**Содержание**

1 (10). Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд. Требования к качеству, сроки реализации

2 (24). Значение изделий из муки в питании. Классификация и ассортимент изделий из муки. Основное сырье, его характеристика. Хлебопекарные свойства сырья. Технологические требования к сырью

3 (27). Изделия из дрожжевого теста безопарным способом. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Сроки реализации

4 (40). Изделия из бисквитного теста (торты и пирожные). Ассортимент. Технология приготовления бисквитного теста. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации продукции

5 (51). На производство поступили куры потрошеные 2-ой категории. Определите закладку продуктов для приготовления 65 порций блюда "Рагу из птицы" (по 2-ой колонке Сборника рецептур)

Список использованных источников

**1 (10). Технологический процесс приготовления холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья. Ассортимент блюд. Требования к качеству, сроки реализации**

Для холодных закусок и блюд используют свежую рыбу и гастрономические рыбные продукты.Свежую рыбу для холодных блюд разделывают так же, как и для горячих.

В качестве приправ используют заправки: майонез, сметану, соусы.

Холодные блюда и закуски должны быть красиво оформлены. Температура блюд при отпуске должна быть не выше 12 0 С.

Рыба соленая

Рыбу режут тонкими кусками по 2-3 на порцию, укладывают на блюдо, сбоку располагают дольки лимона, зелень петрушки.

Шпроты, сардины.

Подают на лотках.

Рыбки укладывают спинками в одну сторону. Поливают маслом, в котором они были приготовлены, украшают зеленью петрушки и ломтиками лимона.

Соленые килька, хамса, салака с луком и маслом.

Перебранную и вымытую целую или разделанную кильку, хамсу, тюльку, салаку укладывают на тарелку, посыпают нерезаным кольцами или полукольцами репчатым луком, поливают маслом или заправкой.

Сельдь с гарниром.

На селедочный лоток лоток укладывают нарезанную кусочками сельдь, по бокам - нарезанные букетами или кубиками вареные картофель морковь, свеклу, кружочками или ломтиками свежие огурцы, помидоры, зеленый горошек, яйца, шикованный лук или нарезанный кольцами репчатый лук. Сельдь украшают листьями салата или веточками зелени.

При подаче сельдь поливают заправкой салатной или горчичной. Овощи можно накарбовать. Часть гарнира можно разложить продолговатой горкой, а сверху положить сельдь.

Сельдь с картофелем и маслом.

Подготовленные половинки филе сельди без кожи и костей, сложив вместе, нарезают поперек или наискось кусочками шириной 2--3 см и укладывают на селедочницу или лоток в виде целой рыбы, приставив хвост и голову.

Украшают зеленью петрушки.

Отдельно на порционной сковороде или в круглом баранчике, поставленном на закусочную тарелку, подают горячий отварной картофель в целом виде или обточенный в форме бочонков, посыпанный рубленой зеленью, а на розетке - красиво оформленное сливочное масло.

Рыба под майонезом.

Для приготовления блюда используют осетровую и частиковую рыбу в отварном виде. На середину овального блюда выкладывают часть (примерно одну треть) овощного гарнира: отварные картофель, морковь, свежие или соленые огурцы, нарезанные мелкими кубиками или кружочками, зеленый лук или зеленый салат, стручковую фасоль или консервированный зеленый горошек, заправленные майонезом.

Сверху помещают порционный кусок рыбы, заливают соусом майонез или соусом майонез с желе, а вокруг располагают букетиками остальной гарнир, который заливают заправкой.

Блюдо украшают зеленью, иногда крабами или раковыми шейками.

Рыба жареная под маринадом.

Порционные куски филе с кожей без реберных костей морского окуня, муксуна или дальневосточной наваги панируют в муке и жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячим маринадом и охлаждают. При отпуске посыпают шинкованным заленым луком.

Маринад приготовляют из пассерованных на растительном масле с добавлением томата-пюре нарезанных соломкой овощей - моркови, репчатого лука или лука-порея, корня петрушки или корня сельдерея (красный маринад).

В овощи вводят рыбный бульон, уксус, перец горошком, гвоздику, корицу и кипятят 15 - 20 мин. В конце варки добавляют лавровый лист, соль, сахар. Жареную рыбу готовят также под белым маринадом (без томата). Используют рыбу и в отварном или припушенном виде.

Ассорти рыбное.

В состав блюда должно входить не менее 3 - 4 видов рыбных продуктов. Например, семга или лососина, севрюга горячего копчения, сардины или шпроты, икра зернистая, или кетовая, или паюсная. Ассорти может состоять также из килек, балыка, различной заливной рыбы и т. д.

Рыбу нарезают тонкими кусками и укладывают на овальное блюдо. Вокруг или сбоку ассорти размещают овощной гарнир: огурцы или корнишоны, свежие помидоры, зеленый горошек, морковь, сладкий перец, рыбное желе. Украшают блюдо ломтиками лимона, листьями салата или зеленью петрушки.

Рыба отварная с гарниром и хреном.

Для приготовления этого блюда используют осетровую рыбу (белугу, севрюгу) и частиковую (судак, сазан и т д.). Осетровую рыбу отваривают звеньями, охлаждают и нарезают на порционные куски. Частиковую рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на порционные куски, припускают до готовности и охлаждают.

