Министерство образования и науки Нижегородской области ГОУ СПО

Машиностроительный техникум

КУРСОВАЯ РАБОТА

по предмету: «Технология приготовления пищи»

Тема: «Ассортимент технология приготовления, оформление пирогов из дрожжевого теста»

Студентка : Логинова Наталия Ивановна

Группа: 4.1.

Специальность: 2711 технология продукции общественного питания

Работа оценена « »

Преподаватель: Миронова Г.К.

Г. Н. Новгород

2004-2005 учебный год

Содержание

1. Введение
2. Ассортимент пирогов
3. Технологическая часть
   * + 1. Характеристика и особенности приемов механической кулинарной обработки сырья и продуктов
       2. Технологический процесс приготовления дрожжевого сдобного теста опарным и безопарным способом, пирогов, а также отпуск и оформление
4. Расчетная часть
5. Заключительная часть
6. Список литературы

Введение

Цели и задачи: Расширить знания о технологии приготовления пирогов, их оформлении закрепить те знания, которые были получены давно.

Ц каждого народа, особенно у народа – землепашца, всегда особо почитались зерно и продукты его переработки. Это находило отражение в мифах, сказках, верованиях. Искусство хлебопечения было известно еще в Древней Греции, существовал даже культ богини земли, земледелия и плодородия для Диметры. Разнообразные хлебные культуры с древних времен возделывались на Руси, а народ давно овладел техникой изготовления муки, тайнами выпечки изделий из теста. В 1800 году, когда было открыто приготовление дрожжей, появился русский хлеб из дрожжевого ржаного теста. А также возникли все другие важнейшие виды русских, хлебных и мучных изделий; сайки, баранки, пироги. Достаточно суровые природные условия в России не способствовали широкому возделыванию овощных и фруктовых культур. Поэтому в питании русских людей именно хлеб и изделия из муки всегда играли важную роль. Пироги до сих пор занимают на русском столе видное и почетное место. Это одно из тех подлинно национальных изделий, которое дошло до нас из глубокой древности, избежав какого бы то ни было иностранного влияния. Без пирога не обходилось на Руси никакое праздничное застолье, никакой пир. Пироги на Руси любили и любят все. Их подавали даже на придворных обедах. Слово «пирог» произошло от древнерусского слова «пыро»- пшеница. Первоначально писали и произносили «пырог», что означало праздничных хлеб. А затем «ы» изменили на «и», так появился «пирог». Было время, когда их подавали как самостоятельное блюдо, но в середине 19 века стали употреблять с бульонами или чаем. В нашем быту они стали символом домовитости. Он их сложены многочисленные пословицы и поговорки «Ешь пирог с грибами да держи язык за зубами» и другие. Они были ритуальными блюдами: о пшеничных пирогах, как и о молочных реках и кисельных берегах, рассказывается в сказках и былинах, поется в песнях. Когда то пироги служили своеобразным приглашениями на именины, рассылали родным и близким. За праздничным столом разламывался специальный пирог над головой именинника. При этом начинка (обычно это был изюм или какито ягоды) сыпались прямо ему на голову, а гости в это время приговаривали: «Чтобы на тебя так сыпалось золото и серебро». Русская кухня знает массу рецептов самых разных пирогов. Они отрабатывались веками, передавались из поколения в поколение, тем не менее, каждая хозяйка стремилась принести в них что –либо своею Пироги отличались по составу, способу приготовления теста (дрожжевые, слоеные, пресные и т.д.), начинке, способу тепловой обработки (печеные, жаренные). Всех особенностей пирогов не перечислить. Свои правила и свои каноны пирожного мастерства были в каждой местности. В крестьянских семьях для пирогов использовалась домашняя ржаная и пшеничная мука. Как правило, пироги были крупные , с добрый мужицкий кулак, с начинкой из овсяной крупы, творога, гороха, гречневой каши, рыбы, реже из мяса. В зажиточных семьях пироги пекли из хорошо просеянной белой пшеничной муки. Овсяное крупа и гороховая мука , использовалась для смазывания пирога. Овсяную крупу размачивали в воде и тонким слоем накладывали на пирог, а из гороховой муки замешивали на воде тесто и также смазывали или пирог- в готовом виде он становился ярко-красных. В качестве закваски использовали наряду с дрожжами простоквашу, сметану, пиво, брагу, сыворотку. Нередко кислые компоненты соединяли в.