

Міністерство освіти і науки України
Любешівський технічний коледж Луцького НТУ



Виробниче навчання
Методична розробка
уроків на тему:
«Приготування прісного тіста та виробів з нього»

для учнів III курсу
з професії: 5122 «Кухар»
кваліфікації: 3 розряд



Любешів 2019

УДК

Рекомендовано до видання методичною радою Любешівського технічного коледжу Луцького НТУ,
протокол № _____ від _____ 2019 р.

Розглянуто і схвалено на засіданні циклової методичної комісії педпрацівників харчового виробництва Любешівського технічного коледжу Луцького НТУ,
протокол № _____ від _____ 2019 р.

Укладачі: _____ Черевко І.В.
(підпис)
_____ Левковець С.І.
(підпис)

Рецензент: _____ Кравченко Т.Ф.
(підпис)

Відповідальний
за випуск: _____ Т.П. Кузьмич, методист коледжу
(підпис)

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроків на тему: «Приготування прісного тіста та виробів з нього» для учнів III курсу професії «Кухар» денної форми навчання / уклад. І.В. Черевко; Левковець С.І. – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2019. – 65с.

Видання містить методичну розробку уроків виробничого навчання, технологічних схем, карток-завдань, перелік рекомендованої літератури. Призначене для учнів III курсу професії «Кухар III розряду»

© І.В. Черевко; С.І. Левковець, 2019 р.

Вступ

В даній роботі розкрита актуальна тема про борошняні вироби, зокрема вироби з прісного тіста, які є частиною нашої української національної кухні і мають велике значення в житті. Вони володіють багатьма позитивними якостями: зовнішнім виглядом, добрим смаком, ароматом і легко засвоюється організмом. Вироби з прісного тіста дуже висококалорійні. Із даної методичної роботи учні можуть переконатися у великому значенні борошняних виробів у харчуванні людини. Також робота дає можливість учню працювати над нагальною необхідністю у розширенні й поновленні їх асортименту. При опрацюванні матеріалу учні отримують поштовх шукати нові смакові властивості виробам, впровадження нових оригінальних рецептів, застосування різних поєднань вже існуючих напівфабрикатів і сировини. Методична розробка рекомендована для використання учнями та майстрами виробничого навчання з професії «Кухар;кондитер» під час підготовки до проведення уроків виробничого навчання

Урок виробничого навчання є дзеркалом усієї роботи майстра виробничого навчання, демонстрацією його можливостей, творчості, співробітництва з учнями. Представлений розділ уроків виробничого навчання на тему : «Приготування прісного тіста та виробів з нього» який проводиться з учнями II курсу по професії «Кухар». Уроки побудовані у формі електронної презентації. Закріплення та систематизація знань проводиться за допомогою контролю тест та індивідуальних завдань. Для надання учням можливості зробити само оцінювання по результатам тесту за допомогою інтерактивної дошки колективно проводиться перевірка правильності відповідно, що сприяє вихованню самокритичності, чесності, взаємопідтримки та відповідальності. На етапі підведення підсумків та виставлення оцінок за урок майстер виставляє оцінки, аргументуючи їх, враховуючи індивідуальну роботу та активність на уроці. При проведенні уроків виробничого навчання майстер намагається досягти хорошого рівня засвоєних учнями знань. Постійно готує до уроків роздатковий матеріал, що дозволяє використовувати різні форми та методи проведення уроків, зацікавлюючи учнів до обраної професії. Хорошими результатами роботи майстра є добре засвоєні знання учнів по даному розділі, хороше володіння матеріалом, та вміле виконання робіт.

Технологія приготування прісного тіста та виробів з нього

Від чого залежить харчова цінність борошна?



Страви та вироби з борошна мають високу калорійність, приємний зовнішній вигляд, добрі смакові якості, тому користуються великим попитом у населення. Харчова цінність їх залежить від виду борошна, його сорту і додаткових продуктів, яєць, молока, цукру, жиру. У борошні зберігаються всі речовини, які є в зерні (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, ферменти, вітаміни), але кількість і співвідношення їх дещо менші.

Чому вищі сорти борошна містять меншу кількість жирів, вітамінів, цукрів, а нижчі – більшу?

Чим вищий сорт, тим більше в ньому крохмалю, але менше цукрів, білків, вітамінів, ферментів, оскільки вони містяться в оболонках зерна і в зародку, які при одержанні борошна вищих сортів видаляються. Борошно вищих сортів має більшу енергетичну цінність, краще засвоюється.

Що таке клейковина?

Клейковина – це пружна еластична маса, яка утворюється при набуханні нерозчинених білків борошна. Вона сприяє одержанню пухких і пористих борошняних виробів. Тому якість борошна і виробів з нього залежить від кількості і якості клейковини.

В яких цехах готують страви з борошна?

Страви з борошна готують у соусному відділенні гарячого цеху.

Яке обладнання, посуд та інвентар використовують при приготуванні борошняних страв?

На робочому місці кухар використовує плиту, жарову шафу, робочий стіл, пристрій для розкачування тіста, приготування локшини, обробні дошки, каструлі, сотейники, листи, сковороди, сита, качалки, ножі, різці для тіста, шумівки, дерев'яні копистки.

Послідовність приготування галушок в'язких (напівфабрикат)?



До просіяного борошна додати збиті яйця, розчин солі, молоко або воду, замісити прісне тісто, тугіше, ніж для вареників. Витримати 20-30 хв. Для набухання клейковини (тісто буде краще розкачуватися). Тісто розділити на шматки, розкачати шаром завтовшки 0,5-1 см, нарізати невеликими квадратами розміром 3x3 або 4x4.

Технологія приготування галушок напівв'язких?

У воду або молоко закласти сіль і довести до кипіння. В киплячу рідину, помішуючи, всипати половину борошна і заварити тісто, яке при помішуванні прогрівається 5-10 хв. Масу охолодити до температури 60-70⁰С, додати яйця, решту борошна і перемішати до одержання напівв'язкої консистенції. Галушки розробляти ложкою, змоченою у воді.

Як приготувати галушки з маслом або сметаною, або грибною підливою?



Галушки в'язкі (н/ф) у вигляді квадратиків або напівв'язкі, розроблені ложкою, закласти у киплячу воду і варити 10-15 хв до готовності. Готові галушки вийняти шумівкою і скласти у друшляк, щоб стекла вода. Після цього заправити розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не злиплися.

Перед подаванням галушки кладуть на тарілку, поливають вершковим маслом або сметаною, або грибною підливою. Можна також подавати з підсмаженою на салі цибулею, з твердим сиром і маслом вершковим або сметаною, з тушкованою білоголовою капустою і підсмаженим салом.

Послідовність приготування галушок, фаршированих м'ясною начинкою?



Замішати тісто в'язкої консистенції, сформувати з нього валик, нарізати невеликими шматочками, розкочати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм, посередині розмістити начинку і заліпити у вигляді кульок.

Готові галушки закласти у киплячу підсолену воду і варити при слабкому кипінні 8-10 хв. Готові галушки вийняти шумівкою, скласти у друшляк, щоб стекла вода. Галушки викладають у глибокий посуд і заправляють вершковим маслом. Перед подачею поливають вершковим маслом і посипають подрібненою зеленню.

Технологія приготування галушок з сиром, запечених?