Порционные куски рыбы укладывают на овальное блюдо, вокруг размещают овощной гарнир из отварной моркови, нарезанной мелкими кубиками, салата из краснокочанной капусты, соленых или маринованных огурцов, сладкого стручкового перца, нарезанных кружочками, долек свежих помидоров, зеленого горошка. Блюдо можно отпускать и без гарнира. Отдельно в соуснике подают соус хрен.

Рыба заливная с гарниром.

Блюдо приготовляют из осетровых и частиковых рыб (чаще из судака) в отварном виде. Охлажденные куски рыбы укладывают на тонкий слой налитого на противень желе.

Каждый кусок украшают зеленью петрушки, кружочками вареной моркови, лимона, корнишонов или свежих огурцов. Для закрепления украшения рыбу заливают небольшим количеством охлажденного желе

Застывшие куски вырезают кончиком ножа так, чтобы края отреза получились гофрированными, и укладывают на овальное блюдо. Заливную рыбу подают без гарнира или с гарниром, который размещают рядом с рыбой.

Гарнир состоит из листьев салата, корнишонов, маринованных или соленых огурцов, стручкового перца. Отдельно подают соус хрен или соус майонез с хреном. Рыбу можно также заливать непосредственно в овальных блюдах, салатниках или формочках из фольги

Рыба горячего копчения

Подготовленную рыбу нарезают тонкими ломтиками и укладывают на овальное блюдо.

Оформляют свежими огурцами, помидорами, нарезанными ломтиками, листьями салата или располагают сложный гарнир с соусом-майонезом.

Качество готовых рыбных блюд оценивают по соблюдениям рецептуры: правильность разделки рыбы, нарезки и панирования, соблюдение правил тепловой обработки и доведения рыбы до готовности, вкус и запах приготовленного блюда, внешний вид.

Отварную рыбу подают с костями, с кожей без костей. Рыба должна быть проварена. Цвет, вкус и запах должны соответствовать данному виду.

Припущенную рыбу без костей, с кожей или без кожи. Рыба должна быть проварена и полностью сохранять свою форму. На поверхности припущенной рыбы допускаются сгустки свернувшегося белка, поэтому для улучшения внешнего вида блюда рыбу поливают соусом и украшают.

Жареную рыбу подают с кожей и костями, с кожей без костей. Поверхность ее должна быть покрыта ровной поджаристой корочкой от золотистого до светло-коричневого цвета. Консистенция - мягкая, сочная. Вкус рыбы - специфический, без постороннего привкуса. Запах - рыбы и жира.

Отварную и припущенную рыбу до отпуска хранят на мармите в бульоне при температуре 60-70 0 С не более 30 мин. Жареную рыбу хранят на плите или мармите не более 2-3 ч, после чего охлаждают до 6-8 0 С и хранят при этой же температуре до 12 ч.

**2 (24). Значение изделий из муки в питании. Классификация и ассортимент изделий из муки. Основное сырье, его характеристика. Хлебопекарные свойства сырья. Технологические требования к сырью**

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.

Мука́ — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зерен различных культур. Мука может изготовляться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречка, овес, ячмень, просо, кукуруза и рис. Основную массу муки вырабатывают из пшеницы. Является необходимой составляющей при изготовлении хлеба. Пшеничную хлебопекарную муку подразделяют на сорта: крупчатку, высший, первый, второй, обойную.

Основные отличия сортов муки заключаются в величине помола зерна и степенью очистки от оболочек. Бывает обдирная, состоящая в основном из наружных частей зерна, и, собственно, мука, состоящая из размолотой сердцевины зерен. Во втором случае мука содержит больше клейковины. Подразделяется по сортам: высший сорт, первый сорт, второй сорт. В низших сортах содержатся витамины B1, B2, PP и Е, в муке высшего и 1-го сортов их почти нет. Также содержатся различные ферменты, которые оказывают большое влияние на процесс приготовления хлеба и его качество. Мука обладает специфическим мучным запахом.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Мука | Белки % | Углеводы % | Клетчатка % | Зольность % | Жиры % | Энергетическая ценность, кДж |
| Пшеничная: |  | | | | | |
| Высший сорт | 10.3 | 74.2 | 0.1 | 0.5 | 0.9 | 1373 |
| I сорт | 10.6 | 73.2 | 0.2 | 0.7 | 1.3 | 1382 |
| II сорт | 11.7 | 70.8 | 0.2 | 0.7 | 1.3 | 1382 |
| Обойная | 12.5 | 68.2 | 1.9 | 1.5 | 1.9 | 1357 |
| Пшеничная: |  | | | | | |
| Сеяная | 6,9 | 76,9 | 0,5 | 0,6 | 1,1 | 1369 |
| Обдирная | 8,9 | 73,0 | 1,2 | 1,2 | 1,7 | 1365 |
| Обойная | 10,7 | 70,3 | 1,8 | 1,6 | 1,6 | 1348 |

По содержанию белков, а также витаминов B1, В2, РР и Е мука II сорта и обойная являются более полноценными по сравнению с крупчаткой и мукой I и высшего сортов. Полезные свойства муки напрямую зависят от ее состава. Из углеводов наибольшее значение имеет крахмал, его содержание в муке доходит до 75 % и выше. Качество крахмала оказывает существенное влияние на качество муки. Содержание растворимых углеводов невелико. Мука содержит 12-15 % азотистых веществ. Основными азотистыми веществами являются белки. Наибольшее значение имеют глиадин (растворимый в спирту) и глютеин (растворимый в слабой щелочи). Повышенное содержание жира в муке характеризует ее низкие сорта.

