Содержание

Введение

ГЛАВА I.

1.1 История возникновения творога

1.2 Значение творога в питании

1.3 Характеристика сырья

ГЛАВА II.

2.1 Классификация блюд из творога

# 2.1 Технология приготовления холодных блюд из творога

# 2.2 Технология приготовления горячих блюд из творога

# 2.3 Жаренные блюда из творога

# 2.4 Запеченные блюда из творога

# ГЛАВА III.

# 3.1 Требование к качеству творога

# 3.2 Условия и сроки хранения

3.3 Советы

Список использованной литературы

Введение

Сегодня нас уже не надо убеждать в том, что творог полезен. Но спроси нас "почему?", мало кто вспомнит что-то, кроме того, что это уникальный источник кальция. Подчеркиваем, что регулярное включение творога в рацион также упорядочивает обмен веществ, а его минеральные вещества незаменимы для укрепления костей и улучшения работы нервной системы. В нем содержится множество белков, соли кальция и фосфора и липотропные (растворяющие жир в клетках) вещества. Самый полезный творог, разумеется, свежий: при кулинарной обработке большое количество белка разрушается.

Интересно, что слово "творог" не переводится ни на один язык мира. Чаще всего похожий на него продукт называют cottage cheese — деревенский сыр. Да и в том понимании творог которому мы привыкли с младенчества, в подавляющем большинстве заграничных стран и континентов практически не встретишь. Классическая технология приготовления домашнего творога остается уже веками почти неизменной, горшок с простоквашей ставили на несколько часов в теплую печь, затем сливали сыворотку и получившуюся свернувшуюся массу клали под пресс.

Целью курсовой работы является:

* Изучение ассортимента и качества творога.

Поставленные задачи состоят в том, чтобы:

* изучить, обобщить и систематизировать данные литературных источников по теме курсовой работы;
* проанализировать ассортимент творога;
* исследовать качество творога.

ГЛАВА I.

1.1 История возникновения творога

Истории неизвестно, кто и когда первым приготовил творог. Вполне возможно, что это произошло случайно: скисло молоко, стекла сыворотка, осталась плотная масса. Попробовали — вкусно! И начали делать творог уже специально.

По свидетельству римского писателя и ученого Марка Теренция Варрона, этот продукт был известен еще в Древнем Риме. Молоко тогда заквашивали сгустком, который извлекали из желудка телят, козлят или ягнят, питавшихся только материнским молоком.

Творог употребляли в пищу соленым и несоленым, иногда смешивали с молоком, вином или медом.Довольно долгое время творог на Руси называли сыром, а блюда из него - сырными (вспомните знакомые всем сырники). Неизвестно откуда взялось такое название, но оно настолько прочно закрепилось за творогом, что не исчезло даже после появления в России твердых (сычужных) сыров. Творог всегда был одним из самых почитаемых продуктов у славян. Его ели чуть ли не ежедневно. Исходным сырьем для приготовления творога служила обычная простокваша, горшок с которой ставили на несколько часов в не очень жаркую печь. Затем горшок вынимали и сливали его содержимое в полотняный конусообразный мешок. Сыворотку отцеживали, а мешок с творогом клали под пресс. Однако приготовленный таким образом творог не мог долго храниться, а холодильников тогда еще не знали. В период же, когда удой были хорошие, и особенно в посты, творога у крестьян скапливалось довольно много. Чтобы он не пропадал, народ придумал довольно оригинальный способ его консервирования. Готовый (из - под пресса) творог снова помещали на несколько часов в печь, затем под пресс, и так дважды. Когда он становился совершенно сухим, его плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленым маслом. В погребе такой творог мог храниться месяцами, его брали с собой и в дальнюю дорогу. В прошлом веке творогом славился Ростовский уезд Ярославской губернии. Отсюда его возили в Москву. В Рязанской губернии лучшим считался творог из села Дединово. Продавали творог фунтами. При этом чем он был суше, тем дороже стоил.

1.2 Значение творога в питании

Кисломолочные продукты - это продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей или уксуснокислых бактерий. Некоторые кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения; при этом образуется достаточно плотный, однородный сгусток с выраженным кисломолочным вкусом. Другие же продукты получают в результате смешенного брожения - молочнокислого и спиртового.

Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, приятному вкусу, легкой усвояемости.

Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно диетическими свойствами. Почти во всех лечебных меню, предписываемых врачами, одним из первых значится творог. Но он полезен и здоровым людям любого возраста. Творог представляет собой концентрат молочного белка и некоторых других составных частей молока. Важность белка в нашей жизни общеизвестна: это тот материал, из которого строятся все клетки организма, ферменты, а также иммунные тела, благодаря которым организм обретает стойкость к заболеваниям. Организм человека получает белки вместе с пищей, расщепляет их до аминокислот и из этих своеобразных <кирпичиков> строит молекулы новых белков, присущих только нашему организму. Для этого ему необходим набор из 20 аминокислот. Из числа последних в продуктах питания наиболее дефицитны метионин и триптофан, которые играют важную роль в процессах деятельности нервной системы, кроветворных органов и органов пищеварения. Основным поставщиком именно этих аминокислот и служит творог. Наряду с белками для нормальной жизнедеятельности организма необходимы и минеральные вещества, важнейшие из которых - соединения кальция и фосфора. Именно последние составляют основу костной ткани и зубов. Этим, кстати, и объясняется тот факт, что в период формирования, роста организма дети и подростки нуждаются в дополнительных количествах кальция. Вместе с тем кальций необходим для нормальной деятельности сердечной мышцы и центральной нервной системы, а в фосфоре нуждаются мозговая и костная ткани. По количеству солей кальция и фосфора, а также и физиологически благоприятному соотношению их между собой творог выгодно выделяется среди других пищевых продуктов: их в нем содержится примерно 0,4 %. Следует добавить, что насыщенность кальцием делает творог незаменимым продуктом при туберкулезе, переломах костей, заболеваниях кроветворного аппарата, рахите. Творог способствует выделению мочи, поэтому его рекомендуют при гипертонической болезни, при заболеваниях сердца, при болезнях почек и т. д. Приготовление творога несложно и в принципе осталось таким же, как и много веков назад. Истории неизвестно, кто и когда первым приготовил творог. Видимо, это произошло случайно: скисло молоко, стекла сыворотка, осталась плотная масса. Попробовали - вкусно. И начали готовить творог специально.