Зварені галушки заправити вершковим маслом, додати протертий сир. Сіль, цукор, перемішати, викласти на змащену маслом порційну сковорідку, залити сметаною, з'єднаною з сирими яйцями, запекти у жаровій шафі. Подавати у порційній сковорідці.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ГАЛУШКИ В'ЯЗКІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне (у тому числі на підпил)	645	640	Сировина відповідає вимогам НТД
Яйця	1 шт	40	
Молоко або вода	320	320	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Просіяти борошно.
2. До борошна додати збиті яйця, розчин солі, молоко або воду.
3. Замісити тісто тугіше, ніж для вареників.
4. Витримати 20-30 хв. для набухання клейковини.
5. Тісто розділити на шматки.
6. Розкачати шаром завтовшки 0,5-1 см.
7. Нарізати невеликими квадратами розміром 3*3см або 4*4 см.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ГАЛУШКИ НАПІВВ'ЯЗКІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	505	500	Сировина відповідає вимогам НТД
Яйця	1 ^{1/4} шт	50	
Молоко або вода	500	500	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. У воду або молоко закласти сіль.
2. Довести до кипіння.
3. В киплячу рідину, помішуючи, всипати половину борошна.
4. Заварити тісто, яке при помішуванні прогрівається 5-10 хв.
5. Масу охолодити до температури 60-70⁰С.
6. Додати до маси яйця, решту борошна.
7. Перемішати до одержання тіста напівв'язкої консистенції.
8. Галушки розробити ложкою, змоченою у воді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта
Найменування страви: ГАЛУШКИ З МАСЛОМ АБО СМЕТАНОЮ,
АБО ГРИБНОЮ ПІДЛИВОЮ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Маса ніпівфабрикату галушок в'язких	-	150	Сировина відповідає вимогам НТД
Маса ніпівфабрикату галушок напівв'язких	-	170	
Маса готових галушок	-	200	
Масло вершкове (для заправки)	5	5	
Масло вершкове (для поливки)	5	5	
Або сметана	-	30	
Або соус	-	50	
Вихід :			
З маслом		240	
Зі сметаною		235	
З соусом		255	

Технологія приготування

1. Галушки в'язкі (напівфабрикат) у вигляді квадратиків або напівв'язкі, розроблені ложкою, закласти у киплячу воду.
2. Варити 10-15 хв. до готовності (галушки спливають на поверхню).
3. Готові галушки вийняти шумівкою.
4. Скласти у друшляк або сито, щоб стекла вода.
5. Викласти у посуд.
6. Заправити розтопленим вершковим маслом, щоб галушки не злиплися.
7. Перед подачею полити вершковим маслом або сметаною, або грибним соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта
Найменування страви: ГАЛУШКИ ФАРШИРОВАНІ М'ЯСНОЮ
НАЧИНКОЮ АБО НАЧИНКОЮ З ПЕЧІНКИ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Тісто для галушок	-	90	Сировина відповідає вимогам НТД
Начинка	-	90	
Борошно на підпил	3	3	
Маса напівфабрикату	-	180	
Маса варених галушок	-	200	
Масло вершкове (для заправи)	5	5	
Масло вершкове (для поливки)	5	5	
Вихід		210	

Технологія приготування

1. Замісити тісто в'язкої консистенції.
2. Сформувати з нього валик.
3. Нарізати невеликими шматочками.
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Посередині розмістити начинку.
6. Заліпити у вигляді кульок.
7. Галушки закласти у киплячу підсолену воду.
8. Варити при слабкому кипінні 8-10 хв.
9. Готові галушки вийняти шумівкою.
10. Скласти у друшляк, щоб стекла вода.
11. Заправити вершковим маслом.
12. Подавати у тарілці, полити вершковим маслом і посипати подрібненою зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Технологічна карта
Найменування страви: ГАЛУШКИ З СИРОМ, ЗАПЕЧЕНІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Маса напівфабрикату галушок в'язких	-	75	Сировина відповідає вимогам НТД
Маса готових галушок	-	100	
Масло вершкове (для заправки)	3	3	
Масло вершкове (для змащування)	3	3	
Сир	101	100	
Цукор	20	20	
Сметана	30	30	
Яйця	-	4	
Вихід		230	

Технологія приготування

1. Зварити галушки.
2. Заправити вершковим маслом.
3. Додати протертий сир, сіль, цукор.
4. Перемішати.
5. Викласти на змащену маслом порціонну сковороду.
6. Залити сметаною, з'єднаною з сирими яйцями.
7. Запікати у жаровій шафі.
8. Подавати у порціонній сковороді.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Як приготувати локшину домашню?



Просіяне борошно вищого або I сорту насипати гіркою, зробити заглиблення, в яке влити воду, проціджений розчин солі, ввести сирі яйця, замішати круте тісто і витримати його 20-30 хв. для набухання клейковини. шматки готового тіста розкочати шаром завтовшки 1-1,5 см. Шари тіста пересипати борошном і злегка підсушити на повітрі. Скласти у 3-4 шари і нарізати смужками завширшки 35-45 мм, потім упоперек соломкою чи смужками завширшки 3-4 мм. Локшину розсипати на посипані борошном столі або на фанерні лотки і підсушити 2- 3 год при температурі 40-50⁰С.

ТЕХНОЛОГІЧНІ КАРТИ

Технологічна карта Найменування напівфабрикату: ЛОКШИНА ДОМАШНЯ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	880	875	Сировина відповідає вимогам НТД
Борошно для підсипання	65	60	
Яйця	6	250	
Вода	175	175	
Сіль	25	25	
Вихід підсушеної локшини		1000	

Технологія приготування

1. Просіяне пшеничне борошно вищого або I гатунку насипати гіркою на стіл з дерев'яною кришкою або в миску.
2. Посередині зробити заглиблення, в яке налити холодну воду з розчиненими у ній сіллю і яйцями.
3. Замісити круте тісто, витримати його 20-30 хв.
4. Потім готове тісто покласти на стіл, посипаний борошном.
5. Розкачати шаром 1-1,5 мм завтовшки.
6. Розкачані пласти тіста пересипати борошном.
7. Пересипані борошном шари тіста злегка підсушити на повітрі.
8. Скласти у 3-4 шари і нарізати на смужки 35-45 мм завширшки, а потім упоперек соломкою 3-4 мм завширшки.
9. Локшину розсипати на фанерні лотки шаром 1 см і висушувати при температурі 40-50° С.
10. Використовують локшину домашню для приготування перших страв і гарнірів.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – збережена форма нарізки – соломка.

Колір – білий.

Консистенція – пружна.

Смак і запах – сирого висушеного тіста.

З яких процесів складається технологія приготування вареників?

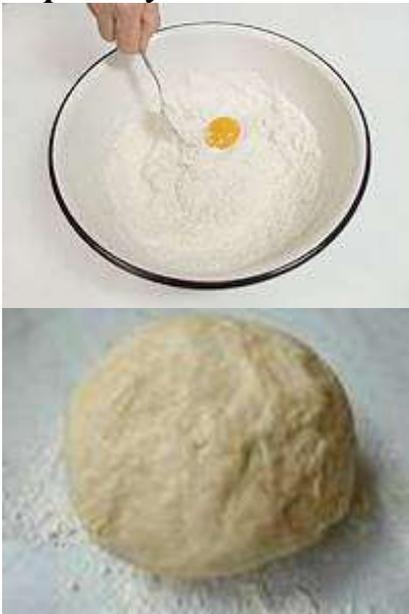
Приготування вареників складається з таких процесів: приготування прісного тіста, підготовка фаршу, формування вареників, витримання в\ф і варіння.

Які продукти нам необхідні для приготування тіста та як їх підготувати до використання?



Для приготування тіста для вареників нам необхідно буде борошно – його потрібно просіяти; молоко – процідити; яйця промити у чотирьох ваннах; сіль та цукор – просіяти.

Як приготувати тісто для вареників з пшеничного борошна (прісне)?



Пшеничне просіяне борошно насипати на стіл або в широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні посередині зробити заглиблення, в яке влити холодну воду, проціджений розчин солі і цукру, додати сирі збиті яйця і замісити круте тісто. Тісто місити доти, доки воно не буде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Тісто накрити марлею і залишити на 30-40 хв для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

Яку начинку можна використовувати для вареників?

Вареники можна готувати з такими начинками: з сирною, з вишневою, з капустяною, з картоплі і шкварок, з ліверу.

Технологічна послідовність приготування начинки з квашеної капусти?

Квашену капусту відтиснути від соку, промити і знову відтиснути від соку, дрібно нарізати, скласти у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більше 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажити, потім додати невелику кількість рідини і при слабкому нагріванні тушкувати до готовності. До готової капусти додати дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, сіль, перець чорний мелений і перемішати.

Як приготувати вишневу начинку?



Вишні перебрати, помити, видалити плодоніжки і кісточки, пересипати цукром і залишити на 3-4 години у холодному місці. Сік, що виділився, відцідити, а м'якоть використовувати як начинку.

Які є способи формування вареників?

Вареники можна формувати різними способами:



Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, потім з нього вирізати варениці за допомогою виїмки, посередині покласти начинку, краї зліпити. При цьому способі залишити багато тіста, яке швидко висихає і його знову треба переробляти.



Тісто розробити на валик діаметром 2-3 см, порізати його на шматочки, кожен обкачати у борошні і розкачати варениці до товщини 1-1,5 мм, покласти начинку, сформувати вареники.

- Тісто розкачати завтовшки 1-1,5 мм, нарізати смужки, потім квадратики розміром 5x5 см. Начинку розмістити посередині квадратики і зліпити два протилежні кінці у трикутник.