Помимо ржаной и пшеничной муки производятся и другие виды. Овсяную муку используют для приготовления печенья и питательных смесей для детей. Из ячменной муки делают лепешки. Блинная мука пшеничная – смесь пшеничной муки с добавками (яичный порошок, сухое молоко, сода, сахарная пудра и др.).

### Мука пшеничная

Сорта: высшего сорта, общего назначения, I и II сортов, обойная. Высшего сорта — рафинированная (очищенная) мука, состоящая только из внутренней части зерна. В ней содержится максимальное количество клейковины, способствующей подъему теста.

### Мука ржаная

Сорта: сеяная, обдирная, обойная. Используется для выпекания ржаного хлеба. Из-за очень малого содержания клейковины, для улучшения подъема теста (при использовании дрожжей, а не закваски), в такую муку добавляют в разных пропорциях пшеничную муку, таким образом, получается ржано-пшеничный хлеб.

### Обойная мука

Изготавливается путем перемалывания целого зерна вместе с оболочкой. Другие встречающиеся названия: цельная, цельнозерновая, зерновая, цельносмолотая, простого помола, грубого помола. В качестве похожего на обойную пшеничную муку состава, можно применить смесь из 9 частей пшеничной муки высшего сорта и 1 части пшеничных отрубей (одна десятая часть, 10 %). Основное назначение муки — для выпечки хлеба. Кроме того, она применяется для выпечки блинов, пирогов, при изготовлении пельменей, хлебобулочных, кондитерских (торты, кексы, печенья, вафли, пряники) и макаронных изделий, комбикормов. Также мука используется для панировки, например, рыбы или котлет. Рекомендуется просеивать муку перед использованием для подсушивания, разрыхления и обогащения воздухом, необходимым для хорошего брожения.

Хранят муку в неотапливаемых помещениях, сухих. Чистых, хорошо проветриваемых, на зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 12-18 0 С и относительной влажности воздуха 60-70 %. Мука легко воспринимает посторонние запахи и увлажнения, необходимо хранить ее вдали от остропахнущих продуктов.

**3 (27). Изделия из дрожжевого теста безопарным способом. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Сроки реализации**

Дрожжевое тесто, называемое также кислым тестом, применяется для приготовления пирожков, пончиков, пирогов, кулебяк, ватрушек, куличей, булочек и других изделий.

Замешивают дрожжевое тесто на воде или молоке (цельном или разбавленном водой). Количество жидкости может колебаться в зависимости от того, для каких изделий предназначается тесто. Разрыхлителем теста служат дрожжи.

Кроме жидкости, в муку добавляют сдобу - яйца, масло, сахар и другие продукты, улучшающие вкус и питательность изделий.

Для получения вкусных и хорошо пропеченных изделий из дрожжевого теста нужно научиться правильно разрыхлять тесто дрожжами и умело сочетать его с начинками. Так, соленые начинки из мяса, рыбы, грибов не подходят к сладкому тесту и к тесту, ароматизированному шафраном, лимоном, кардамоном; для сладких начинок нельзя готовить соленое тесто.

Мягкое тесто с небольшим количеством сдобы готовят безопарным способом; крутое тесто и тесто с большим количеством сдобы рекомендуется делать опарным способом, при котором улучшается разрыхленность теста и, следовательно, повышается объем и пористость изделий.

В первом варианте (см. таблицу) в тесто добавляют большое количество масла, сахара и яиц, во втором варианте - меньше, в третьем варианте сдобы почти нет совсем. Следует обратить внимание на то, что с уменьшением сдобы увеличивается дозировка воды на одно и то же количество муки. Каждый вариант разбит на четыре рецептуры по величине приготавливаемых порций, что облегчает подсчет необходимого количества продуктов.

Сводная таблица рецептур дрожжевого теста разной сдобности

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Единица измерения | Количество продуктов по вариантам сдобности | | | | | | | | | | | |
| I | | | | II | | | | III | | | |
| Мука | Чайный стакан | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| Сахарный песок | Столовая ложка | 1 1/2 | 3 | 4 1/2 | 6 | 1 | 2 | 3 | 4 | 1/2 | 1 | 1 1/2 | 2 |
| Масло или маргарин | Столовая ложка | 2 | 4 | 6 | 8 | 1 | 2 | 3 | 4 | - | - | - | - |
| Яйца | Штука | 1 | 2 | 3 | 4 | 1/2 | 1 | 1 1/2 | 2 | - | - | - | - |
| Дрожжи | Грамм | 5 | 10 | 15 | 20 | 4 | 8 | 12 | 16 | 3 | 6 | 9 | 12 |
| Соль | Чайная ложка | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 | 1/8 | 1/4 | 1/3 | 1/2 |
| Вода (молоко) | Чайный стакан | 1/4 | 1/2 | 3/4 | 1 | 1/3 | 2/3 | 1 | 1 1/3 | 1/2 | 1 | 1 1/2 | 2 |
| Выход выпеченной заготовки | Грамм | 300 | 600 | 900 | 1200 | 290 | 580 | 870 | 1160 | 250 | 500 | 700 | 1000 |