разных сочетаниях и это давало возможность разнообразить консистенцию и вкус кислого теста. В качестве закваски очень часто применялись отрубяно-дрожжевую опару. Отруби заваривали кипятком, давали им немного постоять, затем разводили теплой водой, добавляли дрожжи и оставляли на ночь. До сих пор говорят «творить тесто», не делать, подчеркивая сложность этого процесса. Сегодня пожалуй редкая девушка в 17-18 лет в совершенстве владеет умением печь пироги. А между тем, ее сверстница в прошлом считала этот навык просто необходимым для жизни. И была права. Ведь пироги в доме - залог благополучии семьи. Появление пирогов в русской кухне, возможно, было связанно еще и с тем, что сложные блюда стало доступно готовить без посуда в оболочках теста, запекая сырые продукты. Это знаменитые рыбники. На нижний слой теста кладут целую разделанную рыбу или крупные ее куски, на них укладывают ломтики сырого лука, иногда еще и такие ломтики картофеля, закрывают тесто и выпекают. Рыбникам обычно придают треугольную форму. А едят так: срезают крышку, достают рыбу и заедают кусочками. В старину были еще и так называемые «хлебальные пироги».С них срезали корку, а начинку ели ложками. Хлебальники- блюдо известное в Сибири. Его делают из сдобного, кислого или пресного, натертого. Каких только пирогов не пекут в России! В северных районах популярны рыбные пироги, в Сибири пироги с калиной, черемухой, грибами. На юге любят открытый пирог с зеленым луком в виде большой ватрушки. Сдобные пироги готовили только по большим праздникам. Со свадебным обрядом связан пирог «курник». В старину его делали из сдобного пресного теста и пышно украшали. Курник готовили в доме жениха и невесты. До сих пор в Воронежской области он является обрядовым. Сейчас курник готовят очень редко даже в деревнях. Приготовить его сложно, да и требуется определенная сноровка. Множество мелких открытых пирогов знает русская кухня. Самые известные ватрушки и их уральские и сибирские разновидности-шаньги. Ватрушки и шаньги – это усовершенствованные старинные сочни, для приготовления которых на половину круглой лепешки из теста клали фарш, закрывали другой половинкой и выпекали. Особого искусства достигали русские кулинары в приготовление расстегаев-пирожков, у которых сверху имеется специальное отверстие. Начинка для расстегаев готовится из рыбы, но можно использовать мясо, ливер, грибы. Вкусовые достоинства расстегаев были отменными. Именно поэтому их подавали в любом трактире, а трактирщики конкурировали между собой за право считаться лучшими в этой области. Расстегаи были любимыми кушаньем не только простого народа, но и знати. Что бы полакомится расстегаями в трактирах и ресторанах из Петербурга в Москву приезжали именитые господа Лучшие всего подавать расстегаи к ухе. Разновидностью пирогов являются продолговатые пироги с различными начинками - кулебяки. Что же такое кулебяка? В словаре Даля «кулебяка» имеет своей основой устаревшее «кулебячить», что означает «валять руками, лепить, стряпать». Некоторые исследователи считают, что «кулебяки» происходят от финского «кала», т.е. рыба. Отличие кулебяк от пирогов в том, что в кулебяках много фарша, состоящего из различных продуктов, поэтому и форму им придают продолговатую, высокую и выпуклую, что бы фарш лучше пропекался, да и резать изделие было удобнее. Совершенно особый вид пирогов - блинчатые пироги. Блины и блинчики были полуфабрикатом для своеобразных пирогов. Сейчас блинчатые пироги готовят без оболочки из теста с мясным фаршем, используя для этого блинчики из пресного теста. Куличи - сдобные изделия из дрожжевого теста. Были завезены из-за моря, из Византии и всегда считались торжественными, дорогими и трудоемкими изделиями. В старину они относились к разряду обрядовых изделий и пеклись в весенние праздники. В их рецептуру входит много сдобы (масла, яиц), и поэтому тесто готовят опарное, чтобы оно хорошо подошло. В настоящее классическом куличе обязательно должны содержатся вкусовые добавки (изюм, цукаты, засахаренная сухая цедра, апельсин), и его подкрашивают шафраном.. Однако пряности в куличах не должны «забивать» особый куличный аромат теста и его характерный вкус. Меняются традиции, обычаи и сегодня пироги скорее не торжественное изделие, а традиционное, и то только в основном на Пасху. Но несмотря, на смену этой традиции они остаются самыми вкусными изделием. Немало схожих национальных изделий, например можно увидеть у народов Чувашии, Татарии, Башкирии. Но каждый народ придает любому изделию, в том числе и созданному представителями другой национальности свой особый вкус.