- Готове тісто розкачати у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см. На одну половину тіста на відстані 1 см від краю викласти начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної. Краї змастити яйцем, накрити начинку другою половиною тіста і виїмкою вирізати вареники. Обрізки тіста з'єднати і повторно розкачати.

Послідовність приготування вареників з картоплею і шкварками?



З готового тіста зробити валик, який нарізують невеликими шматочками (масою 10-11 г), розкачати кружальцями завтовшки 1,5 -2 мм, посередині покласти начинку (12-13 г на 1 шт). Краї з'єднати, защипати, надаючи форму півмісяця. Вареники кладуть у киплячу підсолену воду (на 1 кг вареників 4 л води) невеликими порціями. Варити доти поки вареники не спливають на поверхню, протягом 5-7 хв. при слабкому кипінні. Готові вареники виймають шумівкою, кладуть у посуд і заправляють пасерованою із салом цибулею.

Правила подачі вареників з сиром?



Вареники подають на підігрітій столовій тарілці, поливши розтопленим вершковим маслом. Сметану можна подати окремо у сметаннику або соуснику.

Вимоги до якості вареників з сиром?

Вареники мають напівкруглу форму з добре защипаними краями, не злипаються і не деформуються, товщина шару тіста від 2 до 3 мм. Середня маса вареника 12-14 або 20-25 г. після варіння вареники зберігають форму, не мають сторонніх присмаків і запахів. Консистенція м'яка, пухка, колір білий з кремовим відтінком.

З яких процесів складається приготування вареників?

Приготування вареників складається з таких процесів: приготування тіста, підготовки фаршу, формування вареників, витримання в н\ф і варіння.

Як приготувати тісто для вареників?



Борошно насипати на стіл або широкий посуд (1-1,5 % залишити для підсипання борошном стола при формуванні), у борошні зробити заглиблення у вигляді воронки, влити в неї суміш молока з яйцем, сіллю, цукром, замісити тісто до однорідної маси і утворення щільної пружної грудки. Тісто накрити марлею і залишити на 40 хв для набухання клейковини і набуття більшої еластичності.

Як приготувати фарш для вареників з сиром?

У протертий сир додати борошно, сіль, цукор, яйця. Масу добре перемішати і сформувати з неї невеликі кульки.

Яку форму мають вареники?

Вареники мають форму місяця з добре заціпанними краями.

У яку воду закладають вареники?

Вареники закладають у киплячу підсолену воду.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ТІСТО ДЛЯ ВАРЕНИКІВ З
ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА (ПРІСНЕ)

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	695	695	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1 ¹ / ₃	53	
Вода або молоко	270	270	
Сіль	12	12	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Борошно просіяти.
2. Насипати гіркою.
3. Зробити посередині заглиблення.
4. Влити у заглиблення холодну воду, сирі збиті яйця, проціджений розчин солі і цукру.
5. Замісити круте тісто (готове тісто має однорідну консистенцію, відстає від рук і стінок посуду).
6. Залишити тісто на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності, накривши серветкою або кришкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – не завітрене.

Консистенція – еластична.

Колір – білий.

Смак та запах – в міру солоний, без запаху кислоти.

Технологічна карта
Найменування страви: ВАРЕНИКИ З КАРТОПЛЕЮ І ШКВАРКАМИ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію	
	брутто	нетто
Тісто для вареників	-	82
Начинка	-	103
Маса сирих вареників	-	185
Маса варених вареників	-	200
Цибуля ріпчаста	25	21
Сало шпик	19,8	19
Маса пасерованої з салом цибулі	-	25
Вихід		225

Технологія приготування

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на 1 шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
12. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і заправити пасерованою із салом цибулею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна карта

Найменування страви: ВАРЕНИКИ З СИРОМ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Тісто для вареників	-	82	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Начинка:	-	103	
Маса сирих вареників	-	185	
Маса варених вареників	-	200	
Масло вершкове	-	25	
Вихід		225	

Технологія приготування

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на 1 шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолену воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
12. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і полити вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло – кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна карта
Найменування страви: ВАРЕНИКИ З ВИШНЯМИ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на порцію	
	брутто	нетто
Тісто для вареників	-	82
Начинка	-	103
Маса сирих вареників	-	185
Маса варених вареників	-	200
Цукор	-	30
Або сметана	-	30
Або сироп	-	30
Вихід		230

Технологія приготування

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині начинку (12-13 г. на 1 шт.).
6. З'єднати краї.
7. Защипнути, надаючи форму півмісяця.
8. Воду довести до кипіння.
9. Посолити.
10. Скласти вареники у киплячу підсолону воду.
11. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
12. Подавати: на підігріту тарілку скласти вареники (7-8 шт. на порцію) і сметаною або сиропом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – правильна форма – півмісяця, краї добре защипані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – оболонки щільна, м'яка, начинки – соковита, м'яка.

Колір – оболонки – від світло-сірого до світло-кремового, начинки – відповідає начинці.

Смак та запах – відповідає виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ТІСТО ДЛЯ ПЕЛЬМЕНІВ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	700	700	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1 1/2	60	
Вода	260	260	
Сіль	15	15	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Борошно просіяти.
2. Влити у борошно підігріту воду до t 30-35⁰, яйця, сіль.
5. Замісити круте тісто (готове тісто має однорідну консистенцію, відстає від рук і стінок посуду).
7. Залишити тісто на 30-40 хв. для набухання клейковини і надання йому еластичності, накривши серветкою або кришкою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – не завітрене.

Консистенція – еластична.

Колір – білий.

Смак та запах – в міру солоний, без запаху кислоти.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ПЕЛЬМЕНІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Тісто для пельменів	-	450	Сировина відповідає вимогам НТД
Яловичина (котлетне м'ясо)	272	200	
Свинина (котлетне м'ясо)	270	230	
Цибуля ріпчаста	50	42	
Сіль	9	9	
Перець чорний мелений	0,2	0,2	
Вода	90	90	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Приготувати тісто.
2. Зробити з тіста валик.
3. Нарізати валик невеликими шматочками (масою 10-11 г).
4. Розкачати кружальцями завтовшки 1,5-2 мм.
5. Розмістити посередині м'ясну начинку (12-13 г. на 1 шт.).
6. Складіть пельмень удвічі і ретельно защипайте краї.
7. Вушка з'єднайте.
8. Виготовлені напівфабрикати пельменів складайте на лоточок, посипаний борошном.
9. Використовуйте для варіння.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма збережена, рівномірно заліплені краї.

Колір – білий.

Консистенція – пружна.

Смак і запах – сирого тіста.

Технологічна карта
Найменування страви: ПЕЛЬМЕНІ ВІДВАРНІ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Пельмені напівфабрикат	-	185	Сировина відповідає вимогам НТД
Маса варених пельменів	-	200	
Масло вершкове	10	10	
або сметана	25	25	
або оцет 3%-ний	25	25	
або масло вершкове	10	10	
і сир	16,5	15	
Вихід			
з маслом		210	
з сметаною		225	
з оцтом		225	
з маслом і сиром		225	

Технологія приготування

1. Воду довести до кипіння.
2. Посолити.
3. Скласти пельмені у киплячу підсолену воду.
4. Варити 5-7 хв. при слабкому кипінні.
5. Подавати: на підігріту тарілку скласти пельмені, полити зверху розтопленим вершковим маслом, сметаною чи оцтом, або поливають вершковим маслом і посипають тертим сиром. Пельмені можна посипати дрібно нарізаною зеленню кропу чи петрушки (3-4 г нетто на порцію).

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – пельмені і политі маслом, сметаною або оцтом, або маслом посипані тертим сиром

Колір – білий.

Консистенція – м'яка, соковита

Смак і запах – пельменів з присмаком масла, сметани або оцтом, або маслом і посипані тертим сиром.

Технологічна карта
Найменування виробу: ЧЕБУРЕКИ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 100 шт масою 110 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Борошно пшеничне	110	110	Сировина відповідає вимогам НТД
Вода	40	40	
Маса тіста	-	150	
Баранина	108	78	
Цибуля ріпчаста	18	15	
Перець чорний молотий	0,1	0,1	
Маса фаршу	-	90	
Олія або жир фритюрний	15	15	
Маса напівфабрикату	-	240	
ВИХІД		240	

Технологія приготування

1. Баранину та цибулю пропустити через м'ясорубку.
2. Додати сіль, перець, воду.
3. Все перемішати.
4. Замісити тісто.
5. Розділити тісто на шматки.
6. Розкачати їх у вигляді кружалець.
7. На середину кружалець розмістити фарш.
8. Сформувати у вигляді півмісяця.
9. Обсмажити.
10. Подавати по 2 штуки на порцію.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма півмісяця, начинка не витікає.