В современных условиях его вырабатывают путем сквашивания пастеризованного цельного или обезжиренного молока и удаления из полученного сгустка части сыворотки. Творог из непастеризованного молока можно использовать только для выработки изделий, подвергающихся обязательной термической обработке (вареники, сырники и др.), а также для производств плавленых сыров. В состав творога входит 14-17% белков, до 18% жира, 2,4-2,8% молочного сахара. Он богат кальцием, фосфором, железом, магнием – веществами, необходимыми для роста и правильного развития молодого организма. Творог и изделия из него очень питательны, так как содержат много белков и жира. Белки творога частично связаны с солями фосфора и кальция. Это способствует лучшему их перевариванию в желудке и кишечнике. Поэтому творог хорошо усваивается организмом.

Метионин и холин, содержащиеся в составных частях творога, предупреждают атеросклероз. Особенно нужен творог детям, беременным женщинам и кормящим матерям, так как находящиеся в нем соли кальция и фосфора расходуются на образование костной ткани, крови и т. д. Творог рекомендуется больным туберкулезом и страдающим малокровием. Он полезен при заболеваниях сердца и почек, сопровождающихся отеками, так как кальций способствует выведению жидкости из организма. Обезжиренный творог рекомендуется при ожирении, болезнях печени, атеросклерозе, гипертонической болезни, инфаркте миокарда. При подагре и других заболеваниях, когда белки мяса и рыбы противопоказаны, их заменяют белком творога.

Особенно полезен ацидофильно-дрожжевой творог, который обогащается дрожжами и чистой культурой ацидофильной палочки. Такой творог полезно давать ослабленным детям, при желудочно-кишечных заболеваниях, малокровии и туберкулезе. Употребление творога и творожных изделий способствует правильному обмену веществ в организме, поддержанию на определенном уровне осмотического давления. Минеральные вещества его участвуют в костеобразовании, питании нервной системы и образовании гемоглобина крови. Творог содержит разнообразные витамины.

1.3 Характеристика сырья

При производстве творога одной из основных операций считается сквашивание молока, вызывающее коагуляцию белков и образование сгустка. Исходя из этого, существуют два основных способа коагуляции: кислотный и кислотно-сычужный. При кислотном способе коагуляция казеина происходит в результате молочнокислого брожения. Полученный сгусток имеет хорошую консистенцию, но при выработке жирного творога он труднее освобождается от сыворотки. В связи с этим раньше кислотным способом вырабатывали, как правило, только нежирный творог. В настоящее время, применяя новые приемы обработки сгустка, этот способ как экономически наиболее выгодный используют также при производстве жирного и полужирного творога.

При кислотно-сычужном способе коагуляция казеина и образование сгустка происходит под действием молочной кислоты и сычужного фермента или пепсина. Сычужный фермент усиливает в сгустке процесс синерезиса, в результате улучшается отделение им сыворотки.

Производство жирного и полужирного творога независимо от метода коагуляции белка на предприятиях осуществляется традиционным или раздельным способом выработки.

Производство творога традиционным способом. Технологический процесс выработки жирного и полужирного творога с кислотной или кислотно-сычужной коагуляцией белков при традиционном способе производства состоит из следующих операций:

Кислотный способ Кислотно-сычужный способ .

На производство творога направляют доброкачественное молоко кислотностью не выше 20°Т, которое необходимо подготовить к заквашиванию. Для этого молоко нормализуют по содержанию жира, очищают от механических примесей, пастеризуют и охлаждают до температуры заквашивания.

Путем нормализации молока устанавливают необходимое соотношение между массовой долей жира и белка в перерабатываемой смеси, что обеспечивает получение стандартного по составу творога. Расчеты по нормализации молока ведут с учетом содержания в нем белка и проводят, как правило, путем смешивания. Нормализованное молоко очищают от механических примесей и направляют на пастеризацию.

Режим пастеризации молока влияет на плотность получаемого при сквашивании сгустка. С увеличением температуры пастеризации плотность сгустка возрастает, но одновременно с этим возрастает и способность сгустка удерживать влагу, что затрудняет удаление из него сыворотки. В связи с этим

Схема технологической линии производства творога традиционным способом:

1 — емкость для нормализованного молока; 2 — насос; 3 — уравнительный бак; 4 •— пластинчатая пастеризационно-охладительная установка; 5 — сепаратор-нормализатор; 6— творожная ванна; 7 — пресс-тележка; 8—охладитель творога; 9 — автомат для фасования и упаковывания творога

при выработке творога молоко пастеризуют при температуре 78±2°С с выдержкой 15—20 с.

