Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента**

**30.10.2020. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

**Начинаем изучение новой темы: Тема5.1.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога.**

**1)**Подбор, подготовка ароматических веществ к блюдам из яиц, творога, сыра.

**2)** Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе и диетического. Методы приготовления.

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

Кроме свежих куриных яиц, используют яичный порошок и меланж.

Яичный порошок просеивают, всыпают в посуду, разводят холодной водой или молоком из расчета на одну массовую долю порошка 3,5 массовой доли жидкости (гидромодуль 1:3,5), добавляют соль из расчета 4 г на 100 г порошка и оставляют на 30—40 мин для набухания. Набухший порошок хранить нельзя, его надо сразу использовать, причем только для изделий, которые подвергаются тепловой обработке. Порошок нельзя использовать для приготовления майонеза и заправок.

Меланж представляет собой замороженную смесь яичных белков и желтков. Банку с меланжем, не вскрывая, размораживают в воде температурой 50°С. Размороженный меланж процеживают через дуршлаг или сито и сразу используют. Если требуется небольшое количество меланжа, то банку вскрывают, не размораживая, берут нужное количество меланжа, а остаток хранят в холодильнике при температуре ниже 0°С.

.Технология приготовления кулинарной продукции

Коэффициент замены свежих яиц без скорлупы меланжем 1:1, яичным порошком — 1:0,28.

После проверки качества треснутые, разбитые яйца отделяют для специальной санитарной обработки.

Миражные яйца (с признаками развития зародыша) использовать запрещается.

Необходимо проверять штамп с указанием даты снесения яйца, так как по истечении установленного срока проводят переоценку диетических яиц. Затем яйца промывают сначала теплым 1—2%-м раствором кальцинированной соды, а потом 0,5%-м раствором хлорамина и ополаскивают. Скорлупу разбивают ножом и используют яйцо только убедившись, что содержимое не имеет признаков порчи. Чтобы случайно не попало испорченное яйцо, лучше каждое яйцо выливать в тарелку или блюдце и, убедившись в его доброкачественности, сливать в общую посуду.

Процессы, происходяшие при тепловой обработке я и и

Белки яйца при нагревании денатурируют, а затем коагулируют (свертываются). Поскольку концентрация белков в яйце высокая, свертывание их происходит с образованием сплошного геля, а не отдельных хлопьев.

Процессы денатурации протекают следующим образом:

\* при 50—55°С — в белке появляются местные помутнения;

\* при 55—60°С — помутнение распространяется на весь белок;

\* при 60—65°С — белок заметно густеет;

\* при 65—75°С — образуется студнеобразная нежная масса;

\* при 75—85°С — студень уплотняется и хорошо сохраняет форму;

\* при 85—95°С — происходит постепенное уплотнение студня. Эти изменения происходят не мгновенно, а в течение некоторого времени. Поэтому, чтобы остановить процесс на нужной стадии, яйцо быстро охлаждают в воде. Желток начинает загустевать только при 70°С и остается жидким, когда белок уже уплотнился. Смесь желтка и белка денатурирует при той же температуре, что и желток. При разведении содержимого яйца водой или молоком при нагревании образуется более нежный студень, а при сильном разбавлении получается не сплошной студень, а отдельные сгустки. Если к яйцу добавить 50—60% жидкости, то при нагревании образуется нежный студень, еще если вы покупаете творог на рынке обратите внимание на цвет. Хороший творог имеет кремовый оттенок, приближенный к белому. Желтый цвет - признак старого испорченного творога.

На вкус натуральный творог не должен быть очень кислым. Может быть слегка сладковатым. Слишком кислым вкусом обладает испорченный творог.

Хороший творог слегка крупинчатый, рассыпчатый, немного влажный. Слишком гладкая структура творога говорит о том, что в нем содержится пальмовое масло. А слишком сухой или жидкий творог говорит о нарушениях в технологии его приготовления.

У хорошего творога свежий, слегка кисловатый запах. Слишком кислый и резкий запах - признак испорченного продукта. Отсутствие запаха - признак суррогатного творожного продукта.

Проверить творог на содержание крахмала, который добавляют в него для увеличения веса, можно в домашних условиях: капните на него немного йода. Если творог посинеет, это будет обозначать только одно - в его составе есть крахмал. Если вы покупаете творог в магазине состав по ГОСТу может включать следующие ингредиенты: молоко коровье не ниже второго сорта; молоко цельное сухое высшего сорта; молоко сухое обезжиренное; сливки сухие; масло сливочное несоленое; концентрат бактериальный сухой мезофильных молочнокислых стрептококков; молочные закваски; фермент сычужный; пепсин пищевой говяжий и свиной; кальций хлористый; вода питьевая.Всегда обращайте внимание на упаковку, в которую расфасован творог. Упаковка не должна быть повреждена, вздута. Она не должна быть мокрой или липкой. Все это признаки испорченного творога.