Ассортимент пирогов

1. Шаньги с картофелем
2. Шаньги сибирские
3. Расстегай обыкновенный
4. Расстегай московский с яйцами
5. Пирожки с яйцом и рисом
6. Кукурузный пирог
7. Пирог с мучнистой картошкой
8. Пирог «Лакомка»
9. Пирог с творогом и миндалем
10. Пирог с репой
11. Луковник
12. Пирог «Саварене»
13. Пирог с ревенем
14. Пирог с черемухой
15. Пирог «Семейный»
16. Пирог «Медовый»
17. Пирог с яблоками
18. Рыбник сибирский
19. Ватрушка
20. Кулебяка

Технологическая часть

Характеристика и особенности приемов механической кулинарной обработки сырья и продуктов

Мука- перед замешиванием теста ее нужно обязательно просеять, чтобы не только очистить ее от посторонних примесей, случайных предметов и т.д., но и проверить. Она при этом разрыхляется и насыщается кислородом, необходимым для лучшего подъема теста

Яйца – перед употреблением промывают в слабом растворе питьевой соды, затем ополаскивают чистой водой и протирают сухой тряпочкой. Это делается для того, чтобы смыть бактерии, которые в большом количестве имеются на скорлупе.

Молоко- применяются в основном подогретое до 35-40 0С, так как при более низкой t0 дрожжевые грибки теряют свою активность, а t0 выше 40 0С убивает их.

Маргарин - растапливают, и прежде чем добавить в тесто перед окончанием вымешивания его охлаждают.

Миндаль – освобождают от скорлупы и используют, удалив внутреннюю коричневую оболочку. Для удаления оболочки миндаль на несколько минут погружают в кипяток, затеи промывают и подсушивают в духовке при t0 не выше 50 0С

Ванилин- его кладут в изделия в небольшом количестве. Добавляют, растворив в горячей воде (80 0С ). Соотношение компонентов 1:20.

Дрожи- используют сухие и прессованные и кладут строго по рецепту. Прессованные дрожи перед употреблением подкармливают. Для этого их разводят в небольшом количестве теплого молока, добавляют немного сахара и муки, перемешивают до консистенции сметаны и ставят в теплое место на несколько минут до появления «шапки».

Сухие дрожи – перемешивают с мукой и разводят теплой водой (25-30 0С ). Соотношение – 1:10:30, через 1 час использовать для приготовления теста. Эти дрожжи берут по весу в 3 раза меньше, чем прессованные.

*Приготовление дрожжевого сдобного теста*

Продукты для приготовления : 4стакана муки, 2 столовые ложки сахара, 8 столовых ложек растительного масла или 100 г сливочного молока, 4 яйца, 20 г. Дрожжей, ½ чайной ложки соли, 1 стакан молока (воды)