Этот режим считается достаточным для уничтожения микрофлоры в нормализованной смеси и получения сгустка, удобного для дальнейшей обработки.

Пастеризованную смесь охлаждают до температуры заквашивания 28—30°С (в теплое время года) и 30—32°С (в холодное время года). 3аквашивание и сквашивание смеси производят в специальных двухстенных ваннах для выработки творога. В целях удобства обслуживания их монтируют на площадках.

При выработке творога кислотно-сычужным способом в охлажденную до температуры заквашивания смесь вносят 1—5% закваски, приготовленной на чистых культурах мезофильного молочнокислого стрептококка. Тщательно перемешанное молоко выдерживают в течение 2—3 ч до достижения в нем кислотности 32—35°Т. После этого в него вносят 40%-ный раствор хлористого кальция из расчета 400 г безводной соли на 1 т молока. Сычужный фермент или пепсин вносят в виде 1%-ного раствора из расчета 1 г фермента на 1 т молока. Раствор сычужного фермента приготавливают на кипяченой и охлажденной до 35°С воде. Раствор пепсина в целях повышения его активности готовят на кислой осветленной сыворотке при температуре 36±2°С за 5—8 ч до применения.

Готовность сгустка определяют пробой на излом. Для этого в сгусток чуть наклонно вводят конец шпателя и осторожно приподнимают его. Готовый сгусток при этом дает ровный, с блестящими краями излом с выделением прозрачной светло-зеленого цвета сыворотки. Если сгусток еще неготов, то излом будет иметь дряблый вид с выделением мутной сыворотки. Неправильное определение готовности сгустка влечет за собой ухудшение качества творога и уменьшение его выхода. Наиболее точно готовность сгустка определяют по его кислотности, которая для жирного и полужирного творога должна составлять 58—60°Т. Образование сгустка происходит за 6—8 ч.

Чтобы полученный сгусток приобрел консистенцию творога, из него необходимо удалить около 70% всей содержащейся в нем влаги. Из сгустка вода удаляется вместе с растворенными в ней сухими веществами (лактозой, сывороточными белками и др.) в виде сыворотки. Для ускорния выделения сыворотки сгусток необходимо разрезать на небольшие части, что значительно увеличит его поверхность. Сгусток разрезают специальными проволочными ножами сначала на горизонтальные слои по длине ванны, а затем по длине и ширине на вертикальные. В результате получаются кубики размером около 20 мм по ребру. Разрезанный сгусток оставляют в покое на 30—40 мин. За время выдержки из него интенсивно выделяется сыворотка, которую удаляют из ванных сифоном или через штуцер.

При выработке жирного или полужирного творога кислотным способом в нормализованную смесь вносят закваску, приготовленную на чистых культурах мезофильного молочнокислого стрептококка в количестве до 5%. Тщательно перемешанное молоко оставляют в состоянии покоя до образования сгустка.

Под действием молочной кислоты, образующейся в результате молочнокислого брожения, казеин молока переходит в нерастворимое состояние, образуя сгусток. В отличие от сгустка, полученного при кислотно-сычужной коагуляции, он имеет меньшую прочность и вязкость. Это объясняется неодинаковой дисперсностью белковых частиц в этих двух сгустках. В сгустке, полученном при кислотно-сычужной коагуляции, белковые частицы крупных (30—50 мкм) и средних (10—30 мкм) размеров составляют около 80%. При кислотном сквашивании в сгустке отсутствуют крупные белковые частицы, а на долю мелких (до 10 мкм) приходится около 55%.

Готовность сгустка можно определить пробой на излом, обращая при этом внимание на цвет выделяющейся сыворотки. Более точно окончание сквашивания определяют по кислотности сгустка, которая достигает 70—80°Т. Образование сгустка происходит за 7—9 ч.

Готовый сгусток разрезают ножами на кубики с размером по ребру 20 мм и оставляют в покое на 10—15 мин для частичного выделения из него сыворотки, а следовательно, некоторого уплотнения кусочков сгустка. Сыворотка из сгустка, полученного кислотным способом, выделяется медленнее, чем при кислотно-сычужном способе. Для ускорения явления синерезиса в этом случае применяют повышение температуры, что вызывает более сильное стягивание белкового сгустка и более интенсивное выделение из него сыворотки. С этой целью разрезанный и несколько уплотнившийся сгусток нагревают до температуры 40—44°С, направляя в межстенное пространство ванны горячую воду. Для равномерного нагревания всей массы сгусток осторожно перемешивают. При этом не допускается интенсивное перемешивание, которое вызывает раздробление кусочков сгустка с образованием мелких белковых частиц, которые отойдут с сывороткой, уменьшив при этом выход продукта. Нельзя также допускать перегрев сгустка выше установленной температуры, что способствует получению творога с сухой и грубой консистенцией. При недогреве сгустка в нем замедляется отделение сыворотки, и в результате творог будет иметь повышенную кислотность, мажущуюся консистенцию и увеличатся потери при его производстве.

После нагрева сгустка до необходимой температуры его оставляют в покое на 20—30 мин для лучшего обезвоживания. Выделившуюся при этом сыворотку удаляют из ванны. Дальнейшие операции при выработке творога, полученного как кислотным, так и кислотно-сычужным способами, выполняются аналогично.