Колір – оболонки – золотистий, фаршу - сірий

Консистенція – фаршу - соковита

Смак і запах – смаженого у фритюрі тіста з фаршем.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: НАЧИНКА КАРТОПЛЯНА З
ШКВАРКАМИ І ЦИБУЛЕЮ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Картопля	1045	784	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Маса вареної протертої картоплі	-	760	
Цибуля ріпчаста	250	210	
Сало шпик	198	190	
Маса пасерованої з салом цибулі	-	250	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Підготувати картоплю і цибулю до використання.
2. Обчистити.
3. Відварити.
4. Відвар злити.
5. Гарячу картоплю протерти.
6. Сало і цибулю нарізати дрібними кубиками.
7. Сало смажити, щоб витопився жир.
8. Додати цибулю.
9. Пасерувати до готовності.
10. Змішати з протертою картоплею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – однорідна, соковита, м'яка.

Колір - відповідає начинці.

Смак та запах – з ароматом начинки, в міру солоний.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: НАЧИНКА З СИРУ (по-домашньому)

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Сир	990	980	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	1 шт	36	
Сіль	10	10	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Сир протерти через протиральну машину або сито.
2. Додати яйця, сіль.
3. Ретельно перемішати до однорідної маси.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір – жовто-білий.

Смак та запах – в міру солоний.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: НАЧИНКА З СИРУ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Сир	808	800	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Яйця	100	100	
Цукор	80	80	
Родзинки	51	50	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Родзинки помити.
2. Сир протерти через сито.
3. Додати яйця, цукор, підготовлені родзинки.
4. Ретельно перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – однорідна маса.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - білий.

Смак та запах – з ароматом начинки, в міру солодкий.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: НАЧИНКА ВИШНЕВА

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000 г		Технологічні вимоги до сировини
	брутто	нетто	
Вишні	1550	1240	Сировина відповідає умовам діючих стандартів
Цукор	150	150	
Вихід		1000	

Технологія приготування

1. Вишні перебрати.
2. Промити.
3. Видалити плодоніжки і кісточки.
4. Пересипати цукром.
5. Залишити на 3-4 год. в холодному місці.
6. Відцідити сік, що виділився.
7. М'якоть використовувати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма вишень збережена.

Консистенція – соковита, м'яка.

Колір - червоний.

Смак та запах – з ароматом вишень, в міру солодкий.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: НАЧИНКА З МАКУ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г	
	брутто	нетто
Мак	725	700
Цукор або мед	300	300
Яйця	1 шт.	40
Вихід		1000

Технологія приготування

1. Мак залити окропом і кип'ятити протягом 25-30 хв. (вода наприкінці варіння має повністю википіти, а мак підсушити).
2. Відварений мак відкинути на сито і додатково підсушити.
3. Обсушений мак перемішати з цукром і пропустити 2-3 рази через м'ясорубку.
4. До начинки можна додати родзинки чи подрібнені горіхи.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса добре протерта, однорідна.

Колір – сірий (відповідає кольору маку).

Консистенція – однорідна.

Смак та запах – в міру солодкий, без гіркоти.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ФАРШ З КАПУСТИ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г	
	брутто	нетто
Капуста квашена	1589	1112
Цибуля ріпчаста	95	80
Маргарин столовий	60	60
Перець чорний мелений	0,2	0,2
Цукор	15	15
Петрушка (зелень)	14	10
Сіль	10	10
Вихід		1000

Технологія приготування

1. Підготовлену квашену капусту віджати (дуже кислу попередньо промити у холодній воді), посікти
2. Злегка обсмажити з жиром, тоді додати невелику кількість рідини (води або бульйону) і тушкувати до готовності.
3. У готову капусту додати дрібно нарізану пасеровану ріпчасту цибулю, цукор, сіль, перець, подрібнену зелень і перемішати.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма нарізки правильна, без великих шматків.

Колір – білий.

Консистенція – м'яка.

Смак та запах – в міру солоний з ароматом спецій.

Технологічна карта
Найменування напівфабрикату: ФАРШ М'ЯСНИЙ

Найменування сировини	Витрати сировини в г на 1000г	
	брутто	нетто
Яловичина (котлетне м'ясо)	455	400
Свинина	479	464
Цибуля ріпчаста	48	40
Маса пасерованої цибулі		35
Перець чорний мелений	0,5	0,5
Сіль	9	9
Вода	100	100
Вихід		1000

Технологія приготування

1. М'ясо промити, нарізати на шматки.
2. Цибулю обчистити, нарізати часточками.
3. Пропустити крізь м'ясорубку з дрібною решіткою м'ясо та цибулю.
4. Додати до маси сіль, перець.
5. Якщо фарш густий, додайте води і ретельно перемішайте.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – маса однорідна, без грудочок, не завітрений

Колір – червоний.

Консистенція – м'яка.

Смак та запах – в міру солоний з ароматом м'яса.

У кому цеху готують млинчики?

Млинчики готують у соусному відділенні гарячого цеху.

Яке обладнання, посуд та інвентар використовують при приготуванні млинчиків?

На робочому місці кухар використовує плиту, жарову шафу, робочий стіл, міксер для збивання тіста, обробні дошки, листи, сковороди, сита, ножі, черпаки, шумівки, дерев'яні копистки.

Яку сировину використовують для приготування млинчиків (оболонки)?

Для приготування млинчиків (оболонки) використовують борошно, сіль, цукор, молоко, яйця.

Як підготувати борошно до використання?



Борошно необхідно просіяти.

Як підготувати яйця до використання?

Яйця перед використанням обов'язково обробляють. Для цього виділяють окреме приміщення, де встановлюють стіл із світловим овоскопом – для перевірки якості, та чотири мийні ванни – для їх санітарної обробки. Яйця звільнені від упаковки, перевірені на свіжість овоскопом, укладають у решітчасту корзинку, або відро з отворами і поміщають у першу ванну, де витримують у теплій воді 10 хв. (при потребі яйця миють волосяною щіткою); потім корзину (відро) переміщують у другу ванну з 0,5 % розчином кальційованої соди і витримують 5-10 хв. У третій ванні здійснюють дезінфекцію 0,5 % розчином хлорного вапна протягом 5 хв. У четвертій – споліскують проточною холодною водою протягом 5 хв. Після промивання яйця викладають на лотки або інший чистий посуд. Якщо окремого приміщення для обробки яєць на підприємстві немає, яйця обробляють в гарячому цеху. Їх миють у ванні або в посуді, а дуже забруднені протирають сіллю.

Написати технологію приготування тіста для млинчиків (налисників) смажених (напівфабрикат, оболонка)?



Проціджений розчин солі, цукру, сирі яйця змішати з частиною холодного молока чи води (половина норми), всипати просіяне борошно, перемішати і збити до утворення однорідної маси. Потім вилити тонкою цівкою решту молока або води, перемішати.

Якої консистенції має бути тісто для налисників, чому?

Тісто для налисників повинно бути рідким, інакше налисники будуть сирими всередині.

Написати правила смаження налисників?



Налисники смажать на розігрітій і змащеній жиром сковороді діаметром 24-26 см. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні завтовшки 1-2 мм і обсмажують. Якщо налисники подають без начинки, їх обсмажують з обох боків, якщо з начинкою – з одного боку. Налисники знімають і охолоджують.

Якщо при смаженні млинчики розриваються і не знімаються зі сковороди. Ваші дії.

Якщо налисники розриваються і не знімаються зі сковороди, можна додати до тіста яйця, кількість яких можна визначити пробним смаженням 1-2 порцій.

Які начинки можна використовувати для приготування налисників?

Для приготування налисників можна використовувати такі начинки: сирну, вишневу, грибну, м'ясну, з ліверу, картопляну, з квашеної капусти.

Як приготувати начинку сирну, вишневу?



Начинка вишнева: вишні перебрати, помити, видалити плодоніжки і кісточки, пересипати цукром і залишити на 3-4 години у холодному місці. Сік, що виділився, відцідити, а м'якоть використовувати як начинку.



Начинка сирна: сир пропустити через протиральну машину, додати яйця, цукор, підготовлені родзинки (можна без родзинок), перемішати.

Правила формування млинців.



Млинці можна формувати у вигляді:

- конверта;
- валика;
- трикутника;
- валика, розрізаного під кутом;
- вузлика;
- потрійного рулетка.