*Безопарный способ приготовления теста*

В теплом молоке или воде, нагретой до 30 0С, налитом в кастрюлю, растворить указанное по рецепту количество дрожжей, добавить соль, сахар, яйца, муку и все месить в течение 5-8 минут до получения однородного, без комков, теста средней консистенции. Перед окончанием вымешивания в тесто добавить слегка подогретое сливочное масло. Посуду с тестом накрыть чистой тканью и поставить в теплое место для брожения. На 3 ½ - 4 ½ часа. В процессе брожения дрожжевые грибки выделяют углекислый газ, который разрыхляет тесто. Что бы освободить его от излишнего накопившегося углекислого газа, делают обминку. При обминке тесто обогащается кислородом из воздуха, что способствует развитию дрожжей и значительно увеличивает объем теста и готовых изделий. Тесто, приготовленное из муки с хорошей клейковиной, следует обминать 2-3 раза, а из муки с плохой клейковиной 1 раз. Нормальной t0 дляброжения дрожжевого теста считается 28-30 0С. При низкой температуре брожение замедляется, а при высшей –ускоряется. При t0 ниже +10 0С и выше +55 0С брожение прекращается вообще.

Опарный способ приготовления теста

Опару готовят из муки (1/2 нормы), молока и дрожжей. В воду или молоко, подогретые до 30 0С, положите дрожжи, предварительно размешанные с небольшим количеством воды, всыпьте часть муки (примерно 1/3 полагающегося по рецептуре количества) и размешайте до образования однородного теста. Опару сверху посыпьте мукой и поставьте для брожения в теплое место. Объем опары увеличивается в 2-3 раза. Продолжительность брожения опары составляет 2-3 часа, а иногда и 4 часов зависимости от качества дрожжей и муки, t0 окружающей среды. Когда брожение опары закончится, она начнет «опадать». Поэтому нельзя упустить момент, когда опара находится в своем «наивысшем состоянии».

В готовую опару влейте оставшееся молока или воду. Затем добавьте сахар, яйца, муку и месите тесто до тех пор, пока оно не станет гладким, тягучим и будет легко отставать от рук и стенок кастрюли. В конце добавьте растительное масло и снова месите, пока масло не соединится с тестом. Замешанное тесто нужно опять поставить бродить еще на 2 часа. Вообще же время приготовления теста опарным способом составляет в среднем 5 часов.

Шаньги сибирские

Для «намазки»: ½ стакана муки, 1 яйцо, ½ стакана сметаны, 2/3 стакана растительного масла, соль и перец по вкусу.

Приготовьте дрожжевое сдобное тесто и разделить его на лепешки и диаметром 7-8 см, дать им раскатку. Все продукты для «намазки» хорошо перемешать до получения однородной вязкой массы. Намазать его сверху лепешки и выпекать в духовке при температуре t0 200-210 0С

Шаньги с картофелем

Для «намазки»: 5-7 картофелин, ½ стакана молока, 1 яйцо, ¼ стакана сметаны, 2-3 столовые ложки сливочного масла, соль перец по вкусу.

Приготовить тесто и разделать как для шаньги сибирских. Уложить лепешки на смазочный маслом противень и дать тесту полную расстайку. Приготовить «намазку» отварной горячий картофель истолочь, влить горячее молоко, яйцо, сметану и все перемешать. В «намазку» положить жаренный лук. В лепешке сделать углубление, уложить в нише намазку, сбрызнуть маслом и выпекать в духовке при t0 200-210 0С

Расстегай обыкновенный

400 г муки, 3 столовые ложки масла, 25-30 г дрожжей, 300 г филе щуки, 300 г судака, 2-3 щепотки черного молотого перца, 3 яйца, ложка толченых сухарей, ¼ стакана молока, соль по вкусу.

Развести дрожи в теплом молоке, добавить муку и замесить тесто. Дать ему подняться, затем положить в него 2 желтка, 2 ложки масла и, хорошо взбив, снова дать тесту подняться. Филе щуки мелко изрубить и, посолив и поперчив его, обжарить на масле. Поднявшееся вторично тесто раскатать в тонкий лист и чашечкой вырезать из него кружочки. На каждый кружок положить фарш из щуки, а на него тоненький кусочек семги. Концы пирожков защипывают так, чтобы середина осталась открытой. Подготовленные расстегаи уложить на смазанный маслом противень и дать им растечься в течении 10-15 минут. Затем каждый пирожок смазать яйцом и обсыпать сухарями. Выпекать в духовке , прогретой до t0 210-220 0С.