Для улучшения выделения сыворотки сгусток прессуют небольшими порциями, помещенными в прочные бязевые или лавсановые мешки. Через штуцер ванны в каждый мешок поступает самотеком по 7—9 кг сгустка. Мешки завязывают и укладывают несколькими рядами в пресс-тележку, где под действием собственного веса из сгустка выделяется сыворотка. Самопрессование происходит в цехе при температуре воздуха не выше 16°С и продолжается не менее 1 ч. Окончание самопрессования определяют визуально по поверхности сгустка, которая теряет блеск и становится матовой.

После самопрессования мешки укладывают в несколько рядов в пресс-тележку или пресс другого типа и под давлением прессуют творог до готовности. Давление при прессовании следует увеличивать постепенно, иначе часть сухих веществ перейдет в сыворотку, и возрастут потери. В процессе прессования мешки с творогом несколько раз встряхивают и перекладывают, чем ускоряют выделение сыворотки. Во избежание повышения кислотности прессование проводят в помещениях с температурой воздуха 3—8°С. Окончание прессования определяют по содержанию влаги в твороге. Весь процесс прессования продолжается не более 10 ч.

Более целесообразно прессовать творог не в бязевых, а в лавсановых мешках. Это ускоряет отделение сыворотки, в результате продолжительность прессования сокращается на 40%. В связи с этим кислотность творога понижается на 12—15°Т, что повышает качество готового продукта. Благодаря уменьшению прилипания белкового сгустка к лавсановой ткани потери творога при производстве снижены в пределах 8—10 кг на 1 т продукта. Лавсановую ткань также легче мыть, она значительно прочнее бязи.

После прессования творог немедленно направляют на охлаждение до температуры 8—15°С, используя для этого охладители различных конструкций, наиболее совершенными среди которых являются двухцилиндровые закрытые охладители.

ГЛАВА II.

2.1 Классификация блюд из творога

Продукт в зависимости от молочного сырья подразделяют:

- из натурального молока;

- из нормализованного молока;

- из восстановленного молока;

- из рекомбинированного молока;

- из их смесей.

Продукт (кроме «из натурального молока») в зависимости от массовой доли; подразделяют на:

- обезжиренный;

- нежирный;

- классический;

- жирный

Из творога и творожной массы приготавливают холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др.), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым - вареники, сырники, запеканки, пудинги. Жирный творог (18% жира, 65% влаги) и полужирный (9% жира, 73% влаги) целесообразно подавать в натуральном виде. В этом случае его не протирают. Для подачи в натуральном виде следует использовать творог только из пастеризованного молока. Полужирный и нежирный (80% влаги) творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд. Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито, при этом потери составляют 1-2%Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варёный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запечёнными (пудинги, запеканки).Сырники готовят с сахаром или без него, а также с добавлением различных овощей (картофель, морковь), специй (тмин). Пудинги отличаются от запеканок большим числом компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки. При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли. Отпускают творожную массу порциями по 100-200г со свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, с вареньем, сметаной, орехами; солёную - со сметаной.

# **2.1 Технология приготовления холодных блюд из творога**

Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока.

Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. для подачи в натуральном виде используют жирный или полужирный творог, непротертый. Творог укладывают в тарелку или салатник небольшой горкой, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными, или подают их отдельно в молочнике или в стакане. Отдельно можно подать песок или сахарную пудру. Отпуская творог со сметаной, в твороге делают углубление и вливают сметану.

*Рецепт приготовления «Творог со сметаной»*

*Ингредиенты:*

*150 г творога*

*50 г сметаны*

*15 г сахара*

*1 г корицы*

*Протертый творог положить в салатник или на мелкую тарелку в виде горки и в небольшое углубление, сделанное в твороге ложкой, налить сметану. На розетке можно подать сахарный песок.*

Творожные массы представляют собой смесь из протертого жирного или полужирного творога, сахара, сливочного масла, дополняемую различными компонентами. На предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными правилами приготовление творожной массы запрещено, поэтому предприятия используют творожную массу, выпускаемую промышленностью, добавляя в нее наполнители: изюм, мед, орехи, сметану, консервированные фрукты.

Отпускают на десертных тарелках, уложив в виде горки или выпустив творожную массу из кондитерского мешка.

*Рецепт приготовления «Творожной массы с фруктами и ягодами»*

*Творожная масса готовая 100, фрукты или ягоды 30.*

*Готовую сладкую творожную массу положить горкой на тарелку или в салатник, а вокруг массы — подготовленные фрукты или ягоды: свежую очищенную от веточек землянику, малину, освобожденные от косточек вишни, сливы, абрикосы, персики или консервированные фрукты.*

*Рецепт приготовления «Творожной массы с изюмом»*

*Приготовить сладкую творожную массу, положить в нее изюм без косточек ( кишмиш ), предварительно помыв его в теплой воде. Подать в натуральном виде или со сметаной.*

*Творожная масса готовая 100, изюм 15, сметана 30.*

# **2.2 Технология приготовления горячих блюд из творога**

Горячие блюда из творога подразделяются по виду тепловой обработки на отварные, жареные и запеченные.

К отварным творожным блюдам относятся вареники, пудинги паровые.

Вареники с творогом. Процесс приготовления вареников включает в себя следующие операции: приготовление теста, подготовка фарша, формовка полуфабрикатов, выдержка их на холоде и варка.

Для приготовления теста молоко или воду соединяют с яйцами, растворяют в ней соль, сахар и вводят просеянную муку. Замешивают кругов тесто и оставляют на 40 мин для набухания белков. для фарша творог протираю добавляют яйца, сахар, соль и перемешивают.