Вимоги до якості млинців?

Налисники з начинкою – прямокутної (трикутної,) форми з добре підрум'яненою поверхнею. Политі вершковим маслом або сметаною. Смак і запах – приємні, властиві смаженому виробу з прісного тіста з начинкою. Колір поверхні – від золотистого до світло-коричневого, смак начинки відповідає певному її виду. Консистенція налисників і начинки м'яка, кірочки – хрустка, еластична.

Правила подачі налисників?



Налисники подають по 2 шт. на порцію. Поливають вершковим маслом, або маргарином, сметаною, посипають цукровою пудрою, поливають сиропами (в залежності від того, яку начинку використовують).

Приготування млинцевого тіста

Випечений напівфабрикат тіста на млинчики використовують для приготування таких виробів, як налисники, пиріг з млинчиків, пиріжки.

До складу тіста входять продукти:

- ✓ борошно 26 %,
- ✓ молоко 64 %,
- ✓ яйця 7 %,
- ✓ цукор 2,4 %,
- ✓ сіль 0,6 %.

Тісто на млинчики містить значну кількість **рідини**, тому в ньому швидко і максимально набрякають білки борошна.

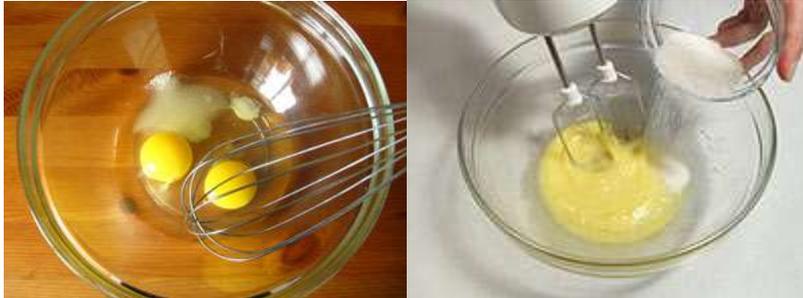
Щоб не допустити утворення клейковинних зв'язків і, відповідно, затягування тіста, необхідно для замішування тіста використовувати борошно з середнім вмістом (до 30%) слабкої клейковини, а рідину — охолодженою.

Розпушують тісто шляхом **механічного збивання**, під час якого білки яєць утворюють піну і бульбашки повітря затримуються в ній. Але основний процес розпушування відбувається під час випікання за рахунок теплового розширення бульбашок повітря, що містяться в тісті, й часткового випаровування вологи з нього. Цьому сприяє смаження тіста тонким шаром.

Якщо тісто налити на сковороду товстим шаром, випаровування вологи уповільнюється, напівфабрикат буде щільним і несмачним.

ТІСТО НА МЛИНЧИКИ

Технологія приготування. Тісто готують у збивальних машинах або вручну. В бачок збивальної машини закладають цукор, сіль, яйця і збивають на великих обертах, доки не утвориться однорідна маса.



Потім додають 50% молока, перемішують, швидко, але поступово, всипають просіяне борошно і продовжують збивати на великих обертах, доки не утвориться тісто консистенції густої сметани.



Не можна всипати борошно надто швидко і залишати його не розмішаним навіть на короткий час, оскільки в тісті утворюються грудочки, яких потім важко позбутися.

У густе тісто вливають решту (50%) молока і збивають на повільній швидкості машини, щоб тісто не розбризувалося. Збивають протягом 2—3

хв., доки не утвориться тісто сметаноподібної консистенції. Якщо в тісті утворилися грудочки, його необхідно процідити і повторно збити.

МЛИНЧИКИ (НАПІВФАБРИКАТ)

Сировина. Тісто на млинчики, жир для змащування.

Технологія приготування. Невелику кількість млинчиків випікають на чавунних сковородах діаметром близько 22см або на настільній електроплиті (ЕПН) безпосередньо на жаровій поверхні.

Добре розігріту поверхню плити або сковороди ледь змащують жиром,



розливною ложкою наливають тонким шаром тісто і розрівнюють його, щоб товщина млинчиків була однаковою.



Випікають млинчики тільки з однієї сторони до з'явлення світло-коричневого кольору. Товщина випечених млинчиків не повинна перевищувати 1,5—2 мм. У процесі випікання готові млинчики складають стосиком, де вони і охолоджуються.



Такий спосіб охолодження запобігає висиханню і затвердінню млинчиків.

Вимоги до якості: млинчики однакової товщини і розмірів, добре пропечені, без тріщин і пухирців; колір від темно-жовтого до світло-коричневого; консистенція м'яка, еластична; смак приємний, ледь солонуватий.

МЛИНЧИКИ «ТРІО»

Сировина. Млинчики н/ф, для начинок: «Макова»- мак, мед; «Сирна» - сир, яйця, цукор - пісок, цукор ванільний; «Вишнева» - вишні (заморожені), цукор – пісок, крупи манні. Для подавання: соус вишневий.



Вихід, г - 150/50

Технологія приготування. На смажену поверхню трьох млинчиків викладають начинки: макову, сирну, вишневу і загортають рулетиками. На четвертий млинчик кладуть підготовлені рулетики з начинками та тісно загортають.

Приготування начинки 1 «Макова»:



промийтий мак заливають окропом, кип'ятять 1-2хв., відкидають на сито, двічі подрібнюють на м'ясорубці з дрібними отворами, тоді мак змішують з медом.

Приготування начинки 2 «Сирна»:



сир протирають, додають яйця, цукор, ванільний цукор та все ретельно перемішують.

Приготування начинки 3 «Вишнева»:



розморожені вишні посипають цукром і прогрівають до температури 30-40°C. Потім поступово, безперервно помішуючи всипають манні крупи та прогрівають протягом 20-30хв при температурі 90-95°C. перед використанням начинку охолоджують.

На тарілку викладають млинчики, подають із соусом.

Вимоги до якості: млинчики тримають форму рулета; колір характерний використаним продуктам; смак, запах – солодкий, властивий вишні, сиру, маку із ароматом ванілі; консистенція - м'яка, еластична.

МЛИНЧИКИ З БАНАНОМ ТА МОРОЗИВОМ

Сировина. Млинчики н/ф; для начинки: банани, цукор, масло вершкове; для подавання: морозиво, соус шоколадний, пластівці медові.



Вихід, г - 150/50/30

Технологія приготування. На смажену поверхню млинчиків кладуть начинку і загортають конвертиком.



Приготування начинки: підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.



На тарілку викладають млинчики, поряд – кульку морозива, посипають медовими пластівцями, поливають соусом.

Вимоги до якості: млинчики тримають форму конвертика, поруч – морозиво, оздоблені пластівцями; колір – характерний використаним продуктам; смак, запах – солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду; консистенція - м'яка, еластична.

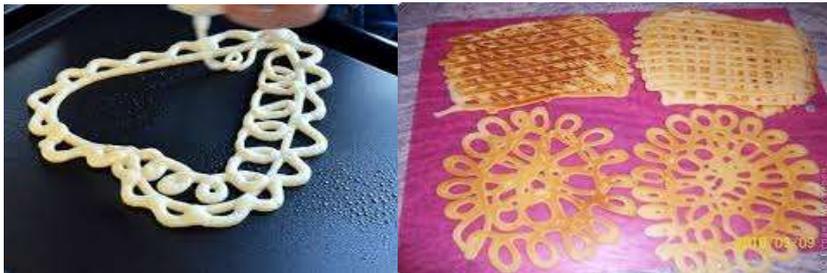
МЛИНЧИКИ «ФРУКТОВЕ МЕРЕЖИВО»

*Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль.
Для начинки: яблуко, груша, цукор, масло вершкове, кориця, коньяк.*



Вихід, г - 130

Технологія приготування. Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.



Для начинки: підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.



При подаванні млинці фламбують.

Вимоги до якості: млинчики ажурні, фрукти зберігають форму нарізання; колір – властивий фламбованим продуктам; смак, запах – солодкі, з ароматом кориці; консистенція - м'яка, еластична.

МЛИНЧИКИ «ШОКОЛАДНІ ТРОПІКИ»

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, какао порошок. Для начинки: морозиво, фрукти консервовані. Для оздоблення: цукор - пудра, шоколад.



Вихід, г – 180

Технологія приготування. Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, перемішане з какао порошком й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою.



Млинчики обсмажують з двох сторін.

На охолоджені млинці кладуть морозиво, нарізані тропічні фрукти, загортають щільним валиком і заморожують протягом 1-2год.