Расстегай московский с яйцом

Для фарша: 800 г мяса (мякоти), 3 столовые ложки маргарина, 5 сваренных вкрутую яиц, соль, перец по вкусу.

Приготовить обычное опарное дрожжевое тесто. Мясо нарезать небольшими кусочками и пропустить через мясорубку. Измельченное мясо положить на сковородку, смазанную маргарином, немного потушить, затем вторично пропустить через мясорубку, добавить к нему соль, перец, рубленые яйца. Из теста сформировать шарики весом около 150 г, каждый и дать и расстояться в течении 8-10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70-80 г) и защипить края, оставив середину открытой. Сформировать расстегаи и оставить на 10-15 минут на противне, смазанным маргарином. Выпекать пирожки при t0 210-220 0С После выпечки смазывать их сливочным маслом.

Пирог с творогом и миндалем

Тесто(в г): мука -240, желтки сырые -4 шт, яйца вареные -3 шт, миндаль-160 г, сливочное масло -200 г., сахар- 200 г, сахарная пудра -25 г.

Начинка: творог-200 г, масло сливочное – 50 г., сахар -100 г., желтки -2 шт, ванильный сахар -5 г.

Вареные желтки измельчают. Растирают миндаль. Масло растирают добела с сахаром, затем его взбивают, добавляя желтки сырых яиц, вареные желтки, миндаль, муку и замешивают в смазанную маслом форму. Оставшееся тесто раскатывают в жгут и укладывают в виде бортика на поверхность теста, смазывают его желтком, после этого в форму помещают начинку из творога. Для этого творог протирают и тщательно перемешивают со сливочным маслом сахарным песком желтками и ванильным сахаром. Пирог выпекают при t0 200 0С. Выпеченное изделие посыпают сахарной пудрой.

Накрискукка (Пирог с репой)

Тесто (в г) : мука -546 г, сахар -33 г., дрожжи-16 г. , вода- 230 г., репа-440 г. , соль-5 г.,маргарин-27 г., меланж- 27 г., жир для смазывания -3 г., яйцо для смазки-3 г. Выход 1000

Дрожжевое тесто безопарное тесто раскатывают в пласт толщиной 0,5-0,6 см. Тонкие ломтики репы укладывают на раскатанное тесто, затем посыпают на раскатанное тесто, накрывают вторым платом теста, смазывают яйцом и выпекают. Готовый пирог разрезают на порции.

Луковник

Тесто (в г): мука-1000, сахар-70, масло-30, яйца- 2шт, дрожи-20, масло растительное -20, лук-300.

Тесто приготавливают безопарным способом и раскатывают на лепешки. Для фарша лук репчатый нарезать и поджарить на топленом масле. В форму, смазанную маслом положить лепешку, засыпать ее луком, затем выкладывается еще один ряд, состоящий из лепешки и слоя лука, и так до 5-6 слоев. Луковник выпекают в духовом шкафу и подают со сметаной.

Пирог «Саварен»

Тесто (вг) : лука-1150 г. , сахар -75 г., масло сливочное -450 г. ,молоко- 400 г. ,яйца -10 шт, дрожжи- 50 г. , соль -10 г.

Сироп: сахар-750, вино -150, вода-50 г.

Мармелад: курага-500 г. ,сахар-750 г. ,вода-150 г.

Жир для смазки форм-50 г.

Выход 50 шт. по 130 г.

Тесто приготавливают опарным способом. Когда опара подойдет, в нее добавляют соль, сахар, ½ яиц и оставшееся молоко. Тесто хорошо вымешивают и добавляют яйца, масло и муку. Затем его оставляют для подъема. После чего тесто укладывают в кольцеобразную форму, смазанную жиром. Дают ему полную расстайку и выпекают при t0 230-240 0С

Выпеченное изделие охлаждают, через 6-8 часов пропитывают сиропом и глазируют мармеладом. Для приготовления мармелада разваривают в воде курагу, протирают через сито и варят с сахаром до нужной густоты.

Пирог с ревенем

Тесто(в г) : мука- 500г. ,сливочное масло-200 г, сметана – 200 г. Соль-1-2 г.