При изготовлении пирожков и других изделий из несладкого теста нужно убавить количество сахара, указанное в таблице рецептур, наполовину или больше, а количество воды немного увеличить. При изменении рецептур происходит следующее:

- излишек воды - тесто плохо формуется,изделие получаются плоскими, расплывчатыми; - недостаток воды - тесто плохо бродит, готовые изделия жесткие;

- замена воды молоком или сливками - готовые изделия имеют красивый внешний вид, улучшается их вкус;

- увеличение количества жиров - готовые изделия делаются более рассыпчатыми и вкусными и долго не черствеют;

- избыток соли - тесто плохо бродит, изделия приобретают соленый вкус;

- недостаточное количество соли - изделия получаются расплывчатыми, невкусными;

- большое количество сахара - поверхность изделия при выпечке быстро колеруется, а середина пропекается медленно, кроме того, тесто плохо бродит; при добавлении больше 35% сахара брожение теста совсем прекращается;

- недостаточное количество сахара - получаются бледные и малосладкие изделия;

- увеличение количества яиц - изделия делаются более пышными и вкусными;

- замена яиц яичными желтками - изделия получаются более рассыпчатыми, красивой желтой окраски;

- увеличение дрожжей - брожение ускоряется. Слишком большое количество дрожжей придает изделиям неприятный дрожжевой запах.

Указанное в сводной таблице количество дрожжей рассчитано на безопарный способ приготовления теста. При опарном способе можно давать дрожжей почти в 2 раза меньше.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.

В кастрюлю наливают теплое молоко или теплую воду (температура 30 градусов) и растворяют дрожжи. Добавляют соль, сахар, яйца, ароматические вещества, просеянную муку и замешивают в течение 5 - 8 минут, чтобы получилось однородное, без комков, не очень крутое тесто.

Если мука поглощает большое количество воды, добавляют немного молока или воды. Муку до просеивания измеряют стаканом без утрамбовки.

В конце замеса добавляют подогретое масло, слегка перемешивают, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в теплое место для брожения.

При брожении в тесте выделяются спирт и углекислый газ, который тормозит жизнедеятельность дрожжей. Через 2 - 2,5 часа после замеса, когда тесто сильно поднимется, следует сделать обминку его. При этом из теста удаляется накопившийся углекислый газ и брожение возобновляется с новой силой. Оно продолжается примерно 40 - 50 минут и считается законченным, когда после максимального подъема теста начинается его опускание. Тогда надо сделать вторую обминку готового теста и выложить его на посыпанный мукой стол или доску для разделки. Продолжительность брожения теста можно регулировать изменением дозировки дрожжей и температурных условий, в которых выбраживается тесто. Нормальной для брожения считается температура 28 - 30 градусов, при понижении температуры брожение замедляется, при повышении - ускоряется. Однако следует иметь ввиду, что при температуре ниже 10 градусов и выше 55 брожение совсем прекращается.

Булочки с заварным кремом

Ингредиенты: Для 10 булочек весом по 70 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, 1 яйцо для смазки, крем заварной (по рецептам 35, 36) для украшения из 1/2 стакана молока.

Из теста подкатать 10 шариков, уложить их на смазанный маслом противень. После небольшой расстойки прижать шарики теста ладонью, смазать яйцом и, пользуясь корнетиком, заварным кремом нанести на поверхности узоры в виде спирали, сетки и т. д. После полной расстойки (приблизительно 20—30 мин) выпекать изделия при температуре 220°С в течение 12—15 мин.

Булочки с корицей

Ингредиенты: Для 10 булочек весом по 100 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, 1 стакан сахарного песку для обсыпки, 1 чайная ложка корицы молотой для обсыпки, 1/2 стакана варенья, джема или повидла.

Приготовить из теста 10 шариков с маломучнистой поверхностью. Сахарный песок перемешать с молотой корицей и высыпать на тарелку или доску. Подкатанные шарики положить в сахар с корицей гладкой поверхностью вниз и слегка прижать, придав им плоскую форму, а затем положить на смазанный маслом противень таким образом, чтобы посыпка из сахара с корицей находилась сверху. В середине булочки сделать тремя пальцами углубление и положить в него густое варенье, джем или повидло, после полной расстойки выпекать 15 мин при температуре 220°С.

Батончики домашние

Ингредиенты: Для 5—6 батонов общим весом около 1000—1200 г тесто (по рецепту 237) из 4 стаканов муки, 1 яйцо для смазки, Уз, стакана миндаля или орехов для обсыпки.

Готовое тесто разрезать на небольшие куски. Края каждого куска подобрать, придав ему шарообразную форму. После 3—5-минутной расстойки раскатать каждый кусок теста в виде батона и уложить на смазанный маслом противень местом соединения теста вниз, затем острым тонким ножом надрезать на поверхности батонов косые или прямые линии или выстричь ножницами шипы, или можно оставить батон совершенно гладким. После полной расстойки продолжительностью 40—50 мин смазать батончики яйцом, посыпать орехами, миндалем или штрейзелем (рецепт 236) и выпекать в течение 15—18 мин при температуре 230—250°С. Готовый домашний батончик должен иметь красивую поджаристую корочку и пышный мякиш.

