

## Контрольные вопросы по теме «Технология приготовления мучных блюд»

- 1. Перечислите ассортимент мучных блюд из дрожжевого теста.
- 2. Раскройте сущность процессов происходящих при замесе пресного теста.
- 3. Перечислите ассортимент мучных блюд из пресного теста.
- 4. Назовите сырье для приготовления дрожжевого теста.
- 5. Расскажите о подготовке сырья для приготовления дрожжевого теста.
- 6. Перечислите сырье для приготовления вареников с творожным фаршем.
- 7. Назовите соотношение мяса и тестовой оболочки в пельменях.
- 8. Назовите возможные дефекты и их причины блинчиков с яблочным фаршем.
- 9. Перечислите стадии приготовления мучных блюд из теста.
- 10. Назовите органолептические показатели качества мучных блюд.
- 11. Раскройте разницу в технологии приготовления блинов и оладий.

# Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий. Ассортимент изделий, требования к качеству.

## Вопросы

Ассортимент мучных кулинарных изделий.

Полуфабрикаты для мучных кулинарных изделий из дрожжевого, слоеного, пресного, пресного сдобного теста.

Технология приготовления полуфабрикатов. Физико-химические процессы, происходящие на стадии приготовления полуфабрикатов.

Тепловая обработка полуфабрикатов.

Требования к качеству. Условия хранения и сроки реализации

# Ассортимент мучных кулинарных изделий

## К мучным кулинарным изделиям

### относятся:

- изделия из опарного и безопарного дрожжевого теста;
- изделия из дрожжевого слоеного теста;
- изделия из пресного теста;
- изделия из сдобного теста;
- **изделия из слоеного пресного теста.**

## **Из безопарного дрожжевого теста**

ГОТОВЯТ:

пирожки жареные, пончики, смажанки, беляши; колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте.

## **Из опарного дрожжевого теста** Готовят

мучные кулинарные изделия с начинками: пирожки печеные, ватрушки, расстегаи, кулебяки.

**Изделия кулинарные мучные из слоеного теста:** кулебяки, ватрушки, пирожки печеные.

# Приготовление дрожжевого теста опарным способом

Опар  
а



# Приготовление дрожжевого теста опарным способом

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду (60-70 % от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60 %) и перемешивают до однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 °С на 2,5-3 ч для брожения.

Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, меланж или яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют растопленный маргарин. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

**Из опарного дрожжевого теста готовят мучные кулинарные изделия с начинками:**

**- пирожки печеные,**



**- ватрушки,**



**- расстегаи,**



**- кулебяки.**



# Ватрушки из дрожжевого опарного теста (№1122)

Формуют из тестовых шариков, давая не полную расстойку, делают в них пестиком углубление (диаметр - 5см), которое заполняют начинкой (повидло, фарш творожный, **58 г теста+30 г фарша**). Выход **1/75**. Срок годности и условия хранения: при температуре не выше 20°C с творожным фаршем в течение **6 часов с момента приготовления**; при температуре от + 2 до +6° С не более **24 часов**.



# Приготовление расстегаев, №1124-1126

- Тесто раскатывают в виде круглых лепешек (120г), на которые укладывают фарш мясной или рыбный по 40г (№№1138-1139 - мясной с луком, с яйцами; №1145 (рыбный), №№1142-1144 (фарш ливерный, или ливерный с кашей- рисовая, гречневая перловая, пшеничная рассыпчатые), №№1156-1158 (фарши рисовые с яйцом, с грибами, с изюмом). Края теста защипывают веревочкой так, чтобы середина пирожка осталась открытой. Выход 1/143, 1/50, 1/210. После расстойки выпекают при T 240°C 8-10 мин.
- Срок годности и условия хранения: при температуре не выше 20°C в течение 3 часов с момента приготовления; при температуре от +

# Приготовление кулебяки, № 1127.

- 600 г теста раскатать в пласт толщиной 1 см и шириной 18-20 см, на середину пласта по всей длине положить фарш (530г). Края теста соединить над фаршем и защипать. Изделие уложить швом вниз на смазанный жиром лист, украсить вырезанными кусочками теста, приклеить их меланжам и поставить на расстойку. Перед выпечкой кулебяку смазать меланжем и **сверху проколоть** в нескольких местах. Выпекать при температуре 220-240°C 45-60 мин. **Выход – 1000 г.** Перед отпуском разрезать на порции по 100-150 г, подать в горячем или холодном виде. Можно выпекать массой по 500 г и более. Срок годности и условия хранения: при температуре **не выше 20°C в течение 3 часов с момента приготовления; при T от + 2 до +6°C не более 24 часов.**

# Дрожжевое тесто безопарным способом



# Приготовление дрожжевого теста безопарным способом

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 °С воду, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40 °С и процеженные дрожжи, сахар, соль, добавляют меланж или яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят растопленный маргарин и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи.

Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40 °С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой

# Изделия из безопарного дрожжевого теста:

- пирожки жареные;

- пончики;

- смажанки;

- беляши;

- колбасные, мясные изделия,  
запеченные в тесте.



# Рецептуры блюд и технология приготовления

## Ивдежний жареные

Тесто массой 0,5-1 кг закатывают на смазанном растительным маслом столе в жгут и порционируют на кусочки требуемой массы (50, 55 и 35 г соответственно). Кусочки теста формируют в шарики, раскладывают их на смазанные растительным маслом столы на расстоянии 4-5 см один от другого. После 5-6 мин расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешек толщиной 4-5 см. На середину лепешек кладут фарш, повидло или джем, перегибают лепешку пополам, соединяют края, придают изделию форму полумесяца и укладывают на смазанные маслом кондитерские листы. После 20-30 мин расстойки пирожки обжаривают в специальных жарочных аппаратах либо в электрических или газовых жарочных аппаратах с регулированием степени нагрева; запрещается жарить пирожки в наплитной посуде. Для жаренья пирожков применяют: масло растительное рафинированное подсолнечное, хлопковое, соевое, арахисовое;; смесь 50 % растительного рафинированного масла и 50 % кулинарного жира. Температуру жира в жарочном аппарате доводят до 180---190 °С. В нагретый жир погружают пирожки в количестве, не превышающем по массе 1/4 массы фритюра. В процессе жаренья изделия

Готовые пирожки выгружают на сетчатую поверхность и дают стечь жиру.

