*Содержание*

Введение

Развитие индустрии питания в современных условиях

1.Немного об истории

2.Товароведно-технологическая характеристика сырья

2.2 Ассортимент блюд

2.3 Технологический процесс обработки сырья в общественном питании

2.4 Изменения, происходящие с пищевыми веществами при тепловой обработке

3.Методика определенных норм отходов и потерь при механической и тепловой обработки сырья

4.Определение норм отходов и потерь при механической и тепловой обработке сырья

5.Разработка технологического процесса приготовления фирменных блюд из полуфабрикатов

5.1 Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда на предприятии общественного питания

5.2 Порядок разработки оформления и утверждения технико-технологических карт на блюдо

6.Технико-технологические карты на разработанные фирменные блюда

Заключение

Список используемой литературы

Приложения:

-таблицы с расчетами химического состава и энергетической ценности разработанных фирменных блюд

-последовательность операций при приготовлении фирменных блюд(технологические схемы со спецификой)

-Технологические карты

-Иллюстрации

1Введение

Пищевая и перерабатывающая промышленность - жизненно важная сфера агропромышленного комплекса и всей экономики Российской Федерации. В 2007г. Она работала устойчиво, продолжался процесс наращивания объёмов производства важнейших продовольственных товаров. Наиболее высокими темпами развиваются многие отрасли, в том числе кондитерская, где благодаря привлечению частных инвестиций введены в эксплуатацию современные производства, позволяющие вырабатывать на основе высокоэффективных инновационных технологий конкурентоспособную продукцию. По сравнению с 2006г. Производство кондитерских изделий увеличилось на 4,3%.

Продолжалась работа по улучшению качества и расширению ассортимента продукции, увеличению объёмов выпуска изделий, обогащению белком, витаминами и минеральными компонентами, в фасованном и готовом к употреблению виде с применением современных тароупаковочных материалов. Повысилось внимание коммерческих банков, зарубежных и частных инвесторов к производству продуктов питания.

В 2007г. Продолжала совершенствоваться система государственной поддержки АПК. Росло количество организаций и предприятий АПК, использующих возможности возмещения из федерального бюджета части процентных ставок по краткосрочным и среднесрочным (до 8 лет) инвестиционным кредитам, полученным в российских кредитных организациях. Улучшалось обслуживание предприятий и организаций АПК через Россельхозбанк и его филиальную сеть. Деятельность государственной компании «Росагролизинг» позволяла лучше обеспечивать АПК продукцией машиностроения на условиях лизинга из специального фонда, который ежегодно пополняется из федерального бюджета.

Шире и активнее стали применяться защитные меры отечественных производителей путём введения соответствующих квот и пошлин на импортируемое продовольствие и сырьё, используемое отечественными предприятиями для производства пищевых продуктов.

По развитию пищевой и перерабатываемой промышленности проводится значительная работа на региональном уровне, в том числе разрабатываются и выполняются специальные программы, на реализацию которых представляется финансовая поддержка. Продолжался процесс образования в АПК крупных холдинговых структур, позволяющих преодолеть узкую специализацию перерабатывающих предприятий, добиваться при этом необходимого финансового результата.

Большую работу проводили отраслевые союзы и ассоциации. На съездах и конференциях этих некоммерческих организаций обсуждались проблемы в отраслях и пути их решения, анализировались причины негативных тенденций, разрабатывались меры по улучшению положения дел. С целью стабилизации розничных цен важнейших видов продовольствия министерством организовались встречи руководителей сетевых рынков и отраслевых союзов, которые подписывали соглашения о временном замораживании цен на отдельные виды продовольствия.

В кондитерской отрасли сохраняется тенденция роста объёмов производства. В 2007г. выработано 2666 тыс. т кондитерских изделий с темпом роста к 2006 г. – 104,3%. В наибольшей степени прирост обеспечивается за счёт сахаристых кондитерских изделий, удельный вес которых общим объёмом составляет около 50%.

Мучные кондитерские изделия пользуются спросом у всех слоёв населения с различным уровнем доходов. Поэтому производство их постоянно растёт, и за 5 лет увеличилось почти в 1,4 раза.

В течение последних лет самым динамично развивающимся в отрасли остаётся сектор производства шоколада и шоколадных изделий. Выпуск изделий этой группы постоянно растёт. В 2006 г. прирост объёмов шоколада в натуральном выражении составил 11,3% к отчёту за 2005г., а за 5 лет объём производства шоколада и шоколадных изделий увеличился почти в 2 раза. Увеличение происходит в значительной мере в результате ввода в эксплуатацию и наращивания их производства предприятиями иностранного капитала за счёт мощной рекламы и финансовой поддержки реализации своей продукции.

В целях сохранения стабильности на российском рынке многие кондитерские фабрики самостоятельно осуществляют модернизацию и расширяют своё производство. Одновременно в отрасли всё больше наблюдаются процессы концентрации производства, объединения и слияния производств для консолидации усилий и своих ресурсов в конкурентной борьбе. В значительной мере этому способствуют принятые Правительством РФ постановления к снижению до нулевого уровня ставок ввозных таможенных пошлин на какао-бобы и отдельные виды орехового сырья, а также на некоторые виды технического оборудования для пищевой промышленности, на производимого в России.