Батон с творогом

Ингредиенты: Для батона весом около 500 г: тесто (по рецепту 237) из 1 стакана муки, фарш из творога или сырковой массы (по рецептам 218, 219), 2 ст. ложки миндаля или орехов, 1 яйцо для смазки.

Из теста раскатать пласт толщиной 5—7 мм и разрезать его на полоски по длине противня шириной 10 см. Положить вдоль полоски посредине, творожную начинку и защипнуть края полоски так, чтобы образовался круглый батон теста с творогом посредине. Положить батон на смазанный маслом противень швом вниз, придавить немного ладонью и сделать кончиком ножа на поверхности небольшие проколы. После 20-30-минутной расстойки смазать батон яйцом, посыпать нежареным миндалем или орехами и выпекать в течение 20-30 мин при температуре 200—220°С.

Ватрушки

Ингредиенты: Для 10 ватрушек весом по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, фарш из творога или сырковой массы (по рецептам 218, 219), 1 яйцо для смазки.

Тесто раскатать в жгут, разрезать его на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на смазанный маслом противень на расстоянии 5 см один от другого. После небольшой расстойки насыпать 2 ложки сахара в салфеточку, перевязать ее в виде узелка, сделать этим узелком или донышком стакана, или пестиком в поднявшемся тесте углубление, затем обмазать края яйцом, а в углубление ложечкой положить творожную начинку. После 20—25-минутной расстойки и 15—20-минутной выпечки при температуре 220—240° ватрушки готовы.

Домашние сайки

Ингредиенты: Для 10 саек весом 50—60 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, 50 г масла.

Отрезать кусок теста, раскатать его в жгут и разрезать на мелкие кусочки. Каждый кусочек подкатать в круглый шарик, а шарик раскатать в виде пальчиков длиной 10—12 см с немного заостренными концами. Пальчики обмакнуть в разогретое масло и положить вплотную один к другому. После полной расстойки продолжительностью 60 мин выпекать сайки в течение 20 мин при температуре 220—230°. Сайки можно приготовить и другим способом. Раскатать тесто, как для батона, и положить на противень, придав ему плоскую форму. Через 10—15 мин обмакнуть тупой нож или дощечку в масло и разрезать батон на сайки, после чего продолжать расстойку, а затем выпекать.

Пончики без начинки

Ингредиенты: Для 10 пончиков весом по 50—60 г: тесто сдобное (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, 1 ст. ложка сахарной пудры для обсыпки, 2 г ванильного сахара для добавления в пудру, жир для жаренья.

Приготовить тесто безопарным способом, прибавить немного воды или молока, чтобы тесто стало более мягким. Готовое тесто раскатать в жгут и разделить на 10 равных кусочков, подкатать их в шарики и положить на обильно смазанный маслом противень гладкой стороной вверх. Дать полную расстойку в течение 20—25 мин и затем жарить пончики в жире. Для жаренья взять сотейник или кастрюлю с низкими краями (но не ниже 10 см) и толстым дном. Налить в кастрюлю жир слоем не менее 4 см. Как правило, на каждые 100 г погружаемого продукта должно быть 400 г жира; следовательно, для одновременного погружения 5 пончиков в кастрюле должно быть около 1 кг жира. В таком большом количестве жира пончики свободно плавают и одинаково прогреваются. Кроме того, погружаемый сырой холодный пончик не вызывает резкого снижения температуры жира. Расход жира на жаренье невелик, остатки его можно всегда сохранить для следующего раза. Наилучшим жиром является столовый маргарин или говяжье сало пополам со свиным салом или растительным маслом. Сливочное масло и сливочный маргарин для этой цели непригодны, так как они содержат больше влаги и белковые вещества, которые быстро сгорают и загрязняют жир. Кроме того, они не выдерживают высокой температуры, и жир, сгорая, приобретает горький вкус. Жир надо нагревать до тех пор, пока не прекратится шипение и не появится чуть заметный дымок. Готовность жира к жаренью определяют, опуская в него 2—3 капли воды. Если жир нагрет достаточно (до температуры 150—180°С), то капли на поверхности жиров испарятся с шипением. Если жир недостаточно нагрет, то капли воды, как более тяжелые, чем жир, проникнут к горячему дну посуды и издадут при этом глухой треск. При погружении изделий в недостаточно нагретый жир они сильно пропитываются жиром и приобретают неприятный салистый вкус. В перегретом жире поверхность изделий быстро становится бурой, а середина их остается сырой. Если подготовленные пончики находились в муке, то перед погружением в кастрюлю надо мягкой щеточкой удалить с них муку, так как она загрязняет жир. В процессе обжарки следует переворачивать изделия деревянной лопаточкой. Готовые изделия вынуть шумовкой и уложить на сито для стекания лишнего жира. Обжаренные пончики посыпать сахарной пудрой с ванилином. Можно также заглазировать их ароматизированной помадой (рецепты 84—109) или обсыпать сахарным песком с молотой корицей.

Пирожки печеные с несладкими начинками

Ингредиенты: Для 10 пирожков весом по 70—80 г или 20 — по 35—40 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, фарш (по рецептам 195—217), 1 яйцо для смазки.