Тесто дрожжевое 5100

Фарш 2500

Масло для смазывания 25

Жир для жарки 600

Выход - 100 штук по 75 г



Колбасные, мясные изделия, запеченные в тесте, № 1128

Предварительно сваренные сосиски, сардельки, обжаренную колбасу, жареные котлеты, или жареное мясо охлаждают и запекают в тесте в виде рулетов или пирожков овальной формы. Шов у пирожков делают сверху, и часть его оставляют не защипанной, изделия смазывают меланжем и выпекают в течении 20-30 минут при температуре 230-240 С. Выход - 100 г (50/58)



## Технология приготовления беляшей (казахское национальное блюдо).

Дрожжевое тесто, приготовленное безопарным способом, разделать на лепешки по 40 г, на середину которых положить 48 г фарша, придать изделиям круглую форму, при этом защипать так, чтобы фарш был виден. Фарш: мясо (говядину или баранину) пропустить через мясорубку, добавить мелко рубленный репчатый лук, перец, воду и перемешать. Беляши уложить на сковороду с нагретым до 190°C жиром отверстием вниз, жарить до готовности с обеих сторон. Подача: отпускать по 3 штуки на порцию или поштучно. Температура подачи-не менее 65°C.



Няма

<http://www.liveinternet.ru/community/2009146>

# Изделия из дрожжевого слоеного теста

- ▣ Ватрушки венгерские (№1123)



Ватрушки венгерские – из слоеного дрожжевого теста. Выход **1/85, (69/28)**.

**Фарш** – творог, мука, лимон, сахар – пропустить через мясорубку. Охлажденные ватрушки посыпать сахарной пудрой. Выход **-85 г (69/28)**

Изделия из сдобного теста, №1105

Пирожки печеные на кефире и соде пищевой.



Изделия из пресного теста.

Чебуреки. Выход -110 г (60/50), №

1107- готовят

с бараниной.

Ассортимент чебурек.

Чебуреки по-белорусски:

- с говядиной и свиной;
- с мясом и рисом;
- с птицей;
- с рисом и грибами;



# Приготовление пресного

## теста

В холодную воду вводят соль, перемешивают, добавляют муку не ниже 1-го сорта и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20-30 мин для того, чтобы оно лучше раскатывалось.

Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, раскатывают его в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них по 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму



# Изделия кулинарные мучные из слоеного теста:

кулебяки, ватрушки, пирожки печеные.



# Технология приготовления слоеного

теста  
В дежу тестомесильной машины вливают **холодную воду**, **раствор кислоты лимонной**, добавляют **меланж**, **соль**, **муку** и **замешивают тесто в течение 15-20 мин** до получения однородной массы. Замешанное тесто выкладывают на стол, посыпанный мукой, и оставляют на **20-30 мин для набухания белков**.

**Подготовка маргарина.** Параллельно с замесом теста производится подготовка маргарина. Для этого маргарин нарезают на небольшие куски, кладут в **тестомесильную машину**, **всыпают муку (10 % от массы маргарина)** и перемешивают. Затем массу выкладывают на стол, придают **форму прямоугольных плоских** кусков (150 x 300 мм) **толщиной 20 мм** и охлаждают в холодной камере до температуры **12-14 С**.



## Слоение теста

Тесто раскатывают в прямоугольные пласты толщиной в средней части **20-25 мм**, а по краям **-17-20 мм**. На середину пластов кладут подготовленные **лепешки маргарина массой 2,2 кг**, концы теста соединяют сбоку и защипывают их. Подготовленное тесто с маргарином раскатывают на **тестораскаточных машинах**. Тесто складывают **в четыре слоя**, вновь прокатывают, снова складывают **в четыре слоя и помещают в холодильную камеру на 30-40 мин**. После охлаждения тесто раскатывают, складывают в четыре слоя и снова охлаждают. Операцию по раскатке, складыванию теста в четыре слоя и охлаждение повторяют еще один раз.

Готовое тесто имеет 256  
слоев.



**Раскатка теста вручную.** Подготовленное тесто формируют в виде шара, делают на нем крестообразный надрез и оставляют на 20-30 мин для набухания белков. Затем тесто раскатывают на подпыленном мукой столе до толщины 20-25 мм в средней его части, а к краям несколько тоньше (до 17-20 мм), получая при этом пласт крестообразной формы, с четырьмя овальными концами. С пласта теста сметают муку и на середину его кладут подготовленный маргарин, который накрывают четырьмя свободными концами теста. Края пласта соединяют между собой и защипывают. Таким образом получается конверт из теста, внутри которого находится слой маргарина. Затем это тесто с маргарином подпыляют мукой и начиная от середины раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. С пласта тщательно сметают муку, складывают его вдвое, чтобы противоположные края сошлись в середине, а затем складывают еще раз вдвое и помещают для охлаждения в холодильную камеру с температурой  $2-6^{\circ}\text{C}$  на 30-40 мин. Раскатку теста

# Назовите изделие и способ приготовления теста

<http://kulinariya123.blogspot.com/>





.....с  
рыбным  
фаршем ,



пирожки  
с рыбным фаршем