Комплексный процесс создания совершенной технологии предусматривает разработку требований экологической безопасности к каждой составляющей единого технологического процесса: сырье, технология, оборудование, среды, производственный экологический контроль.

При изготовлении мучной кондитерской продукции немаловажную роль играют разрыхлители теста, которые представляют собой химические соединения, разлагающие при выпечке изделий. При этом выделяются газообразные вещества, которые разрыхляют тесто и придают продукту необходимую пористую структуру.

В НИИКП проведены работы, направленные на резкое ограничение применение данного разрыхлителя при производстве мучных кондитерских изделий.

Из нетрадиционного сырья натурального происхождения в качестве разрыхлителя в рецептурах функциональных кондитерских мучных изделий предлагаем использовать солодовый экстракт-продукт из проросших зёрен ячменя, позволяющий сохранить спектр биологически активных веществ: микроэлементов, витаминов и энзимов (ферментов).

Основным действующим началом солодового экстракта является фермент энзима диастазы. Именно его способность «осахаривать» крахмал и обусловливывает применение экстракта.

При производстве многих кондитерских изделий (печенье, пряники и др.) роль яйцепродуктов как пенообразователей компенсируется введением химических разрыхлителей – аммония и бикарбоната натрия.

История появления дрожжевого теста.

У 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 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 какие-то 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 свое. 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. Овсяная 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 пирогов 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 посуды 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.

2Товароведно-технологическая характеристика сырья.

Яйцо бывает диетическое(хранение 7 суток) и столовое (хранение 25 суток). В состав яйца входят белки, жиры и углеводы, минеральные вещества, вода, витамины.

Состоит из скорлупы, белка и желтка. Скорлупа пронизана порами и содержит углекислые и фосфорнокислые кислоты, кальций, магний, органические вещества. Белок яйца покрыт белочной оболочкой, имеет тягучую консистенцию и состоит из чередующих жидких и плотных слоёв. Желток покрыт желточной оболочкой и поддерживается в центре яйца благодаря градинкам (плотный белок). В желтке много жира (32,6%). Из углеводов в нём содержится галактоза и глюкоза. В желтке имеются витамины: А, Д, Е, В, РР. Из жироподобных веществ содержится лецитин, имеющий большое значение для питания нервной системы, и холестерин. Энергетическая ценность 157 ккал.

Жир составляет 99,7% жира и не более 0,3% влаги добавлен витамин А. А также, содержат антиокислители и фосфориты, что способствует образованию на поверхности продукта при обжаривании золотисто-коричневой корочки. Температура плавления 28-36 градусов. Усвояемость- 96,5%. Цвет от белого до светло-жёлтого. Твёрдой или мазеобразной консистенции. Вкус и цвет свойственный обезличенному жиру, остальные имеют специфический запах и привкус.

Мука порошкообразный продукт, полученный путём при измельчении зёрен хлебных злаков. Её подразделяют на виды, типы, сорта. Мука богата клетчаткой, содержит витамины и минеральные вещества. Содержит белка 6,9-12,5%, крахмала-54,1-67,7%, жира-0,9-1,9%, минеральных веществ 0,5-1,6% и 14% влаги. Витамины группы В, РР. Мука на ощупь мягкая, цвет белый. Вкус и запах муки свойственный ей без кислого и горького вкуса.

Сахар-это продукт, состоящий из сахарозы, он обладает сладким вкусом и высокой калорийностью. Содержит в среднем 99,8% сахарозы и 0,14% влаги. Энергетическая ценность в 100 грамм сахара 379 ккал (1588 кДж). Является источником энергии. Размер кристаллов сахара-песка всех видов 0,2-2,5 мм. Цвет белый с блеском.

Растворимость полная, раствор прозрачный без осадка и примесей. В кулинарии сахар используют для приготовления сладких блюд, теста, соусов, заправок, кремов.

Соль является природным кристаллом, состоящим из соединения хлористого натрия-NaCl (97-99,7%) и незначительных примесей других минеральных солей (Mg, Cl, CaCl и других). Доля Na-39,4%, а доля Cl-60,6%. Среди всех вкусовых продуктов занимает первое место и играет большую роль в организме человека; участвует в водно-солевом балансе. Суточная потребность человека составляет 10-19 грамм. Делят на 4 сорта: экстра, высший, 1-й и 2-й сорта. Вкус чисто солёный. Запаха нет. Массовая доля от 0,1% до 5%.

Ваниль – это высушенные после специальной обработки стручкообразные плоды вьющегося тропического растения из семейства орхидных.

Получение ванили – довольно длительный процесс, предусматривающий кратковременную термическую обработку недозрелых плодов с последующей их ферментацией в темноте при 600С в течение недели до появления аромата и коричневой окраски. Сушат стручки ванили на открытом воздухе несколько месяцев, пока на поверхности стручков не появится белый налет ванилина в виде игольчатых кристаллов. Ваниль используется преимущественно при изготовлении дорогостоящих кондитерских изделий (шоколада, какао-содержащих продуктов, бисквитов, сладких блюд (желе, суфле, пудинги, творожные пасты), мороженого, а также ликероводочных изделий.