Начинка: ревень -1000 г., сахар -60 г.

Для приготовления теста растереть до бела масло, добавить сметану, перемешать, всыпать муку и соль и замесить однородное тесто. Раскатать его в виде овальной лепешки толщиной 1 см, посыпать толчеными сухарями, положить начинку их ревеня, а поверх ее перенести тонкие полоски теста в виде сетки. Загнуть края теста так, чтобы они прикрывали концы переплетений. Пирог выпекать при t0 220 0С до подрумянивания. Затем смазать его растопленным сливочным маслом.

Начинка из ревеня : вымытые, очищенные от кожицы стебли нарезать кусочками, длинной 1см и отварить в небольшом количестве воды. Откинуть в сито и добавить сахар.

Пирог с черемухой

Тесто (в г): мука-370, сахар -35, маргарин -35, маргарин -35, яйцо -45, вода-135, дрожи-12, соль-8,

Начинка-черемуха молотая-100, сахар- 75-100 г., яйца-80

Для отделки: сметана-200, сахар-20

Выход: 1000 г

Тесто приготовляют опарным способом. Готовое тесто раскатывают толщиной 1,5 см, укладывают на предварительно смазанный маслом противень. Поверхность теста покрывают начинкой из черемухи. Затем дают пирогу полную расстайку и выпекают при t0 220-230 0С Для приготовления начинки молотую черемуху замачивают горячей водой, дают ей хорошо набухнуть (1-1,5 часа), перемешивают с сахаром и яйцами до образования однородной массы. После выпечки изделие кладут на доску начинкой вниз. Когда оно остынет, переворачивают и украшают взбитой сметаной с сахаром сметану выпускают из кондитерского мешка с зубчатой трубочкой.

Пирог «Семейный»

Для первой начинки: 3 столовые ложки риса, 150 г. Свежих грибов, 4 столовые ложки сливочного масла, 4 стакана воды для варки риса, 1 луковица, 1 чайная, ложка пшеничной муки, соль, перец по вкусу.

Для второй начинки:700 г, свежей капусты, 2 яйца, 4 столовые ложки сливочного масла.

Приготавливать опарной тесто, раскатать широкими тонкими пластом и вырезать из него кружочками диаметром 60-70 мм. Приготовить начинку. Для первой начинки сварить рис, грибы отварить в подсоленной воде до готовности, пропустить через мясорубку и обжарить на масле с луком. Выложить на сковороды грибы, обжарить на ней муку, развести ее грибным отваром (1/2 стакана). Соединить этот соус с грибами и рисом. Для второй начинки капусту промыть и вырезать из нее кочерыжку Затем кочан нашинковать и обжарить на сковороде с маслом до мягкости Добавить в капусту из рубленные варенные яйца, все посолить и перемешать. На середину каждой. Лепешки уложить фарш, лепешку сложить вдвое и защепить пирожком. При этом пирожки должны быть с разными формами. В смазанную маслом широкую и достаточно глубокую форму уложить слой пирожков, смазать их маслом. На них положить новый слой и т.д., пока форма не заполнится доверху. Верхний слой пирожков смазать маслом, поставить форму в духовку и выпекать при t0 200-220 0С. Этот пирог при подаче на стол не разрезают, а разбирают на части при помощи вилки, ложки или ножа.

Пирог «Медовый»

Для начинки: 1 стакан меда, 200 г. Сливочного масла, 1 стакан орехов, 3 яйца (из них 1 для смазки)

Приготовить дрожжевое опарное или безопарное тесто, раскатать из него круглую лепешку, положить ее на сковороду, смазанную маслом, положить на противень по краям пирога. Приготовить начинку: мед с маслом нагреть до жидкого состояния, охладить до 25-30 0С, добавить рубленные орехи яйца, все перемешать. Этц начинку равномерно уложить на поверхность пирога и после 20-30 минут. Смазать бортик яйцом и выпекать в духовке при t0 200-220 0С

Пирог с яблоками

Для теста (в г) : мука-280 г., дрожжей-25 г., сливочное масло-50 г. Сахар-30г., 3-яйца, молоко, соль

Для начинки: 1250 г. Яблок, молотая корица, сахар, ром, миндаль

Замесить тесто и раскатать в 2 квадратных пласта толщиной в палец один пласт уложить на противень, покрыть яблочной начинкой сверху положить второй пласт и сразу же выпекать. Готовый пирог смазать холодным сливочным маслом. Начинку готовят так: яблоки очищают от кожицы, натирают на крупной терке, выжимают из них сок и перемешивают с молотой корицей, ромом, сахаром, очищенным миндалем.