Перед подаванням валики розрізують на шматочки товщиною 3-4см. і посипають цукром пудрою.

Вимоги до якості: млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяються фрукти на фоні білого морозива; колір млинчиків – характерний коричневий; смак, запах – солодкий, властивий використаним фруктам, морозиву; консистенція - м'яка, еластична.

МЛИНЦІ ГАРБУЗОВІ З СИРОМ

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, пюре гарбузове. Для начинки: сир, цукор – пудра; для соусу: яблука, гарбуз, цукор, крохмаль, кислота лимонна, вода; для запікання: масло вершкове, цукор.



Вихід, г – 180

Технологія приготування.



Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока, води та гарбузового пюре. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На млинці кладуть сирну начинку, загортають щільним валиком розрізають навпіл, викладають у форму, змащену маслом.

Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла.



Запікають у духовій шафі при температурі 180-190°C до утворення золотистої кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно перемішують.



Для соусу: нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають. За цією ж технологією готують гарбузове пюре. Готове яблучне та гарбузове пюре з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Теплі млинці викладають на тарілку, поливають соусом і оздоблюють м'ятою.



Вимоги до якості: млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяється начинка поміж млинець; колір – світло - жовтий; смак, запах - солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом гарбуза та яблука; консистенція - м'яка, еластична.

Млинці з оселедцем.

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, сік буряка, коньяк. Для начинки: сир «Фета», оселедець.



Технологія приготування. Наприкінці замішування млинцевого тіста, додають сік буряка із коньяком. Просмажену сторону млинчика змащують сиром «Фета», на середину викладають оселедець, скручують рулетом.

ЗАКУСКА "Макраме".

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль.

Для начинки: відварене філе індика, перець, сир, часником.



Технологія приготування. Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником,

за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують. Для начинки відварене філе індика, перець, сир нарізують кубиком, солять, перчать, заправляють соусом майонез із часником, перемішують. На млинчик викладають листя салату, на нього начинку і загортають.

Вимоги до якості: млинчики тримають надану форму.

Млинці з ікрою.

Сировина. Для тіста: борошно пшеничне, молоко, яйця, цукор, сіль, куркума.

Для начинки: ікра червона.



Технологія приготування .При змішуванні інгредієнтів додають куркуму і збивають до однорідної маси. Налисники обсмажують з обох сторін і подають з червоною ікрою.

Можливі типові помилки, які можуть виникати при порушенні процесу приготування прісного тіста та шляхи їх усунення.

Проблема	Причини	Шляхи попередження
Випечені налисники ‘комом’	Не зовсім чиста сковорідка або стара	Сковорідку потерти сіллю, добре розігріти або змастити жиром
Тісто для налисників з грудочками.	Борошно не просіяне ,з грудочками.При замішуванні тіста спочатку добавили воду , а потім борошно.	Просіяти борошно, збити тісто збивачкою. Спочатку додати борошно , а потім воду,збити.
Млинці пристають до сковорідки.	Недостатньо в тісті борошна,низька якість борошна , погано нагріта сковорідка.	Додати борошна,сковорідку добре розігріти.
На млинцях при випіканні утворюються пухирці.	Сковорідка перегріта.	Остудити сковорідку.
Тісто добре не просмажене	Густе тісто	Розвести тісто молоком

Вимоги до якості виробів.

Назва виробу	Зовнішній вигляд	Колір	Консистенція	Смак і запах
Млинці (налисники)	Форма – кругла, а з фаршем – прямокутна, без тріщин, розривів	Світло золотиста поверхня	Добре пропечені, пухкі, м’які	Солодкуватий, в міру солоний, приємний, запах - властивий смаженому тісту

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Млинчики смажені шоколадні (напівфабрикат)
Збірник рецептур страв та кулінарних виробів, 2000р.

Назва сировини	Розхід сировини, г	
	брутто	нетто
Борошно пшеничне	21	21
Какао	21	21
Молоко	52	52
Вода	52	52
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Маса тіста	-	154
Олія	1,6	1,6
Вихід	-	100

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно змішане з какао й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковородах діаметром не менше 22см.

Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні і обсмажують з одного боку, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики однакового розміру і товщини, добре пропечені, без тріщин і пухирців;

Колір – світло - коричневий;

Смак, запах – властивий напівфабрикату;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Фруктове мереживо

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	32	32
Молоко	20	20
Вода	20	20
Яйця	$\frac{1}{7}$ шт.	6
Цукор	2	2
Сіль	0,4	0,4
Маса тіста	-	120
Олія	1,2	1,2
Маса смаженого н/ф	-	80
Для начинки		
Яблуко	46	35
Груша	45	35
Цукор	25	25
Масло вершкове	20	20
Кориця	0,5	0,5
Маса начинки	-	50
Коньяк	50	50
Вихід	-	130

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки підготовлені яблука та груші нарізують часточками і карамелізують з додаванням кориці.

При подаванні млинці фламбують.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – млинчики ажурні, фрукти зберігають форму нарізання;

Колір – властивий фламбованим продуктам;

Смак, запах – солодкі, з ароматом кориці;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Млинчики «Тріо»

Фірмова страва

Назва сировини	Розхід сировини, г	
	брутто	нетто
Млинчики (н/ф)	-	75
Для начинки 1:		
Мак	9,3	9,3
Мед	9,3	9,3
Маса начинки	-	25
Для начинки 2:		
Сир	23	22,5
Яйця	¹ / ₂₀ шт.	2
Цукор	3	3
Цукор ванільний	0,05	0,05
Маса начинки	-	25
Для начинки 3:		
Вишні (заморожені)	24	21
Цукор	5	5
Крупи манні	1,75	1,75
Маса начинки	-	20
Соус вишневий	-	50
Вихід	-	150/50

Технологія приготування

На смажену поверхню трьох млинчиків викладають начинки: макову, сирну, вишневу і загортають рулетиками. На четвертий млинчик кладуть підготовлені рулетики з начинками та тісно загортають. Приготування начинки 1: промитий мак заливають окропом, кип'ятять 1-2хв., відкидають на сито, двічі подрібнюють на м'ясорубці з дрібними отворами, тоді мак змішують з медом. Приготування начинки 2: сир протирають, додають яйця, цукор, ванільний цукор та все ретельно перемішують. Приготування начинки 3: розморожені вишні посипають цукром і прогрівають до температури 30-40°C. Потім поступово, безперервно помішуючи всипають манні крупи та прогрівають протягом 20-30хв при температурі 90-95°C. перед використанням начинку охолоджують. На тарілку викладають млинчики, подають із соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики тримають форму рулета; **Колір** – характерний використаним продуктам; **Смак, запах** – солодкий, властивий вишні, сиру, маку із ароматом ванілі; **Консистенція** - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Млинчики з бананом та морозивом.

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Млинчики (н/ф)	-	100
Для начинки:		
Банан	100	70
Цукор	25	25
Масло вершкове	20	20
Маса начинки	-	50
Морозиво	50	50
Соус шоколадний	-	30
Пластівці медові	5	5
Вихід	-	150/50/30

Технологія приготування

На смажену поверхню млинчиків кладуть начинку і загортають конвертиком.

Приготування начинки: підготовлені банани нарізають кружальцями та карамелізують.

Натарілку викладають млинчики, поряд – кульку морозива, посипають медовими пластівцями, поливають соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики тримають форму конвертика, поруч – морозиво, оздоблені пластівцями;

Колір – характерний використаним продуктам;

Смак, запах – солодкий, властивий карамелізованим бананам та шоколаду;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Млинчики бенкетні.

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	42	42
Молоко	52	52
Вода	52	52
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Шпинат	50	20
Маса тіста	-	155
Олія	1,6	1,6
Маса смаженого н/ф	-	100
Для начинки		
Сьомга холодного копчення	26	20
Сир «Естонський»	30,3	25
Соус майонез	15	15
Маса начинки	-	60
Вихід	-	160

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Шпинат припускають, збивають блендером, додають до тіста, перемішують. Налите тісто обертанням сковороди розподіляють рівним шаром по всій поверхні і обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують. Для начинки сир натирають на терку з великими отворами, рибу нарізують слайсами.

На млинчик викладають підготовлені сир, сьомгу, загортають рулетом, охолоджують. Розрізавши навпіл, млинчики ставлять на тарілку, прикрашають зеленню та скибкою лимона.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики тримають форму рулета, на розрізі – добре видно начинку;

Колір – характерний зелений;

Смак, запах – в міру солоний, властивий використаним продуктам;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Млинці гарбузові з сиром.