Сметана – это кисломолочный продукт, получаемый из нормализованных пастеризованных сливок путем сквашивания их закваской, приготовленной на чистых культурах молочнокислых стрептококков, и созревания при низких температурах. Сметана является исконно русским продуктом, мировое сообщество в основном потребляет сладкие сливки. Пищевая и энергетическая ценность сметаны, обусловлена высоким содержанием жира. В ней также содержатся белки и углеводы. Биологическая ценность сметаны связана с присутствием витаминов А, Е, С, В2 (см. приложение). Сметана имеет чистый кисломолочный вкус с выраженными привкусом брожения и ароматом пастеризации. Консистенция ее однородная, в меру густая, без крупинок жира и белка. Цвет – от белого до бледно – желтого.

Молоко - это биологическая жидкость, выделяемая молочной железой млекопитающих и предназначена для поддержания жизни и роста новорожденного. Сырьем в молочной промышленности является цельное молоко и его отдельные компоненты, в частности жир, белок, казеин, лактоза. При переработке молока происходят некоторые изменения состава и свойств составляющих его компонентов. Молоко состоит из воды и сухого остатка, включающие жир, азотистые вещества, белки, молочный сахар, минеральные соли, а также микроэлементы, витамины, вода. Вода играет важную роль в биохимических процессах. Она является растворителем органических и неорганических веществ. В молоке содержится 87-88% воды. Сухие вещества. Сухие вещества - это вещества, которые остаются в молоке после высушивания до постоянной массы. Массовая доля сухих веществ в молоке составляет 12-13% и зависит от его состава. В наибольшей степени на количество сухих веществ в молоке влияет содержание жира. В питательном отношении сухой остаток является самой ценной частью молока. Количество сухого обезжиренного остатка (СОМО) получают, вычитая из количества сухих веществ процент жира. По величине СОМО судят о натуральности молока. Молочный жир. В молоке жир находится в виде эмульсии или суспензии и имеет форму мелких шариков. Число и размер жировых шариков зависят от породы скота, периода лактации, корма и условий содержания. В молочном жире растворены витамины А, D, E, белки молока. Количество белков в молоке колеблется от 3,05 до 3,85%. В их состав входит около 82% казеина, 12% альбумина, 6% глобулина. Молочный сахар. Молочный сахар, или лактоза, содержится только в молоке. Он менее сладкий, чем свекловичный. Она является главным источником питания молочнокислых бактерий, которые сбраживают молочный сахар до образования молочной кислоты. Молочная кислота отщепляет от казеина кальций, в результате чего последний выпадает в осадок. Этот процесс используют при производстве творога, простокваши, сметаны и других продуктов. Минеральные соли. В молоке содержатся (около 0,6-0,8%) соли кальция, магния, железа, лимонной и фосфорной кислот. Они имеют большое значение в питании организма. Микроэлементы. Молоко содержит следующие микроэлементы: медь, марганец, йод, алюминий, хром, цинк, кобальт, мышьяк, титан, серебро, гелий и пр. Несмотря на малое количество, роль микроэлементов в питании организма велика. Витамины. Витамины участвуют в обмене веществ и являются катализаторами биохимических процессов. Отсутствие или недостаток витаминов в питании приводит к нарушению обмена веществ в организме. В молоке содержатся витамины А, В, В2, В12, D, С, РР, Н, фолиевая кислота, холин и пр.Витамин А необходим для обеспечения зрения, роста, а также нормального состояния кожных и слизистых покровов. Витамин B2 является фактором роста. Его отсутствие замедляет рост и вызывает заболевание глаз. Витамин B12 способствует образованию красных кровяных шариков. Его отсутствие приводит к малокровию. Витамин РР входит в состав ферментов дегидраз, которые принимают участие в окислительно-восстановительных процессах организма. Витамин С улучшает всасывание железа, способствует инактивированию токсинов. При его недостатке человек заболевает цингой, появляется кровоточивость десен и подверженность катарам. Витамин D предохраняет организм от заболевания рахитом. Большая потребность в этом витамине у детей. Витамин Е участвует в реакциях промежуточного обмена. Фолиевая кислота необходима для предотвращения заболеваний, связанных с нарушением процессов всасывания в кишечнике. Холин важен для нормальной работы печени. Витамин Н участвует в обмене веществ.

Рис - по способу обработки он может быть шлифованный и дроблёный. Рис шлифованный имеет слегка шероховатую поверхность крупинок, белый цвет с единичными зёрнами различных цветковых оттенков. По содержанию доброкачественного ядра, примесей и необрушенных ядер рис шлифованный делят на сорта экстра, высшиё, 1, 2, 3-й. Рис дроблённый - это колотые ядра размером менее 2/3 нормального зерна. Его получают при выработке шлифованного риса. На сорта не подразделяют. Рисовые крупы характеризуются хорошими потребительскими свойствами, так как содержат мало клетчатки и зольных элементов и много крахмала. Их хорошо применяют в детском и диетическом питании. Время варки риса 20-30 минут, при этом он увеличивается в объёме в 5-6 раз.

Сухари панировочные - готовят из муки 1, 2 –го сортов. Они представляют собой измельчённые сухари, предназначенные для обваливания перед жареньем котлет, мяса, рыбы, а так же для обсыпки форм и противней при запекании рулетов, пудингов и других изделий.