Рыбник сибирский

Для начинки: 500 г. Рыбного филе, 1 луковица, 2-3 картофелины, 2-3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца для смазки, соль, перец по вкусу

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Раскатать его как для обычного пирога и сформировать 2 лепешки круглой или прямоугольной формы. Лепешка, которая будет использована для нижнего слоя должна быть несколько тоньше верхней . На лепешку уложить начинку: слой тонко нарезанного картофеля, обсыпанные солью и перцем, крупные куски рыбного филе, сверху-тонко нарезанный сырой лук.

Все сбрызнуть маслом и накрыть второй лепешкой. Края лепешек соединить и подогнуть. Дать тесту расстайку, смазать его яйцом и сделать вилкой несколько проколов. Выпекать в духовке, разогретой до t0 200-220 0С

Ватрушка

Для начинки : 2 неполных стакана творога, 2 яйца, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка муки, 6г. Ванильного сахара, соль по вкусу.

Сначала необходимо приготовить опарное тесто и начинку из творога. Для этого : творог протереть через сито, добавить сахар, сырое яйцо, слегка обжаренную на сковородке муку, соль, ванильный сахар. Все продукты хорошо перемешать до получения однородной массы. Тесто раскатать в жгут, разрезать на 20 равных кусочков, скатать их в шарики и уложить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см друг от друга. После 10-15 минутной рассстойки теста сделать донышком стакана или пестиком в каждом шарике углубление смазать края ватрушки яйцом, а в углубление ложечкой ровным слоем выложить творожную начинку. Снова дать тесту небольшую расстойку и уже затем выпекать ватрушки в духовке, разогретой до t0 220-240 0С. Готовые ватршки смазать по краям сливочным маслом.

Кулебяка

Для теста: 400 г. Муки, 25-30 г. Дрожжей, 1-1/2 стакана молока, 100 г. Сливочного масла, ½ яйца, щепотка соли, сахар по вкусу

Для фарша из рыбы: 400 г. Филе щуки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 яйца, 2 столовые ложки толченых сухарей, 1 столовая ложка сметаны, 1/3 стакана молока, 1 луковицы, соль, перец по вкусу.

Для рисовой начинки: 200 г. Риса, 1-1/2 стакана воды, 1 столовая ложка масла, 1 чайная ложка соли.

Кроме того, необходимо 300 г. Филе любой жирной рыбы, яичный желток для смазки.

Приготовить дрожжевое тесто опарным способом. Пока тесто подходит, сварить рисовую кашку. После того ,как каша остынет, выложить ее в смазанную маслом сковороду и запечь в духовке, чтобы каша слегка подрумянилась. Филе щуки 2 раза пропустить через мясорубку и добавить мелкорубленые вареные яйца, а также компоненты перемешать фарш. Когда тесто подойдет, его нужно раскатать в виде овальной лепешки толщиной в палец. По центру ее продолговатой горкой уложить слоями рыбный фарш и рис, потом кусочки рыбного филе и снова фарш и рис. Края лепешки завернуть и плотно защипить над фаршем. Поверхность пирога украсить элементами из теста. Подготовленную таким образом кулебяку поставить для расстайки в теплое место на 15-20 минут. Затем следует смазать ее яичным желтком и сделать несколько проколов вилкой t0  духовки должна быть 210-220 0С Готовность кулебяки можно определить , проколов ее спичкой если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог с мучной крошкой

Тесто: мука 400 г. Сахар 40г., маргарин 50г дрожжи -10 г. , молоко 125 г. , лимонная эссенция 0,5 г. яйца 3 шт., соль

На крошку : мука -100 г., масло сливочной-60 г., Сахар-40г., Желток-1 шт., Ванильный сахар -¼ пакета

Из дрожжевого опарного теста раскатывается пласт толщиной 1 см. и помещают его на противень намазанный маслом . Затем тесто смазывают яйцом, посыпают мучной крошкой, дают ему настоятся и выпекают при t0 210-230 0С. Остывший пирог разрезают на куски. Для приготовления мучной крошки муку, масло, сахар, желток и ванильный сахар растирают, а затем протирают через редкое сито.