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	45	45
Молоко	50	50
Вода	30	30
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Пюре гарбузове	20	20
Маса тіста	-	155
Олія	1,6	1,6
Маса смаженого н/ф	-	100
Для начинки		
Сир	55	50
Цукор - пудра	15	15
Маса начинки	-	50
Масло вершкове	20	20
Цукор	20	20
Для соусу:		
Яблука свіжі	12	10
Гарбуз	13	6
Цукор	7	7
Крохмаль	1,5	1,5
Лимонна кислота	0,05	0,05
Вода	80	80
Маса соусу	-	50
Вихід	-	180

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси,

поступово додаючи суміш молока, води та гарбузового пюре. Млинчики обсмажують з двох сторін.

На млинці кладуть сирну начинку, загортають щільним валиком розрізують навпіл, викладають у форму, змащену маслом.

Поверхню млинців посипають цукром і кладуть шматочки масла. Запікають у духовій шафі при температурі 180-190°C до утворення золотистої кірочки.

Приготування начинки: сир протирають, додають цукор-пудру та все ретельно перемішують.

Для соусу: нарізані яблука заливають гарячою водою й варять до готовності і протирають. За цією ж технологією готують гарбузове пюре. Готове яблучне та гарбузове пюре з'єднують з відваром, додають цукор, лимонну кислоту, доводять до кипіння, вводять попередньо розведений охолодженим відваром крохмаль, дають ще раз закипіти.

Теплі млинці викладають на тарілку, поливають соусом і оздоблюють м'ятою.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики тримають надану форму на розрізі – чітко виділяється начинка поміж млинець;

Колір – світло- жовтий;

Смак, запах – солодкий, властивий сиру, з присмаком і ароматом гарбуза та яблук;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Млинці з ікрою

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	42	42
Молоко	52	52
Вода	52	52
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Куркума	1,2	1,2
Маса тіста	-	155
Олія	1,6	1,6
Маса смаженого н/ф	-	100
Масло вершкове	5	5
Цибуля зелена	5,1	5
Ікра червона зерниста	15,2	15
Вихід	-	125

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно, куркуму й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Готове рідке тісто проціджують. Млинчики випікають на змащених жиром і розігрітих сковородах діаметром не менше 22см. Смажені млинчики викладають стосиком, охолоджують.

Охолоджені млинчики змащують розтопленим вершковим маслом і змотують тугим рулетиком, нарізають упоперек на 4-5 частин, посипають дрібно нарізаною зеленою цибулею.

На тарілку ставлять нарізані млинчики і на них викладають ікру, прикрашають зеленню.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд-млинчики однакового розміру і товщини, добре пропечені, без тріщин і пухирців, посипані зеленою цибулею, ікра викладена гіркою;

Колір– насичено - жовтий;

Смак, запах – властивий використаним інгредієнтам;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Закусочні млинці з оселедцем

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	42	42
Молоко	50	50
Вода	50	50
Яйця	1/5 шт.	8
Цукор	3	3
Сіль	0,8	0,8
Сік буряка	15	15
Коньяк	5	5
Маса тіста	-	155
Олія	1,6	1,6
Маса смаженого н/ф	-	100
Для начинки		
Сир «Фета»	35	35
Оселедець слабосолений	20	20
Маса начинки	-	55
Вихід	-	155

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Сік буряка змішують із коньяком, додають у кінці змішування.

Млинчики обсмажують з однієї сторони.

Просмажену сторону млинчика змащують сиром «Фета», на середину викладають оселедець, скручують рулетом.

Перед подаванням рулетики розрізують навпіл.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - млинчики тримають форму рулета;

Колір – характерний червоний;

Смак, запах – в міру солоний, властивий використаним продуктам;

Консистенція - м'яка, еластична.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Назва страви: Закуска «Макраме»

Фірмова страва

<i>Назва сировини</i>	<i>Розхід сировини, г</i>	
	<i>брутто</i>	<i>нетто</i>
Борошно пшеничне	32	32
Молоко	20	20
Вода	20	20
Яйця	¹ / ₇ шт.	6
Цукор	2	2
Сіль	0,4	0,4
Маса тіста	-	120
Олія	1,2	1,2
Маса смаженого н/ф	-	80
Для начинки		
Філе індика	46	42/20 ¹
Сир твердий	10	10
Перець солодкий	15	6
Соус майонез	10	10
Часник	0,2	0,2
Салат айсберг	15	14
Маса начинки	-	50
Вихід	-	130

Технологія приготування

Яйця, сіль, цукор розмішують, додають холодне молоко (50% від норми), всипають борошно й збивають до отримання однорідної маси, поступово додаючи суміш молока з водою. Дають тісту настоятися 15-20хв. Тісто наливають у пляшку із наконечником, за допомогою якого рисують ажурний млинець, обсмажують з обох боків, після чого млинчики знімають і охолоджують.

Для начинки відварене філе індика, перець, сир нарізують кубиком, солять, перчать, заправляють соусом майонез із часником, перемішують.

На млинчик викладають листя салату, на нього начинку і загортають.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – млинчики ажурні, тримають надану форму;

Колір –властивий використаним продуктам;

Смак, запах – в міру солоний, властивий використаним продуктам із ароматом часнику;

Консистенція - м'яка, еластична.

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

№	Назва розділу	Зміст вимог	Кількість балів
1	Санітарний одяг	<ul style="list-style-type: none">- Чистота рук- Наявність халатів, фартухів, рушників, головного убору- Змінне взуття	5
2	Організація робочого місця	<ul style="list-style-type: none">- Правильний підбір посуду, інвентарю- Розміщення продуктів- Наявність технологічних карток на 2 порції страв	9
3	Виконання санітарних вимог	<ul style="list-style-type: none">- В процесі обробки продуктів- В процесі приготування страв- Під час оформлення і відпуску страв- Дотримання правил особистої гігієни	12
4	Послідовність і правильність виконання технологічного процесу	<ul style="list-style-type: none">- Первинна обробка продуктів- Приготування напівфабрикатів- Пасерування- Варіння, смаження- Тушкування, запікання	10
5	Виконання правил техніки безпеки і правил експлуатації обладнання	<ul style="list-style-type: none">- В процесі роботи з ріжучими інструментами в цеху первинної обробки- Під час роботи в гарячому цеху- Під час роботи з обладнанням	10

		- Дотримання правил охорони праці та техніки безпеки	
6	Оригінальність у виборі начинки, гарнірів, соусу, оформлення	<ul style="list-style-type: none"> - Оригінальність начинки, «родзинка» - Складність гарніру основного, комбінованого - Правильний підбір соусу - Естетичне оформлення - Європейський підхід - 	10
7	Презентація страви, бракераж	<ul style="list-style-type: none"> - Розповідь про оригінальність начинки, підбір гарніру, соусу, відпуск - Зовнішній вигляд готової страви (форма, колір в розрізі) - Запах страви (свіжого м'яса, овочів з ароматом спецій) - Консистенція начинки, гарніру (ніжна, м'яка, соковита), соусу (однорідна, злегка в'язка) - Смак (запашного м'яса курки помірно гострий, в міру солоний) 	12

Правила техніки безпеки при роботі в гарячому цеху?

Перед початком роботи необхідно:

Отримати завдання від керівника. Отримати спецодяг і привести його в порядок. Підготувати робоче місце до виконання робіт, прибрати всі непотрібні речі. Впевнитись що робоче місце добре освітлюється. Підібрати та підготувати необхідні інструменти, обладнання. Потрібно пам'ятати, що в кишенях не можна носити гострих предметів, щоб не отримати травми. Перевірити наявність захисного занулення, заземлення. Впевнитись в тому, що біля електроплити є діелектричний килимок. Перед початком роботи необхідно перевірити справність всього обладнання. Без дозволу майстра не можна покидати своє робоче місце та переходити в іншу лабораторію.

Під час варіння страв кришку потрібно знімати на себе, щоб не обшпаритися парою. Щоб завжди під рукою був рушник. Коли на підлогу випадково пролили рідину – потрібно негайно витерти насухо.

Яких правил і норм виробничої санітарії необхідно дотримуватись при роботі в гарячому цеху?

Перед початком роботи потрібно одягти чистий спецодяг. Не можна виходити в санітарному одязі за межі підприємства харчування (на вулицю).