Яблоки - в зависимости от сорта, района и условий выращивания и других факторов яблоки содержат (в %): сахаров- 8-15; органических кислот- 0,2- 1,7; минеральных веществ- 0,5; белков- 0,4; пектиновых веществ- до 1,5; дубильных веществ- 0,3; клетчатки- 0,6; витамины С, группы В, РР, каротин. Пищевое и лечебное значение яблок обусловлено содержанием сахаров, витаминов и минеральных солей, органических кислот. В пищу главным образом используют яблоки потребительской степени зрелости, обладающие свойственными сорту вкусом и ароматом. По срокам созревания и потребления помологические сорта яблок делят на летние, осенние и зимние.

Миндаль - выращивают в основном сладкий и горький (несъедобный), содержащий ядовитый глюкозид амигдалин(3-7%). Сладкий миндаль может быть бумажно-скорлупным, мягкоскорлупным, плотноскорлупным, твёрдоскорлупным. Орехи имеют продолговатую, слегка сжатую с боков форму. По качеству миндаль делят на высший и 1-й товарные сорта.

Лимон - плоды, имеющие овальную или яйцевидную форму. Дольки мякоти лимонов плотно срастаются между собой и с кожурой. По вкусовым качествам помологические сорта лимонов делят на следующие группы: обыкновенные (кислые) – содержат 5-8% кислот; сладкие - содержат 7-9% сахара. Наиболее известны :Новогрузинский, Ударник, Лисбон, Мейера.

Лук репчатый - это самый распространённый вид луковых овощей. Луковица состоит из донца (укороченного стебля), от которого вниз отходят корни, а вверх - видоизменённые листья в виде мясистых чешуй. Снаружи луковица покрыта несколькими сухими, окрашенными чешуями-рубашкой, предохраняющей мясистые чешуи от высыхания и повреждениями микроорганизмами.

В репчатом луке содержится до 6 мг. % эфирного масла, сахар (до 9% ), витамины С, В, РР и фолиевая кислота. Минеральные вещества: калий, кальций, фосфор, натрий, магний, железо. Азотистые вещества (до 1,7%). Мякоть лука бывает белой с зеленоватым и фиолетовым оттенком. Вкус лука бывает сладкий, полуострый и острый. Благодаря содержанию фитонцидов луковые овощи с древних времён использовались как лекарственные средства против цинги, глистных заболеваний, воспаления дыхательных путей, расстройство пищеварительных органов. Наличие эфирных масел и гликозидов в этих овощах придаёт им остроту и специфические вкус и аромат. Что оказывает благоприятное действие на аппетит и способствует лучшему усвоению пищи.

2.1Пищевая ценность.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | белки | жиры | углеводы | Калории в 100 грамм |
| Баранина 1-й категории  Говядина 1-й категории  Ветчина  Колбаса вареная отдельная  Куры 1-й категории  Мозги закомпостированная  Печенка говяжья  Свинина мясная  Сосиски советские  Телятина жирная  Телятина тощая  Цыплята 1-й категории  Язык говяжий  Яйца  Яичный белок  Яичный желток  Яичный порошок  Белуга свежая  Икра кетовая  Икра белужья зернистая  Икра черная паюсная  Карп прудовой  Сельдь атлантическая соленая  Севрюга свежая  Судак свежий  Треска свежая  Щука свежая  Кефир средний  Масло сливочное несоленое  Масло топленое  Масло подсолнечное рафинированное  Молоко коровье  Молоко сгущенное с сахаром  Простокваша жирная  Сливки 20%-ные  Сметана высшего сорта  Сыр голландский  Творог жирный  Творог нежирный  Булка городская из муки высшего сорта | 16,4  18,0  17,0  12,5  20,3  9,0  17,4  16,5  12,4  19  20  20,6  13,6  12,5  12,5  17,3  44  16,9  13,6  26,7  36  16  18,9  17,2  19  17  18,8  33  0,5  -  -  3,3  8,1  3,3  2,8  2,5  23,5  13,2  16,1  10,3  23,4  12,5  11,2  13  11  11  1 | 17,0  10,5  35  15,1  13,1  9,5  3,1  21,5  19,4  7,5  0,5  10,5  12,1  12  -  31,2  42,2  7,0  16,2  16,2  18,2  3,6  19  11,9  0,8  0,4  0,7  3,7  83,5  99,5  99,9  3,7  3,7  20  30  30,9  20  0,5  2  2,4  2,5  0,8  6,5  0,9  0,9  -  1,1  1,4  1  2,5  2,5  4,7  0,8  1,2  1,1 | -  -  -  1,2  -  -  -  -  0,4  -  -  -  -  0,5  -  -  1,8  -  -  -  -  -  -  -  -  -  -  3  0,5  -  -  4,7  3,9  3,8  2,5  -  2,4  2,8  54  53,1  67,4  73,3  64,9  74,2  74,2  84,7  72,9  71,3  75,8  69,6  69,9  72,9  52,6  48,5  44,5  10,5  16,5  10,7  70,9  4,8  3,6  8,6  8,6  8,0  11,3  9,2  8,3  23,5  9  3,7  5,4  21  9,6 | 225  171  395  197  205  125  122  268  233  147  87  182  177  53  53  363  579  258  260  260  317  99  254  181  85  76  84  67  781  925  929  67  345  67  213  302  392  253  86  282  336  351  354  380  358  358  351  354  351  351  358  379  255  245  217  52  73  47  303  34  43  43  45  45  51  40  59  281  39  18  30  94  52 |