Приготовляя тесто, положить в него в 2 раза меньше сахара и добавить немного больше, чем предусмотрено рецептом, воды или молока. Раскатать тесто в жгут и разрезать на равные кусочки. Каждый кусочек подкатать в шарик, а через 5 мин маленькой скалкой раскатать шарики в круглые лепешки. Посредине каждой лепешки положить начинку, соединить две противоположные стороны лепешки, придать пирожку форму лодочки. Положить пирожки на смазанный жиром противень гладкой стороной вниз; после 20—25-минутной расстойки смазать яйцом и выпекать 10—15 мин при температуре 230—240°. Пирожкам можно придать также форму калачиков или саечек. Удобно выпекать пирожки в печке "чудо".

Пирожки жареные с мясом (беляши)

Ингредиенты: Для 10 пирожков весом по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки без сахара, 300 г мяса (мякоти) говядины, 3 луковицы, 1/2 чайной ложки соли, перец, 1/4 стакана воды, 200 г жира для жаренья.

Нарезать мясо на небольшие куски, добавить очищенный лук и пропустить через мясорубку; затем добавить соль, перец, воду, все хорошо перемешать и в сыром виде использовать для начинки. Тесто приготовить безопарным способом нормальной или более крепкой консистенции, но без сахара. Раскатать из теста 10 круглых лепешек, положить на каждую из них приготовленный фарш и края лепешки защипнуть так, чтобы посредине пирожка часть фарша в виде кружочка осталась не покрытой тестом, как в ватрушках. После 20 — 30-минутной расстойки обжарить пирожки на сковороде в большом количестве жира, вначале открытой стороной, затем закрытой. Готовые беляши должны иметь красивый поджаристый вид.

Расстегаи

Ингредиенты: Для 10 расстегаев весом по 70—80 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, начинка (по рецептам 195—217).

В тесто положить половину нормы сахара, предусмотренной рецептом, и влить немного больше воды или молока. Тесто раскатать в жгут и разрезать на 10 кусков. Каждый кусок подкатать в шарик, положить на стол, посыпанный мукой. Через 5 мин раскатать каждый шарик в лепешку, на середину лепешки положить мясной или рыбный фарш и защипнуть края лепешки с двух сторон так, чтобы посредине продолговатого пирожка остался просвет, через который видна начинка. Перед заделкой теста можно положить на начинку кусочек рыбы, мяса или кружочек яйца. По обоим концам просвета закрутить края лепешки в виде двух бугорков, чтобы при выпечке лепешка не разворачивалась. Положить расстегаи на противень, смазанный маслом, дать 20—30 мин на расстойку и выпекать в течение 10—15 мин при температуре 230—240°С.

Пирог вишневый

Ингредиенты: Для пирога весом около 1 кг: тесто (по рецепту 237) из 3 стаканов муки, 1/2 порции творожного фарша (по рецепту 218), начинку вишневую из 500 г свежей вишни, 4 яичных желтков, 2 ст. ложек сахарного песку, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложки муки.

Тесто раскатать в круглый или прямоугольный пласт. Вокруг пласта положить сделанный из теста жгут толщиной 2—3 см или загнуть края пласта вверх. Поверхность пирога покрыть творожным фаршем. Удалить косточки из вишен, перемешать ягоды с остальными продуктами. Полученную вишневую массу положить на творожный слой. После полной расстойки выпекать пирог 30—40 мин при температуре 200—220°С.

Пирог закрытый с фруктовой начинкой

Ингредиенты: Для пирога весом около 900 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, 1 стакан фруктового фарша (по рецептам 221, 222), повидла или джема, штрейзель для посыпки из 3 ст. ложек муки (по рецепту 236).

Из 2/3 приготовленного теста раскатать пласт толщиной 10 мм, переложить его на смазанный маслом противень. На пласт равномерным слоем положить подогретый до 35°С фруктовый фарш; затем раскатать из остального теста другой пласт и накрыть им пирог. Легким защипыванием соединить края верхнего и нижнего пластов, поверхность посыпать штрейзелем. После 30—40-минутной расстойки выпекать пирог в течение 30—40 мин при температуре 210—220°С.

Рыбники (по-карельски)

Ингредиенты: Для 10 рыбников весом по 65 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки (без сахара), 200 г свежего рыбного филе (без кожи и костей), 1 яйцо для смазки, 1 головка лука, 2 ст. ложки масла растительного, соль по вкусу, 1/4 чайной ложки перца молотого.

Из теста сформовать 20 шариков, раскатать их в плоские круглые лепешки. Края лепешек смазать яйцом, посредине каждой положить нарезанное тонкими ломтиками филе свежей рыбы (трески, форели, сига или свежей сельди), посыпать мелко нарезанным луком, солью, перцем, накрыть второй лепешкой и прижать. После расстойки приблизительно 20—30 мин выпекать в течение 30—40 мин при температуре 170—190°С.

Кулебяка

Ингредиенты: Для кулебяки весом около 1100 г: тесто (по рецепту 237) из 2 стаканов муки, двойная порция фарша (по рецептам 195— 217), 1 яйцо для смазки.