Перед відвідуванням вбиральні слід зняти спецодяг, після – провести дезінфекцію рук 0,2% розчином хлорного вапна і вимити їх з милом, а потім знову одягти спецодяг. Оптимальна температура повітря на робочих місцях

повинна бути в межах від 17 до 25 С. Відносна вологість від 30 до 60 %. Приміщення цеху повинно утримуватися в чистоті, щодня необхідно проводити вологе прибирання приміщень. Раз на тиждень прибирати із застосуванням мильно-лужного розчину і хлорного вапна.

Один раз на місяць призначається санітарний день, для проведення дезінфекцій 0,2-0,5 % розчином хлорного вапна і 0,5 і 1% розчином хлораміну.

План уроку виробничого навчання

Тема програми: Приготування виробів з тіста.

Тема уроку: Приготування прісного тіста та виробів з нього.

Навчальна: 1. Удосконалення умінь по приготуванню прісного тіста та фаршів.

2. Закріплення професійних умінь та навичок по приготуванню виробів з прісного тіста: вареників, пельменів, які відповідають III кваліфікаційному рівню з професії «Кухар».

3. Навчити учнів правильно організовувати робоче місце, умінь користуватися посудом, інвентарем.

4. Дотримуватися послідовності операцій при приготуванні тіста для вареників, пельменів та приготуванні фаршів і формуванні виробів.

5. Ознайомити учнів з санітарними вимогами, щодо подачі виробів з прісного тіста.

Виховна: 1. Виховувати бережне ставлення до обладнання, електроенергії, сировини.

2. Виховувати в учнях почуття відповідальності за якість виконуваної роботи.

Розвиваюча: 1. Розвивати логічне мислення при виконанні самостійних робіт.

2. Розвивати естетичне почуття до краси, охайності.

Тип уроку: урок удосконалення вмінь та формування навичок.

Форма організації учнів: бригадна

Матеріально-технічне оснащення:

сировина: борошно, яйця, овочі, яловичина, спеції, олія, сметана, масло вершкове;

посуд, обладнання, інвентар: ваги, каструлі різної місткості, сковороди чавунні, м'ясорубки, сита, шумівки, друшлагаи, дерев'яні лопатки, ложки, качалки, обробні дошки з відповідним маркуванням, ножі, підноси, різці для тіста, тарілки закусочні, горщики, виделки.

Дидактичне оснащення: збірники рецептур, схеми, інструкційно-технологічні картки, роздатковий матеріал у вигляді фотографій.

Межпредметні зв'язки:

1. Кулінарна характеристика страв (тема « Страви і вироби з борошна»).
2. Товарознавство (тема « Біологічне значення їжі і її хімічний склад»).
3. Фізіологія харчування (тема «Санітарні вимоги до первинної обробки овочів»).
4. Обладнання (тема «Вимоги безпеки праці під час приготування виробів з тіста при роботі на електроплиті та м'ясорубці»).
5. Організація (тема «Організація роботи кухаря під час приготування виробів з прісного тіста»).
6. Облік (тема «Складання розрахунку потреби сировини на плановий випуск»).

Місце проведення: лабораторія

Хід уроку

I. Організаційний момент .

1. Перевірка наявності учнів.
2. Перевірка зовнішнього вигляду.
3. Перевірка готовності до роботи.

II. Вступний інструктаж .

1. Актуалізація опорних знань, умінь і навичок

- 1.1. Повідомлення теми і цілей уроку.
- 1.2. Мотиваційна настанова: вказати розділ кваліфікаційно-характеристики кухаря III розряду, де зазначено, що кухар повинен уміти виготовлювати вироби з прісного тіста.

2. Перевірка домашнього завдання

- 2.1. Учні заздалегідь було запропоновано скласти невеликі віршики до теми уроку.
- 2.2. Виступ учнів .

3. Перевірка знань учнів

- 3.1. Перевірка знань учнів за темою «Харчова цінність страв і виробів з борошна» методом проведення вікторини між бригадами. Бригадам учнів заздалегідь було запропоновано підготувати питання за данною темою .
- 3.2. Перевірка знань учнів майстром методом проведення фронтального опитування групи .
- 3.3. Перевірка знань учнів з техніки безпеки при приготуванні виробів з прісного тіста.

4. Доповнення майстра виробничого навчання

При організації робочого місця для приготування виробів з прісного тіста звертається увага на:

- необхідне обладнання;
- розміщення інструменту і інвентарю праворуч, а продукт, що підлягає обробці –ліворуч;
- установлення вагів;
- підбір необхідної кількості досок для обробки продуктів та ножів;
- осанку кухаря.

На підприємствах харчування з борошна готують борошняні страви і гарніри (варе-ники, пельмені, галушки, локшину, млинці, млинчики, оладки); борошняні кулінарні вироби (пироги, піріжки, пончики, ватрушки, розтягаї, кулеб'яки); борошняні кондитерські вироби (торти, тістечка). Багато страв та виробів з борошна готують з різними начинками (м'ясними, рибними, картопляними, овочевими, з сушених грибів, субпродуктів, сиру, яблук та ін.).

5. Пояснення послідовності при виконанні робіт, безпечних прийомів їх виконання (учні працюють з роздатковим матеріалом).

5.1. Розбір схеми технологічної послідовності приготування вареників.

5.2. Розбір схеми технологічної послідовності приготування пельменів м'ясних

6. Закріплення матеріалу вступного інструктажу.

6.1. Робота з картками-завданнями: розв'язання учнями проблемних ситуацій .

III. Поточний інструктаж .

Діяльність учнів	Діяльність майстра
1. Організація робочого місця, підбір посуду і пристосувань.	1. Обхід з метою перевірки правильності організації робочого місця.
2. Зважування продуктів.	2. Спостереження за діяльністю учнів.
3. Первинна обробка продуктів, самоконтроль % відходів (при необхідності - дозволення сировини до норми).	3. Обхід з метою контролю правильності виконання трудових прийомів і операцій. При необхідності - індивідуальне інструктування і показ.
4. Приготування прісного тіста.	4. Обхід з метою контролю дотримання технологічної послідовності.
5. Приготування фаршу.	5. Обхід з метою контролю дотримання технологічної послідовності. При необхідності - індивідуальне інструктування і показ.
6. Порціювання напівфабрикатів. Самоконтроль норм виходу.	6. Спостереження за діяльністю учнів.
7. Формування виробів.	7. Обхід з метою контролю правильності виконання трудових прийомів формування. При

	необхідності - індивідуальне інструктування і показ.
8. Варіння виробів.	8. Обхід з метою контролю дотримання правил техніки безпеки.
9. Оформлення страви.	9. Показ елементів оформлення при подачі страв.
10. Подача страви.	10. Ухвалення робіт. Бракераж готових виробів. Оцінка якості.

IV. Заключний інструктаж .

- повідомлення про досягнення мети уроку;
- аналіз уміння виконувати виробничі роботи самостійно з використанням технологічної карти;
- розбір типових помилок при виконанні учбово-виробничих робіт (приготуванні вареників з овочевим фаршем і пельменів з м'ясним фаршем);
- демонстрація кращих робіт;
- оцінка роботи учнів, коментарі;
- повідомлення теми наступного уроку;
- видача домашнього завдання: повторити тему «Приготування дріжджового тіста та виробів з нього», скласти алгоритм приготування пиріжків смажених;
- прибирання учнями робочих місць.

Список використаної літератури

1. Анфімова Н.К., Захарова Т.І. Кулінарія. - М.: Економіка, 1987. - 272 с.
Доцяк В.С. Українська кухня: Технологія приготування страв. К.: Вища шк., 1995. - 550 с.
2. Кіросір Л.М., Титаренко В.П. Традиційні українські страви. - Полтава: ПДПУ, 1999. - 120с.
3. Радченко Л.А., Організація виробництва на підприємствах громадського харчування – Ростов н/Д: видавництво «Фенікс», 2001. – 352с
4. Матюхіна З.П. Товарознавство харчових продуктів. - М., 2001.

Виробниче навчання [Текст]: методична розробка уроків на тему: «Приготування прісного тіста та виробів з нього» для учнів III курсу професії «Кухар» денної форми навчання / уклад. І.В. Черевко; Левковець С.І. – Любешів: Любешівський технічний коледж Луцького НТУ, 2019. – 65с.

Комп'ютерний набір і верстка : І.В. Черевко
Редактор: С.І. Левковець

Підп. до друку _____ 2019 р. Формат А4.
Папір офіс. Гарн. Таймс. Умов. друк. арк. 10,5
Обл – вид. арк. 3,4. Тираж 15 прим.