Тесто раскатывают толщиной 1,5—2 мм, круглой выемкой нарезают кружочки, на них кладут фарш, закрывают и защипывают края. до варки вареники хранят в деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от —б до 0°С. При плюсовой температуре вареники должны храниться не более 20 мин.

Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывая их в кипящую подсоленную воду небольшими порциями. Время варки с момента закипания 5—8 мин. Готовые, всплывшие на поверхность вареники вынимают шумовкой и кладут в посуду с растопленным маслом, слегка встряхивают.

Отпускают вареники в баранчике или тарелке, поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану.

Вареники ленивые отличаются от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста. Все продукты соединяются (творог, яйца, соль, сахар, мука) и вымешиваются до однородной массы. Массу раскатывают в пласт толщиной 1 см на посыпанном мукой столе, нарезают полоски шириной 2 см, а из них затем — ромбики или прямоугольники. Хранят, варят и отпускают так же, как и вареники с творогом.

Пудинг из творога (паровой). Творог протирают. Изюм перебирают и промывают. Орехи очищают и мелко рубят. Белки сырых яиц отделяют от желтков и взбивают в пышную устойчивую пену.

Творог соединяют с манной крупой, желтками яиц, растертыми с сахаром, изюмом, орехами. добавляют ванилин и хорошо вымешивают массу, после чего вводят взбитые белки. Массу перемешивают осторожно, чтобы не осели белки, раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом (стенки и дно), заполняя 3/4 объема, выравнивают, посыпают сухарями и ставят в водяной или паровой мармит для варки. Варят 20—ЗО мин.

Готовый пудинг слегка охлаждают и вынимают из формы, нарезают на порционные куски и отпускают со сметаной, вареньем или сладким фруктовым соусом. При приготовлении пудинга вместо манной крупы можно использовать готовую манную кашу, сваренную на молоке.

*Вареники с творогом*

*В протертый творог положить соль, сахар, сметану, взбитые яйца и все хорошо перемешать. Пресное тесто раскатать длинной полоской толщиной 1 мм и шириной 40—50 см и смазать смесью из яиц и молока или воды. Во всю длину полоски теста, отступя на 3—4 см от края, разложить заправленный творог в виде шариков весом по 10—12 г с промежутком в 2 см. Шарики творога накрыть краем теста, верхний слой теста прижать руками к нижнему слою вокруг каждого шарика и вырезать вареники металлической выемкой. Вареники уложить на деревянные лотки (из фанеры), посыпанные мукой, и хранить до варки в холодном месте.*

*Перед подачей вареники опускать небольшими партиями в подсоленную кипящую воду и варить при слабом кипении в течение 6—8 минут. Всплывшие на поверхность воды вареники вынуть шумовкой и положить в сотейник с маслом.*

*Подать вареники со сметаной в нагретых фарфоровых салатниках или в небольших глубоких тарелках. Сметана к вареникам может быть подана отдельно (30—40г); иногда подают также сахарный песок или фруктовый сироп.*

*Для теста: мука пшеничная высшего сорта 50, молоко 15, яйца 8, сахар 2; Зля фарша: творог 95, сахар 10, яйца 10, масло сливочное 5, сметана 30.*

*Вареники ленивые*

*В протертый творог положить яйца, соль, сахар, размягченное масло и муку. Все хорошо смешать, до образования однородной массы. Разложенную на столе массу посыпать мукой, раскатать в пласт до толщины 1 сми разрезать на полоски шириной в 2,5 см. Затем полоски в свою очередь нарезать на кусочки прямоугольной или треугольной формы и уложить на деревянные лотки, посыпанные мукой.*

*Ленивые вареники варить так же, как и обычные. Подать горячими с маслом или со сметаной.*

*Творог 140, мука пшеничная 20, яйца 8, сахар 15, масло сливочное 10, сметана 30*

*Пудинг из творога вареный на пару*

*Яичные желтки тщательно смешать с сахаром и размягченным сливочным маслом, а затем с протертым творогом. После этого в творожную массу добавить при помешивании просеянную муку или пшеничные толченые сухари, ванилин, соль, очищенный*

*от веточек и промытый в теплой воде изюм и мелко рубленные орехи, а затем взбитые в густую пену яичные белки.*

*Металлические луженые формы для варки пудинга густо смазать не растопленным маслом, посыпать сахарным песком, наполнить на три четверти их высоты творожной массой, поставить в коробины или другую посуду с горячей водой (вода должна доходить лишь до половины высоты форм). На дно посуды, под формы, подложить металлическую решетку, посуду закрыть крышкой и варить пудинг при кипении от 30 до ^0 минут, в зависимости от величины форм. Равномерная упругость поднявшейся и немного отставшей от краев формы массы служит признаком готовности пудинга.*

*Готовый пудинг подавать горячим со сладким соусом, сметаной или вареньем. Сметану и соус подать в соуснике или полить пудинг при подаче. Ягодное или фруктовое варенье положить на пудинг или на тарелку рядом с пудингом либо подать его на розетке или в вазочке.*

*Творог 100. сухари пшеничные 20 или мука 10, сахар 20. яйца 30, изюм 20, орехи (ядро) 15. ванилин 0,02, масло сливочное 10, сметана или варенье ягодное 30.*

# **2.3 Жаренные блюда из творога**

К жареным творожным блюдам относят сырники и блинчики с творогом.

Сырники из творога. для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки при приготовлении блюда, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.

Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью. Массу хорошо перемешивают, разделывают в виде биточков и панируют в муке. до жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5—7 мин.

Отпускают сырники по 2 шт. на порцию с сахаром, вареньем, сметаной. Сметану, соус молочный сладкий или сметанный можно подать отдельно. Сырники жарят перед отпуском и подают горячими.

*Блинчики с творогом.*

*В протертый творог добавить сахар, взбитые яйца, соль, ванилин и хорошо перемешать. Заправленный творог разложить по 30—40 0 на поджаренную сторону блинчиков и завернуть в виде прямоугольных плоских пирожков.*

*Жарить блинчики на масле с обеих сторон до образования румяной корочки, затем поставить в жарочный шкаф на 5 минут. Подавать горячими по 2—3 шт. на порцию.*

*Сверху блинчики посыпать сахарной пудрой, отдельно к ним подать сметану (30—40 г).*

*Для теста: мука пшеничная 40, молоко 100, яйца 10, сахар 3; для фарша: творог 75, сахар 10, яйца 4, ванилин 0,02; масло топленое 12, пудра сахарная 10*

# **2.4 Запеченные блюда из творога**

К запеченным творожным блюдам относят запеканку и пудинг, который отличается от запеканки тем, что в него добавляют изюм, ванилин, орехи, цукаты, а также вводят взбитые в пышную пену белки.

Запеканка из творога. Нежирный творог протирают и соединяют с пшеничной мукой или манной крупой (или густой манной кашей), вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу. На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3— 4 см. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С. Готовую запеканку нареза ют на порционные куски квадратной или прямоугольной формы.

Отпускают в горячем виде со сметаной, сметанным или сладким соусом.

Пудинг из творога запеченный. Массу готовят, как и для пудинга парового, и выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поверхность пудинга выравнивают, смазывают сметаной или льезоном и запекают в жарочном шкафу 25—35 мин до образования румяной корочки. Выдерживают пудинг до остывания5—10 мин в форме, а затем выкладывают и разрезают.

Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.

*Пудинг из творога запеченный*

*В протертый творог добавить яичные желтки, растертые с сахаром, размягченное сливочное масло, соль, ванилин, просеянную муку и очищенный от веточек и промытый в теплой воде изюм. Все хорошо вымешать. Вместо муки в творог можно положить манную крупу или толченые пшеничные сухари. Затем в творожную массу добавить взбитые в густую пену белки, вымешать и разложить в формы или на противни, смазанные маслом и посыпанные молотыми сухарями. Поверхность пудинга разровнять и смазать сметаной, смешанной с яйцом. Запекать пудинг в жарочном шкафу в течение 25—35 минут. Готовый пудинг оставить в форме на 5— 10 минут, затем выложить. Если пудинг запечен на противнях, то его, не выкладывая, разрезать на порционные куски. Подавать пудинг горячим политым сладким соусом из фруктов или ягод, молочным соусом или сметаной. Сметану, а также и соусы можно подавать в соуснике.*

*Творог 150, мука или крупа манная 15, сахар 15, яйца 10, изюм 20, масло сливочное 5, ванилин 0,02, сухари 5, сметана 5, соус фруктовый сладкий 75.*

*Запеканка из творога*

*В протертый творог добавить пшеничную муку или манную крупу, сахар, яйца, соль, ванилин или цедру, снятую теркой с лимона или апельсина, и все хорошо смешать. Творожную массу положить ровным слоем на противень, смазанный предварительно маслом и посыпанный молотыми сухарями. Поверхность массы разровнять, смазать яйцами, взбитыми со сметаной, и запечь в жарочном шкафу. Готовую запеканку нарезать на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Перед подачей запеканку полить фруктовым сладким соусом или сметаной.*

# *Творог 135. крупа манная 10, сахар 15, яйца 4, масло топленое 5. сухари 5, сметана 5, ванилин 0,02 или цедра 0,5, соус фруктовый или сметана 30.*

# **ГЛАВА III.**

# **3.1 Требование к качеству творога**

# В зависимости от качества творог делят на высший и 1-й сорта. Кроме диетического. Творог высшего сорта должен иметь вкус и запах чистые, нежные, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, консистенция нежная, допускается неоднородная; цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. В 1-м сорте допускаются слабо выраженные привкусы кормов, наличие слабой горечи; консистенция рыхлая, мажущаяся, а для нежирного творога - с незначительным выделением сыворотки, рассыпчатая. Кислотность жирного творога высшего сорта - не более 200 Т, полужирного - 210 Т, нежирного - 220 Т; кислотность творога 1-го сорта - соответственно не более 225,240,270 Т.

# Мягкий диетический творог имеет нужную, однородную, слегка мажущуюся консистенцию, чистые кисло-молочные вкус и запах. Белый с кремовым оттенком цвет, равномерный по всей массе. Кислотность 210 Т.

# Для длительного хранения творог замораживают при температуре - 25-30 С. При размораживании быстрозамороженного творога его структура и консистенция восстанавливаются. Дефектами творога являются кормовые привкусы, выраженный кисло-молочный вкус, горечь, крупитчатость. Не допускают к приемке творог плесневелый и загрязненный.

# Творожные изделия получают из жирного, полужирного, нежирного творога, подвергнутого измельчению до получения однородной массы, растиранию с добавлением вкусовых, ароматических наполнителей (сахара, соли, изюма, какао, ванилина, орехов и др.).