Для приготовления теста взять половину нормы сахара и немного больше, чем предусмотрено рецептом, воды. Раскатать из теста пласт толщиной 6—8 мм, разрезать его на полоски по длине противня шириной 13—14 см. Вдоль полоски посредине положить начинку, затем оба края полоски соединить над начинкой и положить полоски на противень гладкой стороной вверх. Поверхность кулебяки смазать яйцом. Из этого же теста можно вырезать фигурки и положить их сверху. Можно сделать кулебяку и прямоугольной формы. Дать 20—30 мин на расстойку, еще раз смазать кулебяку яйцом, вилкой сделать в нескольких местах проколы на поверхности и выпекать в течение 30—40 мин при температуре 190—210°С. Если начинка очень сочная, необходимо для лучшей пропекаемости кулебяки уложить между тестом и начинкой предварительно выпеченные тонкие пресные блинчики. При изготовлении начинки из нескольких слоев разных начинок между слоями также надо положить тонкие блинчики. Для блинчиков взять 1 ст. ложку муки, 1 яйцо, 1/4 стакана воды или молока, 1/8 чайной ложки соли, все перемешать веничком до получения однородного теста, затем наливать тонким слоем на горячую сковороду, смазанную маслом. Сначала обжаривать одну сторону, потом другую.

**4 (40). Изделия из бисквитного теста (торты и пирожные). Ассортимент. Технология приготовления бисквитного тести. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении изделий. Требования к качеству. Дефекты, причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации продукции**

Среди разнообразных мучных кондитерских изделий бисквит является самым пышным и легким. Выпеченный бисквит представляет собой пористую пышную мягкую, удобную для обработки заготовку, которая является основой для самых разнообразных тортов, пирожных и печенья с кремом, фруктами, вареньем. Но и без начинок выпеченный бисквит, просто посыпанный сахарной пудрой представляет собой вполне законченное вкусное изделие к чаю и кофе.

Рецептура бисквитного теста с подогревом

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Количество | | | |
| Яйца, шт. | 3 | 6 | 9 | 12 |
| Сахарный песок, ст. ложки | 3 | 6 | 9 | 12 |
| Мука пшеничная, ст. ложки | 2 | 4 | 6 | 8 |
| Мука картофельная, ст. ложки | 1/2 | 1 | 1,5 | 2 |
| Выход выпеченных изделий, г | 200 | 400 | 600 | 800 |

Картофельный крахмал можно заменить пшеничным, кукурузным или рисовым крахмалом, а также пшеничной мукой. При употреблении крахмала бисквит получается более пористый и при резке не крошится. Муку для бисквита нужно брать только высшего сорта. Для приготовления бисквитного теста наливают в кастрюлю яйца, всыпают сахарный песок и ставят кастрюлю на водяную баню для подогрева массы до температуры 40—50°С. Во время подогрева смесь беспрерывно взбивают металлическим веничком. Когда масса подогреется до нужной температуры, кастрюлю снимают с водяной бани, сбивая, охлаждают массу до 18—20°С. При этом объем массы должен увеличиться в 2—3 раза, после чего в охлажденную массу добавляют просеянную муку и слегка перемешивают до получения однородного теста. Водяную баню можно приготовить следующим образом: налить в таз или большую кастрюлю воду и нагреть до 70—80°С, в нагретую воду поставить кастрюлю с яйцами и сахаром. Во время подогрева надо следить, чтобы вода из кастрюли не попадала в обрабатываемую массу. Взбитое бисквитное тесто наливают в круглые или квадратные тортовые формы, смазанные маслом и слегка посыпанные мукой или выстланные бумагой. Формы заполняют тестом на 2/3 высоты, поверхность его разравнивают ложкой или ножом. При отсутствии специальных тортовых форм можно использовать сковороды, кастрюли, сотейники или самодельные бумажные формы. Бисквит для пирожных выпекают на противне с бортиками высотой 2,5—4 см. Можно также размазать тесто тонким слоем (4—6 мм) на круг или прямоугольник из бумаги, положенный на сковородку или на противень. Бисквит толщиной 25—40 мм выпекают в течение 35—50 мин при температуре 200—220°С, бисквит тоньше 10 мм (в виде размазки) — 10—20 мин при 200-220°С. В первые 10—15 мин выпечки формы (противни) с тестом нельзя переставлять с одного места на другое, так как воздух, которым насыщено бисквитное тесто, может от сотрясения улетучиться и тесто сделается более плотным. Духовой шкаф нагревают еще до взбивания теста. Бисквитное тесто не должно выстаиваться перед выпечкой. Готовность выпеченного бисквита можно определить по цвету верхней корочки (она должна зарумяниться) и по упругости (если после надавливания пальцем на бисквите останется ямочка, значит он еще не готов, если ямочка тотчас же исчезнет — бисквит выпечен). Готовность крупного бисквита определяют еще деревянной палочкой. Если палочка, воткнутая в бисквит и сейчас же извлеченная из него, окажется сухой, то бисквит готов. При выпечке бисквита в нескольких формах не следует ставить их в духовке близко один от другого, так как один бок бисквита может оказаться горелым, другой — сырым. Если верх бисквита подгорает, надо накрыть его сложенной в 2—4 слоя бумагой, намоченной в воде. Выпеченный бисквит охлаждают и осторожно вынимают из формы. Для этого тонким ножом обводят по внутренним стенкам формы. Отделив бисквит от стенок формы, перевертывают форму вверх дном, несколько приподнимают и бисквит выходит из формы. Следует очистить бисквит от бумаги и от подгоревших мест теркой или ножом. Теплый бисквит при резке мнется, поэтому после выпечки необходимо дать бисквиту выстойку не менее 4 ч, а если бисквит намечено промочить ароматизированным сахарным сиропом, то не менее 7 ч, иначе, впитав сироп, он будет разваливаться.

