## Технология приготовления

Мясо промывают, освобождают от костей и сухожилий, разрезают на куски (40-50г) и обжаривают в жире до образования корочки. Затем мясо перекладывают в сотейник или котёл, заливают бульоном или водой (15-20%массы) и тушат на слабом огне до размягчения. Готовое мясо пропускают через мясорубку вместе с предварительно спассерованным луком. На бульоне, полученном при тушении мяса, приготавливают белый соус. Охлаждённый фарш перемешивают с соусом, молотым перцем, мелко нарезанной зеленью и солью.

Второй способ приготовления мясного фарша отличается от первого тем, что мясо перед обжариванием измельчают на мясорубке, обжаривают и ещё раз пропускают через мясорубку.

При приготовлении фарша третьим способом мясо кладут в кипящую воду (соотношение воды и мяса 1,5):

1), доводят до кипения, после чего нагрев уменьшают и продолжают варку без кипения (при 85-90С). Готовность мяса определяют проколом поварской иглы: в готовое мясо игла проходит без усилий. Варёное мясо тщательно отделяют от костей и вместе с пассерованным луком пропускают через мясорубку, затем добавляют молотый перец, зелень, соль и всё перемешивают.

Мука - в химический состав муки входит: белки, крахмал, жиры, минеральные вещества (Na, Ca, P, Fe и другие). Классифицируется: 1 СОРТ, 2 СОРТ, обойная. Требование к качеству: цвет характеризует сорт муки. Определяют цвет по эталону или приборам фотометром (цветометр). Вкус и запах муки свойственный ей, без кислого и горького привкуса. Не допускается мука с плесневелым или затхлым запахом, горьким или ясно выраженным сладким вкусом, заражённая вредителями хлебных запасов.

Хранение: муку хранят в сухих, вентилируемых складских помещениях при t воздуха 12-17C относительная влажность 70% до 10 суток.

Маргарин - в химический состав маргарина входит: жиры, влага, углеводы, белки, витамины (F, B6). Классифицируется: высший, первый. Требование к качеству: консистенция пластичная, плотная, однородная; поверхность среза блестящая, сухая на вид. Цвет светло - желтый, однородный по всей массе. Вкус, запах чистый, выраженный молочный или молочно - кислый со слабым привкусом введённого сливочного масла и соли. Хранение: хранят маргарин нефасованный при t от - 10 до 0 С до 75 дней, от 0 до 4 С - 60, а на ПОП при t от 4 до 10 С-45, от 10 до 15 С - 30 дней. Относительная влажность 80%.

Дрожжи - в химический состав дрожжей входит: вода, белки, жиры, клетчатка, минеральные вещества (Ca, K, Mg, P, Al, S, Fe, Co, Zn и другие), витамины B1, B2, PP. Классифицируется: высший сорт, 1 сорт. Требование к качеству: прессованные дрожжи цвет равномерный, без пятен, допускается сероватый или кремовый оттенок. Консистенция плотная, легко ломающаяся, но не мажущаяся. Запах свойственный дрожжам, не допускается запах плесени и другие посторонние запахи. Вкус должен быть пресным, свойственный дрожжам, без постороннего привкуса. Хранение: t 4C до 5дней.

Сахар - в химический состав сахара входит: сахароза. Требование к качеству: должен быть сыпучий, без комков, белого цвета с блеском. Вкус сахара сладкий, без посторонних привкусов и запаха как в сухом, так и в водном растворе. Растворимость полная, раствор прозрачный, без осадка и примесей. Хранение: хранят в сухих складских помещениях при t 17 C ВЛАЖНОСТЬ 70% до 1 месяца.

Кондитерские и булочные изделия являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании человека. Изделия обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом.

Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов (крахмал, сахар), жиров, белков, минеральных веществ и витаминов B,PP,A. Однако в учебнике есть описанием кондитерских и булочных изделий пониженной калорийности.

Вся выпускаемая кондитерскими цехами предприятий питания продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТам), стандартов отрасли (ОТСам), стандартам предприятия (СТП), техническим условиям (ТУ), Сборнику рецептур и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных правил.