# В зависимости от вводимых в творог вкусовых и ароматических наполнителей творожные изделия выпускают следующих видов:

# - Сырки творожные сладкие 16,5%-ной жирности (с какао, корицей), 8%-ной (с какао, «цитрон», диабетические), нежирные (с корицей, «неринга», «неринга»пастообразная, диабетические), детские 23%-ной жирности (сладкие, с цукатами, изюмом, мандариновой крупкой).

# - Сырки творожные сладкие 26 %-ной жирности с ванилином, 23%-ной с какао, 5%-ной жирности с ванилином и в шоколаде с ванилином, лимоном, какао.

# - Масса творожная сладкая 23%-ной жирности, и 20%-ной жирности с добавлением цукатов, изюма, мандариновой крупы.

# - Сырки и масса творожная соленые 9%-ной жирности с тмином.

# - Кремы творожные 5%-ной жирности с ванилином, цукатами.

# - Торты творожные юбилейные 26%-ной жирности с цукатами, с орехами,26%-ной - с орехами, с джемом 26%-ной жирности.

# Требование к качеству творожных изделий. Творожные изделия должны иметь различную форму, упаковку плотную, без повреждений; для юбилейных тортов с художественно оформленным рисунком, выполненным из плотного не расплывающегося сливочного крема. Консистенция однородная нежная, в меру плотная, соответствующая каждому виду изделий, с наличием или без наличия ощутимых частиц введенного наполнителя. Для сырков глазированных 5%-ной жирности - мучнистая. Вкус, запах чистый, кисло-молочный с привкусом введенного наполнителя. Цвет белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Глазурь на глазированных сырках должна быть твердая, однородная, не крошливая, характерно для нее вкуса, запаха, цвета.

# **3.2 Условия и сроки хранения**

# Хранят творог и творожные изделия при температуре от 0 до 2С не более 36ч. с момента окончания технологического процесса. Замороженный творог хранят при температуре - 18С до 8 мес.

# Упаковывают творог, творожные изделия и полуфабрикаты фасованными в потребительскую тару (мелкая фасовка), а творог (кроме диетического) и творожную массу также в транспортную тару (крупная фасовка).

# Творог жирный, полужирный и нежирный фасуют в виде брусков в этикетированный пергамент, подпергамент, бумагу с полимерным покрытием массой нетто в основном по 250, творог диетический - в пакеты, коробочки и стаканчики из полимерных материалов по 250 и 500 г. Сырки фасуют в этикети-рованную кашированную алюминиевую фольгу, тонкий подпергамент по 50 и 100 г, а сырковые массы - по 250 и 500 г. Торты творожные упаковывают в картонные коробки массой нетто от 250 до 2000 г; кремы и пастообразные сырки - в стеклянные баночки, стаканчики из полистирола, коробочки и стаканчики картонные с полимерным покрытием - от 50 до 250 г. Творожные полуфабрикаты упаковывают в пергамент, полиэтиленовые пленки, картонные коробки или пакеты - от 250 до 1000 г.

# Крупная фасовка творога (кроме диетического) и творожных масс производится в деревянные бочки (ГОСТ 8777-80) - до 50 кг, металлические широкогорлые фляги (ГОСТ 5037-78) - до 35, алюминиевые бидоны (ГОСТ 17151-71)-до 10, деревянные и картонные ящики с вкладышами из пергамента (полиэтиленовой пленки, бумаги с полимерным покрытием) - до 12 кг. Допускается крупная фасовка творожных полуфабрикатов для сети общественного питания: теста для сырников и вареников ленивых - в широко-горлые фляги и картонные ящики до 30 кг, замороженных вареников - в ящики по 7 кг, запеканки творожной - в металлические фляги до 35 кг и картонные ящики - до 12 кг.

# Допускаемые отклонения массы нетто для мелкой и крупной фасовки не должны быть больше норм, предусмотренных действующей НТД для данного вида продукта.

# Творог, творожные изделия и творожные полуфабрикаты мелкой фасовки должны быть уложены в картонные, деревянные или полимерные ящики не более чем в три ряда по высоте, массой нетто не более 12 кг. Деревянные и полимерные ящики должны быть запломбированы, а картонные - оклеены бумажной лентой.

# Металлические фляги и алюминиевые бидоны укупоривают, пломбируют и маркируют. На транспортной таре с творогом из непастеризованного молока должно быть нанесено обозначение: «Из непастеризованного молока, предназначен для выработки продуктов с термической обработкой».

# Режимы и сроки хранения творога, творожных изделий и творожных полуфабрикатов с момента выработки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название продукта | Температура, °С | Срок хранения, не более |
| Творог всех видов, кроме замороженного |  | 36 |
| Творожные изделия, кроме тортов |  | 36 |
| Торты творожные | 4-8 | 24 |
| Полуфабрикаты творожные, кроме вареников замороженных |  | 36 |
| Вареники замороженные | Не выше – 10 С | 15 суток |
| Творог замороженный: в мелкой фасовке |  | 4 мес. |
| в крупной фасовке | Не выше – 18 С | 6 мес. |

# Примечания: 1. Сроки хранения замороженных творога и вареников исчисляются с момента их выпуска с предприятия-изготовителя.

2. При отсутствии холода на торговом предприятии срок хранения творога жирного, полужирного и нежирного, творожной массы и сырков сокращается до 12 ч, а реализация других продуктов не разрешается.

3. Срок хранения творога при понижении температуры воздуха до О...-2°С увеличивается до 10 суток.

4. Длительное хранение замороженного творога возможно только на холодильниках или оптовых базах.

