.

Шоколад готовят как какао.

**4 (42). Изделия из воздушного теста, заварного теста (торт и пирожные). Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации**

Изделия из воздушного теста представляют собой взбитую выпеченную массу из яичных белков с сахаром. Готовят их без муки, поэтому они обладают легкостью и хрупкостью.

Для получения пышного теста тщательно отделяют белки от желтков; взбиватель и бачок должны быть чистыми. Белки взбивают до увеличения объема в 5-6 раз (15-20 мин). Как только появляются признаки «творожения» белков, вводят сахарный песок или пудру, перемешивают (1-2 мин) до однородной массы. Готовое тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой трубочкой и отсаживают изделие на противень, смазанный жиром и посыпанный мукой или покрытый пергаментом. Выпекают 110-120°С 30 мин.

Изделия из заварного теста. В посуду с водой кладут масло, соль, нагревают до кипения; при помешивании всыпают муку. Массу проваривают 30-60 с, непрерывно помешивая, чтобы тесто не пригорело; охлаждают до 60°С и, взбивая, небольшими порциями вводят яйца.

Тесто отсаживают из кондитерского мешка на лист, смазанный маслом, в виде полосок, колец или булочек. Выпекают при 180-200°С 30-35 мин, охлаждают, заполняют кремом, взбитыми сливками, посыпают сахарной пудрой. Готовые изделия без крупных трещин, внутри — пустоты.

Рецептура заварного теста

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | Количество |
| Мука, чайные стаканы (250 мл) | 1/2 | 1 | 1,5 | 2 |
| Масло или маргарин, г | 40 | 80 | 120 | 160 |
| Яйца, шт. | 3 | 6 | 9 | 12 |
| Соль, чайные ложки | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 |
| Вода или молоко, граненые стаканы (200 мл) | 1/3 | 2/3 | 1 | 1,3 |
| Выход выпеченных изделий, г | 185 | 370 | 555 | 740 |

В кастрюлю наливают молоко или воду, добавляют соль и масло, размешивают, доводят до кипения и в кипящую смесь постепенно засыпают отмеренную и просеянную муку. На слабом огне быстро перемешивают смесь деревянной лопаточкой до исчезновения комков муки, а затем нагревают в течение 1—2 мин.

Снимают заваренную массу с огня, охлаждают ее до 70—80°С и, помешивая, постепенно добавляют яйца. При этом массу нужно не взбивать, а только перемешивать до получения однородного теста без комочков. Если яйца крупные, то их надо брать на одно меньше, чем предусмотрено рецептурой. Готовое тесто в конце замеса должно представлять собой вязкую массу. Приготовленное тесто кладут в бумажный корнетик или отсадочный мешочек с металлической трубочкой диаметром 10—15 мм и отсаживают на противень всевозможные фигуры.

Противни должны быть смазаны очень тонким слоем жира. На жирно смазанном противне донышки изделий получаются рваными. Если же противень совсем сухой, изделия прилипают к нему, и после выпечки их надо срезать ножом.

Заварные изделия нужно выпекать 30—40 мин при температуре 180—200°С. При более высокой температуре получаются изделия большого объема с рваной поверхностью, при низкой температуре — с плохим подъемом. Нормальное тесто после отсадки на противне слегка расплывается, хорошо поднимается, внутри изделий из этого теста образуются большие полости. Густое тесто плохо поднимается. Из жидкого теста получаются расплывчатые изделия.

Если тесто получилось жидким, нужно вновь приготовить более густое тесто и добавить к нему жидкое.

Если изделие садится во время выпечки, значит тесто слишком много взбивали.

Если изделие опадает после выпечки, значит его рано вынули из духовки.

Если у изделия концы загибаются вверх, значит печка была мало нагрета.

Если изделие получается мягкое, зеленоватого цвета, значит печка недостаточно нагрета.

Пирожное Эклер

Ингредиенты:Для 10 пирожных весом по 100 г или 20 — по 50 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки, крем масляный (по рецептам 1—30) из 150 г масла или заварной (по рецептам 35—47) из 1 стакана молока, или белковый (по рецептам 31—33) из 3 яичных белков, или сливочный, или сметанный (по рецептам 48—69) из 1/2 стакана сливок или сметаны, помада (по рецептам 84—109) из 8 ст. ложек сахарного песка или 1 ст. ложка сахарной пудры.

Приготовленное тесто отсадить на противень в виде длинных палочек и выпечь. Отделать выпеченные заготовки можно разными способами. Первый способ. Проколоть заостренной палочкой в одном или двух местах боковую поверхность выпеченной заготовки, из корнетика наполнить полости внутри изделий масляным или заварным кремом и заглазировать поверхность пирожного теплой помадой.

Второй способ. Наполненный Эклер смазать сверху кремом и обсыпать крошкой, приготовленной из сломанных или неудачных эклеров. Крошку можно перемешать с 1/2 ложкой порошка какао. Сверху пирожные посыпать сахарной пудрой.

Третий способ. Верхнюю часть выпеченной заготовки заглазировать, окунув в разогретую помаду. После охлаждения помады разрезать заготовку вдоль и отложить верхнюю глазированную часть. Отсадить из корнетика (или положить ложкой) в полость основания заготовки белковый, сливочный или сметанный крем, положить сверху глазированную часть заготовки.

Заварные мелкие изделия (профитроль)

Ингредиенты:Для изделий общим весом 350 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки.

Отсадить заварное тесто из корнетика с небольшим круглым отверстием на противень в виде мелких шариков и других фигурок. После выпечки и охлаждения их подают к бульону. Можно также наполнить изделия любым кремом (рецепты 1—71).

Торт из заварного теста

Ингредиенты:Для торта весом около 800 г: тесто (по рецепту 536) из 1 стакана муки, крем (по рецепту 1—30) из 100 г масла, помада (по рецепту 84—109) из 8 ст. ложек сахарного песка, 1/2 стакана миндаля или орехов.

Тесто двумя чайными ложечками или из корнетика высаживать на противень мелкими шариками размером с голубиное яйцо. Выпекать их 20—25 мин при температуре 180—200°С.

После выпечки и охлаждения проколоть в шариках отверстия, наполнить их кремом и по одному бросить шарики в согретую помаду и вынуть их оттуда вилкой, удалив лишнюю помаду с края кастрюли. Заглазированные шарики положить в вазу, где они слипнутся между собой. Лучше сразу глазировать торт разноцветной помадой и наполнить шарики разноцветным кремом. Затем торт нашпиговать жареным миндалем или орехами.

**59.Определите, какое количество яичного порошка надо взять, чтобы приготовить 250 порций блинов (по 2-ой колонке Сборника рецептур)**

6-8 блинов – 25г яичного порошка

250 блинов ~ 890г яичного порошка

**Список использованных источников**

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария.- М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 1998.
2. Барановский В.А. Повар. Учебное пособие.- Ростов н/Д.: Феникс, 2000.
3. Ковалев Н.И. и др. Технология приготовления пищи. - М.: Издательский дом «Деловая литература», 1999.
4. Павлова А.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи. - М.: Экономика, 1988.
5. Сопина Л.Н. Пособие для повара. - М.: Издательский центр «Академия», 2000.

яйцо желирующий напиток тесто