2.2Механическая кулинарная обработка сырья

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование способов обработки | Характеристика |
| Сортирование | Продукты сортируют по размерам или кулинарному назначению(картофель по размерам, свеклу по кулинарному назначению) |
| Просссеивание | Проеивают муку, крупу для удаления примисей |
| Перемешивание | При изготовлении блюд необходимо соединить различные продукты и получить однородную смесь (фарш, тесто, пюре) |
| Отчистка | Удаление не съедобных или повреждённых частей продуктов |
| Измельчение | Процесс механического деления обрабатываемого продукта на части с целью лучшего технологического использования. Существует два способа: дробление и резание. Дроблению подвергают продукты с незначительной влажностью (сухари, кофе, перец, орехи и так далии). Резанию подвергают продукты обладающие высокой влажностью (мясо, рыбу и так далии). Шинкование – это нарезка овощей на мелкие кусочки (соломка) |
| Пресование | Применяют пресование продуктов для разделения их на две фракции: жидкую (соки) и плотную (мезга). Прессование используют для предания определённой формы пластичным материалам (тесто, крем) |
| Формование | Этот способ используют с целью придания изделию определённой формы. Формуют котлеты, пирожки и так далии. |
| Дозирование | Для получения кулинарной продукции необходимо строго соблюдать рецептуру (порционирование). Масса или объём блюд называется выход. |
| Понирование | Это механическая кулинарная обработка, которая заключается в нанесении на поверхность полуфабрикатов понировки.  Виды панировки: орехи, сыр, кокосовая стружка, сухари, тёртые белый пшеничный хлеб, тесто “ кляр ”, фигурная панировка и другие. |
| Фарширование | Эта миханическая кулинарная обработка заключается в наполнении фаршем продуктов (зразы, парасёнок фаршированый, грудинка фаршированая и так далии). |
| Шпигование | Это введение овощей, шпика, белых кореньев, чеснока в надрезы в кусках мяса, птицы, дичи, рыбы. |
| Рыхление | Это частичное разрушение структуры соединительной ткани мяса, рыбы, птицы с целью ускорения процесса тепловой обработки. |

Тепловая обработка продуктов.

Тепловая обработка продуктов способствует размягчению и лучшему усвоению пищи организмом человека. Кроме того, при высокой температуре происходит обеззараживание пищи в результате гибели микроорганизмов. Продукты приобретают приятный вкус и аромат. Однако неправильная тепловая обработка может привести к изменению цвета и образованию в продуктах веществ, обладающих неприятным вкусом и запахом, оказывающих канцерогенное действие. Могут разрушаться витамины и ароматические вещества, уменьшаться содержание питательных растворимых веществ. Поэтому необходимо строго соблюдать режим варки и время тепловой обработки.

Варка – это нагревание продуктов в жидкости или атмосфере насыщенного водяного пара. Варка является одним из главных способов кулинарной обработки, а отварные блюда безраздельно доминируют в любой национальной кухне, в лечебном питании - особенно.

При варке основным способом продукт полностью погружают в большое количество жидкости ( воду, молоко, бульон, сироп и др. ). До закипания процесс ведут на сильном огне в посуде с закрытой крышкой, после закипания нагрев уменьшают и варку продолжают при слабом кипении до полной готовности продукта. Полное кипение нежелательно, так как при этом быстро выкипает жидкость, разрушается форма продукта, испаряются ароматические вещества.В кастрюлях-скороварках или автоклавах создается избыточное давление, при этом температура повышается до 132 С, что способствует ускорению варки. При варке основным способом из продукта утрачивается большое количество питательных веществ за счет перехода их в отвар, а отваренный продукт становится безвкусным. Однако при сомнительной экологической чистоте продукта варка в большом количестве воды является необходимостью, так как при этом экстрагируются радионуклиды, ксенобиотики и др.

Припускание – более рациональная разновидность варки, позволяющая максимально сохранить питательные вещества продукта. При этом продукт примерно на 1/3 его объема погружается в кипящую воду, а 2/3 варится паром при плотно закрытой крышке. Сочные плоды припускают без добавления жидкости, в собственном соку, выделяющемся при их нагревании. Именно припускание, а не варку основным способом целесообразно применять при приготовлении овощных гарниров.

Жаренье – это нагревание продукта без жидкости, в жире или нагретом воздухе. В результате жаренья на поверхности продукта образуется корочка, продукты теряют часть влаги за счет испарения, поэтому они сохраняют более высокую концентрацию пищевых веществ, чем при варке.Важную роль при жаренье играет жир, который предохраняет продукт от пригорания, обеспечивает равномерный прогрев, улучшает вкус блюда и повышает его калорийность. Перед жареньем жир необходимо перекалить, так как только перекаленный жир не горит, не дымит, не чадит и остается чистым от начала до конца приготовления блюда.На сковороду наливают растительное масло слоем в полсантиметра и нагревают его на среднем огне, не доводя до кипения. Через 2-3 минуты масло посветлеет, а еще через пару минут над ним покажется белый, едва заметный, но едкий дымок. Если в масло бросить щепотку соли, то она с треском отскочит от его поверхности. Это означает, что масло перекалилось, из него выпарилась лишняя вода, газы, различные примеси. Такое масло не будет изменяться в процессе дальнейшего нагревания, и на нем легче будет жарить.