Бисквит с орехами

К основному бисквитному тесту добавить жареные мелко нарубленные, пропущенные через мясорубку или растертые в ступке орехи (грецкие, фундук или кедровые). Орехи следует добавлять в конце взбивания яично-сахарной массы, перед засыпкой муки. На каждые 3 яйца добавить 1,5 чайные ложки орехов. Готовое тесто должно быть без крупинок сахара с равномерно распределенными в нем орехами. Разделывают тесто и выпекают этот бисквит так же, как и основной.

Печенье анисовое

Ингредиенты: Для 400 г печенья: 1 стакан муки, 3/4 стакана сахарного песка, 3 яйца, 1 г анисовых семян.

Яйца с сахаром положить в кастрюлю и, взбивая веничком, нагревать на водяной бане до температуры 45—50°С; затем, продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с просеянной мукой. Тесто из корнетика или ложечкой отсадить на смазанный маслом и посыпанный мукой противень в форме круглых, плоских лепешек, на поверхность каждой лепешки положить 3—5 зернышек аниса, поставить противень в теплое сухое место. После образования на поверхности печенья сухой ломкой корочки выпекать его 8—10 мин при температуре 180—200°С. При этом надо следить, чтобы печенье оставалось белым и не подрумянивалось. После выпечки снять печенье легким постукиванием противня о какой-либо предмет. Печенье можно попарно склеить ароматизированным повидлом или джемом и вместо аниса посыпать тмином или маком.

Бисквит с корицей

Ингредиенты: Для бисквита весом около 400 г: 1 стакан муки пшеничной, 4 яйца, 1 граненый стакан сахарного песка в тесто и 1 чайную ложку для отделки, 1 чайная ложка корицы молотой, 1/2 ст. ложки миндаля поджаренного, мелко нарубленного.

Готовое тесто налить ровным слоем до половины высоты противня и посыпать корицей; затем противень дополнить тестом до 2/3 высоты, посыпать тесто смесью миндаля с сахарным песком, пропущенной через мясорубку, и выпекать 20—25 мин при температуре 180—200°С. Выпеченный бисквит охладить и осторожно выложить из противня.

Пирог с курагой

Ингредиенты: Для пирога весом около 900 г: 1 стакан муки, 3/4 стакана сахарного песка, 500 г кураги, 3 яйца в тесто и 1 для смазки, 2 ст. ложки ликера "Абрикосовый".

Перебрать курагу, промыть, а затем намочить ее ликером. Яйца с сахаром взбить веничком при нагревании на водяной бане до 50°С. Продолжая взбивать, охладить массу до комнатной температуры и перемешать с курагой; затем слегка перемешать с мукой, положить тесто на густо смазанный маслом и посыпанный мукой противень или форму, смазать поверхность яйцом и выпекать 25—35 мин при температуре 190—210°С.

Торт бисквитный клюквенный

Ингредиенты: Для торта весом около 1100 г- бисквит из 6 яиц, белковый крем из 4 яичных белков, 1 стакан клюквы свежей, 1/2 стакана яблочного повидла, сироп для промочки из 3 ст. ложек сахарного песка, 1 ст. ложка сахарной пудры, 1/2 стакана посыпки.

Готовый бисквит разрезать вдоль на три пласта одинаковой толщины. Нижний пласт немного промочить ароматизированным сиропом, нанести на него слой крема и положить свежую клюкву; затем накрыть вторым пластом, промочить, положить на него яблочное повидло и клюкву. Третий пласт положить на второй пласт, слегка промочить и сделать с помощью корнетика рисунки из крема на поверхности торта. Боковые стороны торта смазать повидлом и обсыпать крошкой. Поставить торт в горячую духовку на несколько секунд, пока крем слегка не порозовеет. После этого охладить торт и посыпать сахарной пудрой.

**5 (51). На производство поступили куры потрошеные 2-ой категории. Определите закладку продуктов для приготовления 65 порций блюда "Рагу из птицы" (по 2-ой колонке Сборника рецептур)**

На 6 порций: цыпленок-бройлер (1 кг) порезанный на четыре части, 2 кабачка цуккини, 3 морковки, крупная луковица, банка консервированных помидоров, 1/2 чайной ложки чабреца, 1/4 чайной ложки молотого черного перца, чайная ложка соли, растительное масло, 2 чайные ложки муки, 1/2 стакана отваренных рожков или вермишели, свежая зелень для гарнира.

На 65 порций блюда "Рагу из птицы" потребуется:

курица – 10,8 кг;

кабачок цуккини – 21 шт.

морковь – 30-32 шт.

лук – 10 шт.

консервированные помидоры – 10 банок.

чабрец – 75г

молотый черный перец – 40г

соль – 125г

растительное масло

мука – 250г

отваренные рожки – 0,5 кг

**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.