Пирог лакомка

Тесто: мука-800 гр. Сахар-100 г. Сливочное масло -250 г. Яйца -3 шт., Соли -5 г. Воды 675 г. Дрожжей -20 гр.

Для крема: сливочного масла -100 г. Сахара -80 г., Яйцо. Молока -60 г., щепотка ванильной пудры.

Для сиропа: сахар -50 г., воды - 60 г.

Выпекают из дрожжевого сдобного теста, приготовленного опарным способом. В воде с температурой 35 0С растворить соль, сахар, высыпать положенный по рецептуре количество муки, положить масла яйца, растворенные дрожжи, замесить тесто. Поставить его в теплое место для брожения . Через 1 час 5 минут произвести первую обминку затем через час 30 вторую обминку. После второй обминки тесто поместить на смазанный маслом лист, дать ему настоятся 30 минут и выпечь. Изделие охладить и разрезать на 2 слоя. Каждый из них промочить сиропом и смазать кремом, после чего оба слоя соединить.

Кукурузный пирог.

Для теста: кукурузной муки-500 г., кипятка -1,25 лит. , дрожжей-25 г, молока -100 г. Немного муки для опары, маргарина -100 г., сахара -160 г., щепотка соли, чайная ложка соли., пшеничной муки -125 г., сахарная пудра с ванилином, и тертая лимонная цедра

Кукурузную муку залить кипятком, хорошо растереть и поставить в теплое место на 12 часов. Из дрожжей , 50 г теплого сладкого молока и белой муки приготовить опару. Когда опара увеличится в объеме, добавить к ней кукурузную муку, разведенную в 50 г. горячего молока, топленный маргарин, сахар, соль, соду, пшеничную муку и тертую лимонную цедру. Массу хорошо вымешать. Большой противень густо смазать жиром, вылить в него кукурузную массу и дать ей настояться 2 часа. Выпекать при высокой температуре. Горячий пирог посыпать ванильной сахарной пудрой и нарезать в противне квадратными кусками. Вынуть пирог из противня, когда он остынет.

Пирожки с яйцом и рисом.

Для теста: мука-110 г. Молока -500 г.сливочного масла -50 г. Сахара -40 г, яйца -3 шт, соли -0 г., дрожжей -50 г.

Для начинки: риса-70 г. ,яйца -4 шт., масла -40 г.

Готовят из теста приготовленного безопарным способом. Готовое тесто раскатывают в пласт и нарезают лепешки, на которые раскладывают приготовленный фарш.

Для фарша промывают в теплой воде рис, варят его в подсоленной кипящей воде.

После варки откидывают на сито и дают стечь воде. Сваренный рис кладут в миску, добавляют рубленные, сваренные в крутую яйца, молоко, соль, укроп и перемешивают.

Пирожки защипывают, укладывают в на металлический лист, смазанный маслом и ставят расстояться в теплое место на 10-15 минут, прикрыв теплой салфеткой. За 5 минут до посадки в печь пирожки смазывают яйцом и выпекают при температуре 220-230 0С в течении 20-25 минут.

Заключение.

В мой курсовой описано 20 рецептов приготовления пирогов. Этот атериал будет просто незаменимым помошником для любой хозяйки ,стремящейся к тому , что бы ее стол всегда украшала румяная аппетитная выпечка. Так же материал может быть применен в различных типах предприятий общественного питания.

Список использованной литературы.

1) Мучные изделия народов России «Б.Н. Куценко» Н. Нижний Новгород, Нижегородский гуманитарный центр 1997 г.

2) Русская кухня Традиции и обычаи. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Москва, Советская Россия 1990