Пассирование – это кратковременное обжаривание продукта до полуготовности в небольшом количестве жира ( 15-20% к массе продукта ) при температуре 110-120 С без образования поджаристой корочки. При этом часть эфирных масел, красящих веществ и витаминов переходит из продуктов в жир, придавая ему цвет, вкус и запах продуктов. Пассированные овощи, коренья, томатное пюре и муку используют для приготовления супов, соусов и других кулинарных изделий.

Бланширование (ошпаривание) - это кратковременная (1-5 минут) варка или ошпаривание паром с последующим ополаскиванием продуктов холодной водой. Бланшируют некоторые сорта овощей для удаления горечи (молодая белокочанная капуста, репа, брюква ); сохранения цвета, вкуса и консистенции у очищенных овощей и фруктов ( картофель, яблоки ) в процессе их последующей обработки; для предупреждения слипания изделий в бульоне ( ошпаривание лапши домашней ); для облегчения механической очистки осетровых рыб; для частичного удаления экстрактивных веществ и пуриновых оснований из животных продуктов.

Тушение, запекание и обжаривание после варки – комбинированные способы тепловой обработки.

Тушение - это припускание предварительно обжаренного продукта с добавлением специй и ароматических веществ. Тушить следует в плотно закрытой посуде 45-60 минут на плите, затем 1-1,5 часа в духовке. В конце тушения при испарении воды добавлять следует более плотные или кислые жидкости ( сметану, сок, уксус, сливки, виноградное вино ), что предотвращает подгорание блюда, улучшает его вкус и консистенцию. Соль и специи добавляют в конце для искусственного восстановления утраченного во время длительного тушения натурального вкуса продуктов.

Запекание - это жаренье предварительно отваренного (иногда – сырого) продукта в жарочном шкафу для образования румяной корочки. Запекают продукты при 200-300 С как с добавлением соусов, яиц, сметаны, так и без соусов. Это вид тепловой обработки необходим для диет без механического щажения желудочно-кишечного тракта, но с резким ограничением пуриновых оснований ( например, при подагре ). Обжаривание после варки применяется для приготовления гарнирного картофеля, а также тех продуктов, которые нельзя довести до готовности одной жаркой ( жареные мозги, почки ). В диетпитании этот прием используется для уменьшения содержания азотистых экстрактивных веществ в мясных и рыбных продуктов.

Тепловая обработка сырья.

При приготовлении большинства блюд продукты подвергают различным способам ТО, что способствует их размягчению и лучшему усвоению организмом. Кроме того, продукты приобретают приятный запах, вкус и аромат, что вызывает более сильное выделение слюны и желудочного сока во время еды, в результате повышая усвояемость пищи.

ТО способствует обеззараживанию пищи, так как при высокой температуре уничтожаются обсеменяющие продукты микроорганизмы, среди которых могут быть и болезнетворные. Большинство изменений, происходящих при ТО, являются положительными, обеспечивающими кулинарную готовность продукта.

Повар должен знать все процессы, происходящие при ТО продуктов, строго соблюдать режим и время ТО для обеспечения высокого качества пищи.

При температуре выше 70 градусов происходит коагуляция (свёртывание) белков. Белки теряют способность растворяться и удерживать воду (набухать) в связи, с чем уменьшается масса мяса и рыбы после их ТО. Длительное нагревание белков приводят к изменениям, в результате которых резко снижается их усвояемость, поэтому продукты, содержащие белки не следует переваривать.

В процессе кипения жир эмульгируется, то есть распадается на мельчайшие шарики. Продукты следует варить при умеренном кипении, а скапливаемый на поверхности бульона жир периодически удалять. Иначе бульон будет мутный и с неприятным запахом.

Жирорастворимые витамины А, Д, Е, К при ТО сохраняются хорошо. Наиболее сильно разрушается витамин С, это происходит за счёт окисления его кислородом.

Минеральные вещества при ТО не изменяются, часть их переходит в отвар, поэтому отвары овощей хорошо использовать для приготовления супов, соусов

3Асортимент блюда

1. 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.

Способ приготовления:

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 соединиею

2..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,

тертая лимонная цедра

Кукурузный пирог.

Способ приготовления:

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.

3.Кулебяка с щукой.

Для теста:

400 г. Муки,

25-30 г. Дрожжей,

1-1/2 стакана молока,

100 г. Сливочного масла,

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

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.

Способ приготовления:

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 расстойки 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.

4.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 -1 пакетик

Способ приготовления:

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.

5.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.

Способ приготовления:

Приготавливать опарное 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 духов

6.Пирог с черемухой

Тесто (в г):

мука-370,

сахар -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

Способ приготовления:

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 расстойку 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.

7.Пирог «Саварен»

Тесто (в г.) :

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.