Хранят творог, творожные изделия и полуфабрикаты в течение определенных сроков При выпуске с предприятия творог, творожные изделия, тесто для сырников и вареников и запеканка должны иметь температуру не выше 8°С, творог замороженный - не выше - 8, вареники замороженные Московские - не выше -10°С.

Не допускают к реализации творог, творожные изделия и полуфабрикаты с дефектами вкуса (кормовой привкус, нечистый, старый, затхлый, излишне кислый, уксусно-кислый, едкий, прогорклый, горький или дрожжевой вкус), консистенции (для творога - грубая, сухая, крошливая, резинистая, мажущаяся) и внешнего вида (вспучивание, выделение сыворотки, ослизнение и плесневение).

# Чтобы определить химический состав каждого продукта в блюде, прибегают к справочным таблицам химического состава пищевых продуктов. При расчете состава готовых блюд в основе технологии их приготовления лежат рецептуры блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Сырьевой набор проводится в соответствии со сборником рецептур, с учетом изложенных в нем дополнительных рекомендаций по приготовлению.

3.3 Советы

1. Творог хранят при температуре до +8 С не более 72 часов. Следует хранить его в холодильнике в эмалированной посуде, положив туда несколько кусочков сахара. Не очень свежий творог лучше всего использовать для приготовления запеканок, вареников и сырников.

2. Для длительного хранения и экстравагантности, творог можно консервировать - готовый (из-под пресса) творог поместить на несколько часов в теплую духовку, затем под пресс, и так дважды. Когда он становится совершенно сухим, творог плотно уложить в глиняные горшки и залить сверху топленым маслом. В погребе такой творог может храниться месяцами.

3. В холодильнике сыр хранят на нижней полке, завернув предварительно в полиэтиленовую пленку. Если нет возможности хранить сыр в холодильнике, его лучше завернуть в смоченную соленой водой ткань. Чтобы сыр не высох, положить рядом пару кусочков сахара-рафинада и прикрыть крышкой. Подсохший сыр можно спасти, вымочив в молоке

4. Технология хранения брынзы(сулугуни) пришла с Востока, где сыры с незапамятных времен хранят в кувшинах или бурдюках с соленой водой или виноградным соком.

Заключение

Кулинарное искусство вечно, как и любое другое искусство. Но что его отличает от других? Во-первых, плоды его творчества дают нам не только духовную пищу, но и пищу для тела, которая так необходима всем людям. Многие хотели бы овладеть этим мастерством по-настоящему, чтобы, например, суметь превратить обычный обед или ужин в праздник, неожиданный, и по этому в двойне приятный!!! Задавали ли вы себе когда-нибудь такой вопрос: "Уютен ли наш дом?" Уют во всем окружающем – наверное, это часть той светлой гармонии, к которой стремится большинство из нас. Кто не помнит бабушкины пироги, чай из самовара? У каждого в сердце есть эта искра тепла, и не хватает лишь совсем немногого, чтобы она смогла разгореться и согреть других! А так приятно, приходя домой, чувствовать божественный аромат с кухни!!! Часто мы утопаем в повседневных делах, сами не замечая того, и современная круговерть увлекает нас все дальше и дальше от домашнего очага. Я искренне надеюсь, что наша курсовая работа приоткроет дверь в мир кулинарии и добавит капельку красоты и уюта в ваш дом.

# Поставленная нами задача курсовой работы была успешно реализована в трех главах данного исследования.

# В первой главе мы рассмотрели пищевую ценность творога.

# Во второй главе охарактеризовали технологию приготовления холодных, горячих, жаренных, запеченных блюд из творога, и кратко описали способы их приготовления.

# В третьей главе мы определи требования к качеству творога. Описали условия и сроки хранения творога.

Список использованной литературы

1. Блюда из творога и сыра / Сост. И. В. Довбенко. - М.: Эксмо; СПб.: Терция, 2008. - 64 с.
2. Голубева Л.В., Полянский К.К., Чекулаева Л.В., Технология продуктов консервирования молока и молочного сырья, 2002.
3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для сред. проф. образования - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия»; Мастерство, 2002. - 272с.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для сред. проф. образования/Георгий Георгиевич Дубцов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2002. - 264с.
5. Касторных М.С., ред., Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов, М.: 2003.
6. Кругляков Г.Н., Круглякова Г.В., Товароведение продовольственных товаров, Ростов-на-Дону, 2000.
7. Крусь Г.Н., Храмцов А.Г., Технология молока и молочных продуктов, М.: Колос, 2002.
8. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности (текст):Учебное пособие: В 2 ч./О.М.Соловьева, Г.К.Миронова, А.П. Елепин. – М.: Академкнига/Учебник, 2007 – Ч.1,2:173 с.:ил.
9. Кунижев С.М., Шуваев В.А., Новые технологии в производстве молочных продуктов, М.: ДеЛи принт, 2004.
10. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2003. - 272с.
11. Пучкова Ю.С., Криштафович В.И., Методические указания к лабораторным занятиям (раздел: Молоко и молочные товары), М.: 1999 г.
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 ГОСТ Р 52096-2003 «Творог. Технические условия»
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие / Сост. А.В.Румянцев - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство «Дело и Сервис», 2002. - 1016с.
14. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. - М.: Лёгкая и пищевая пром-сть, 1984. - 328с.
15. Шалыгина Е.А., Общая технология молока и молочных продуктов, М.: Колос, 2001.
16. Шепелев А.Ф. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов, Ростов, 2001