Способ приготовления:

Тесто приготавливают опарным способом. Когда опара подойдет, в нее добавляют соль, сахар, Ѕ 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 расстойку 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.

8.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

Способ приготовления:

Дрожжевое 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.

9.Луковник

Тесто (в г):

мука-1000,

сахар-70,

масло-30,

яйца- 2шт,

дрожи-20,

масло растительное -20,

лук-300.

Способ приготовления:

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.

10.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,

ј стакана молока,

соль по вкусу.

Способ приготовления:

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.

11.Расстегай московский с яйцом

Для фарша:

800 г мяса (мякоти),

3 столовые ложки маргарина,

5 сваренных вкрутую яиц,

соль,

перец по вкусу.

Способ приготовления:

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 течение 8-10 минут. Из этих шариков раскатать круглые лепешки, положить на них начинку (70-80 г) и защипать 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.

12.Пирог с курицей в сливочно-грибном соусе



Вам потребуются: для теста:

мука - 3 стакана;

молоко - 1 стакан;

дрожжи сухие - 1 пакетик (10г);

сливочное масло - 50г;

яйцо - 2 шт.;

сахар - 1-1.5 ст.л.;

соль - 1/4 ч.л.;

для начинки:

куриная грудка (без кожи и костей) - 1/2 шт.;

сушеные грибы (любые лесные) - 20г;

сливки (20%-ная жирность) - 250 мл;

соль,

черный молотый перец - по вкусу;

мука - 1-2 ч.л.;

сливочное масло для жарки.

Способ приготовления:

Муку (2 стакана) просеять, добавить соль, сахар (1/2-1 ст.л.) и яйца. Для опары в слегка подогретом молоке развести дрожжи с 1 ст. ложкой муки, 1 ч. ложкой сахара и поставить в теплое место. Когда дрожжи начнут работать (пузыриться), влить их в миску с мукой. Тесто хорошо вымесить и поставить емкость с тестом в теплое место (можно в таз с горячей водой), чтобы тесто подошло. После того как тесто увеличиться в объеме в 2-3 раза, вымесить его. Повторить эту процедуру 2-3 раза, после чего выложить тесто на посыпанный мукой стол и хорошенько вымесить тесто, добавляя при необходимости муку. Для начинки грибы залить теплой водой, оставить на час. Слить воду, отжать грибы и мелко порезать. Куриное мясо мелко нарезать (1х1 см).



Грибы обжарить на сливочном масле, не забывая помешивать. Посыпать мукой, размешать. Тонкой струйкой влить сливки, размешать. Добавить куриное мясо, размешать, довести до кипения и сразу же убавить огонь до минимума. Посолить и поперчить по вкусу. Снять начинку с плиты, дать остыть.



Разделить тесто на 2 части - большую и меньшую. Большую часть раскатать и уложить на дно смазанной маслом припудренной формы для пирога, при этом поднимая края пирога как можно выше. Выложить начинку. Меньшую оставшуюся часть теста раскатать в круг и уложить поверх начинки.



Защипать края пирога, сделать отверстие в центре и смазать поверхность пирога желтком. Оставить на 15 минут под салфеткой (для расстойки), после чего печь в горячей духовке (180С) в течение 40 минут. Готовый пирог лучше подавать горячим.

13.Украинские бублики



Вам потребуются:

мука - 2-2.5 стакана;

молоко (теплое или теплая вода) - 1 стакан (стакан 250 мл);

дрожжи (сухие) - 1 ч.л. с горкой;

соль - 1/2 ч.л.;

сахар - 3 ст.л. с горкой (если хотите, чтобы бублики были сладкие то можно добавить больше);

яйцо - 1 шт.;

растительное масло - 4 ст.л.;

ванильный сахар - 1 пакетик;

мак для посыпки;

яйцо для смазывания

Способ приготовления:

В теплом молоке тщательно растворить дрожжи, в отдельной посуде смешать растительное масло, сахар, ванильный сахар, соль и яйцо. Добавить в молоко с дрожжами, подсыпая просеянную муку замесить гладкое тесто, вымешивать 2-3 минуты, пока тесто не станет эластичным. Затем переложить тесто в смазанную маслом миску, накрыть и поставить в тепло на 1 час. Тесто за это время немного увеличится в объеме. Подошедшее тесто обмять. На огонь поставить кастрюлю с водой, добавить 2 ст. ложки сахара и 1 ст. ложку растительного масла. Руки и рабочую поверхность смазать маслом, тесто поделить на 9-10 шариков, накрыть их пленкой чтобы они не обветривались, затем проделывая отверстие в шарике и продев его на руку начать формовать бублики. В это время вода закипит, огонь убавить чтобы вода не сильно кипела. Опускаем в кипящую воду по одному или двум бубликов, зависит от того какого размера кастрюля, я бросала по 2, они в воде увеличатся в размере, следите за тем, чтобы бублики не прилипли ко дну кастрюли, держать их в воде пока они не всплывут и немного не раздуются, это буквально по 10-15 секунд. Духовку включить на 200 градусов. Когда всплывут вынимать шумовкой и укладывать на выстланный бумагой и смазанный сливочным маслом противень, пока бублики не обсохнут передвигайте их чтоб они не прилипли к противню. Укладывайте обваренные бублики на расстоянии 2-3 см друг от друга. В духовке они еще подрастут. Все бублики смазать яйцом смешанным с молоком и хорошо посыпать маком, выпекать 20-25 минут до золотистого цвета.

14.Пирог с картофелем и грибами.



для теста:

мука - 300г;

соль - 1 ч.л.;

сахар - 2 ст.л.;

дрожжи (сухие) - 12г;

сливочное масло - 40г;

яйцо - 1 шт.;

молоко - 150г;

для начинки:

картофель - 6 шт. (около 600г);

сливочное масло - 30г;

молоко - 1/2 стакана;

сушеные грибы - 40г;

растительное масло - 2 ст.л.;

соль - по вкусу; молоко - 3/4 стакана;

для смазки:

яйцо - 1 шт.;

молоко - 1/4 стакана;

сливочное масло - 10г

Способ приготовления:

Сушеные грибы залить холодной кипяченой водой и оставить на 2 часа. Воду слить, грибы мелко нарезать. В сковороде разогреть растительное масло, добавить грибы, посолить и немного обжарить. Влить молоко, размешать. Как только молоко закипит, уменьшить огонь, накрыть сковородку крышкой и тушить около 25-30 минут, пока молоко полностью не испариться. Картофель очистить, положить в горячую подсоленную воду и варить до готовности. Разогреть молоко, добавить сливочное масло. Эту смесь перелить в контейнер, добавить яйцо, сахар, соль и дрожжи. Засыпать в контейнер муку. Запустить программу готовки ‘Дрожжевого теста’.Слить воду с картофеля, размять, добавив молоко и сливочное масло. Смешать картофельное пюре с грибами.



На припудренную мукой доску выложить готовое тесто. Разделить его на 2 части - побольше и поменьше. Большую часть теста раскатать и уложить на дно формы.Распределить начинку. На начинку уложить второй слой теста. Соединить края пирога. Взбить яйцо и смазать пирог. Разогреть духовку до 190С. Печь пирог около 30 минут. Готовый пирог смазать смесью молока и сливочного масла. Накрыть пирог салфеткой и дать ему остыть.

15.Сладкий пирог



Вам потребуются:

мука - 400г;

сливочное масло - 130г;

сухие дрожжи - 1 пакетик;

лимон - 1 шт.;

сахар - 2 ст.л. (50г);

яйцо - 2 шт.;

молоко - 140г;

соль - 1 щепотка;

варенье - 400г

Способ приготовления:

Дрожжи развести в небольшом количестве теплого молока. В миску просеять муку, сделать углубление и добавить яйца, цедру лимона, щепотку соли, сахар и 80гр. масла. Добавьте дрожжи и молоко. Замесить тесто и поставить в теплое место. Дать ему выстоятся. Готовое тесто разделить на 16 частей. Каждый кусок раскатать и начинить вареньем. Скатать в шарик и обмазать в растопленном масле.



Поставить на противень, смазать маслом и посыпать сахарным песком.



Когда поднимутся выпекать на 180 градусов около 60 мин. Можно начинить орехами с какао-порошком, шоколадом или кремом.

16.Пирожки с килькой



Вам потребуются:

дрожжевое тесто;

филе кильки пряного посола;

яйцо (вареное)

Способ приготовления:

Дрожжевое тесто из хлебопечки. Раскатать, разрезать на квадраты. На каждый квадрат по диагонали положить филе кильки пряного посола и 1/6 яйца. Сложить 2 противоположных конца квадратов и заколоть деревянной шпилькой. Выпекать в духовке до готовности.



5.1 Методика разработки рецептур на новые и фирменные блюда

В начале составляют проект рецептуры на блюдо, где указывают:

- наименование используемого сырья в технологической последовательности , начиная с основного;

- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления блюда;

- выход полуфабриката и готового блюда.

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское мзделие указывают:

- наименование используемого сырья;

- массовую долю сухих веществ;

- расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах;

При составлении проекта рецептур блюд учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске.

Исследует возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использование новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов.

При расчете проекта рецептур блюд используют производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд.

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда.

6.Технико-технологические карты на разработанные блюда

6.1 Технико-технологическая карта является нормативно – техническим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда.

6.2 В технико-технологической карте указывают рецептуру, технологию приготовления, правила оформления и подачи, органолептические и физико-химические показатели качества, пищевую и энергетическую ценность блюда.

6.3 Органолептические, физико-химические и микробиологические показатели качества блюд определяют с участием представителя санитарно – технологический пищевой лаборатории.

6.4 Характеристику органолептических показателей качества описывают кратко, но так чтобы можно было иметь представления о блюде.

6.5 Пищевую и энергетическую ценность блюда рассчитывают на 100 грамм продукта. Расчет проводят на основе данных по содержанию основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих состав разрабатываемого блюда. Для проведения расчета пользуются справочными таблицами “Химический состав пищевых продуктов”

6.6 Технико – технологические карты на новые блюда утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны.

Держателем подлинников Технико – технологических карт является заведующий производством или другое лицо, определенное для этих целей.

6.7 Технико – технологические карты на фирменные блюда рассматривают и утверждают в соответствии с порядком, установленных в республике.