Кроме названия торговой марки на упаковке должна стоять маркировка "Творог", а не "Творожный продукт" или "Сырный продукт".

На упаковке также должен быть указан процент жирности, который колеблется от 0 до 23%. Обязательно на упаковку должен быть вынесен состав и пищевая ценность продукта, дата его производства, условия хранения и срок годности. Рейтинг популярных творожных марок в "Росконтроле" протестировали 10 торговых марок, выпускающих творог, по основным критериям безопасности, натуральности и полезности. Лаборатория взяла на пробу творог "Чистая линия", "Вкуснотеево", President, "Дмитрогорский", "Останкинское", "Простоквашино", "Дмитровский молочный завод", "Домик в деревне", "Рузский", "Б. Ю. Александров".

# Применяем нормы взаимозаменяемости продуктов

На основании приводимой, как правило, в Сборнике рецептур таблицы, которой предусмотрены нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд <1>, продукты, входящие в рецептуру, могут быть заменены другими (заменяющими) продуктами. Замены сырья, отсутствующего в таблице взаимозаменяемости продуктов, производить не рекомендуется. Выясним, какие продукты могут быть заменены и как в таком случае рассчитать норму вложения сырья массой брутто.

Так, в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I часть (М: Хлебпродинформ, 1996) (далее - Сборник 1) это таблица 26 "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд". При приготовлении диетических блюд пользуются таблицей 6 к Инструкции по организации лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, утв. Приказом Минздрава России от 05.08.2003 N 330.

Общая характеристика таблицы взаимозаменяемости продуктов.

В данной таблице приводятся наименования заменяемых продуктов (это продукты, входящие в состав рецептур блюд) и соответствующие им заменяющие продукты (которыми могут быть заменены продукты, входящие в рецептуры), коэффициенты пересчета и кулинарное использование названных продуктов (при изготовлении каких именно блюд может проводиться замена сырья). Взаимозаменяемыми являются продукты одного наименования, но находящиеся в различной степени готовности (например, перец сладкий стручковый может быть заменен перцем сладким маринованным, свекла столовая свежая - свеклой столовой сушеной), а также продукты, относящиеся к одной группе товаров (ими, скажем, являются молоко цельное, сливки сухие или сгущенные с сахаром). Коэффициентами пересчета (или нормами взаимозаменяемости) мы называем эквивалентную массу заменяющих продуктов брутто к массе заменяемых продуктов брутто. Расчет данных норм произведен исходя из основных физико-химических показателей качества продуктов. Допустим, при расчете норм для молочных продуктов учтено содержание сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), жира, влаги, для жиров - содержание жира. Коэффициенты замены свежих овощей сушеными и консервированными учитывают содержание сухих веществ, отходы и потери при холодной и тепловой обработке, отходы на маринад.

Количество заменяющих продуктов определяется путем умножения нормы вложения массой брутто по рецептуре на эквивалентную массу продуктов, устанавливаемую на основании таблицы взаимозаменяемости.

**Тема . *Выбор методов приготовления горячих блюд из яиц, творога, сыра для разных типов питания, в том числе диетического. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра***

# 50. Технология приготовления блюд из яиц и творога

**Холодные блюда из творога творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром.**Для подачи в натуральном виде используют жирный или полужирный непротертый творог. Его кладут на тарелку или в салатник небольшой горкой, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными. Отдельно можно подать сахарный песок или сахарную пудру 10-30 г на порцию. Молоко и сливки иногда подают отдельно в молочнике или стакане. Отпуская творог со сметаной, сверху делают углубление и вливают сметану. Можно также посыпать творог сахарным песком или сахарной пудрой или подать их на розетке. Для отпуска со сметаной творог можно предварительно протереть, натуральный творог подают иногда только с сахаром.

**Творожные** массы приготавливают из протертого жирного или полужирного свежего творога с добавлением размягченного сливочного масла, сахара или сахарной пудры, изюма, ванилина, сметаны, яиц, орехов, а также с солью, тмином, томатом, перцем.

Отпускают на десертных тарелках или в салатниках, уложив в виде горки или выпустив из кондитерского мешка. При отпуске используют свежие или консервированные фрукты, варенье, листья салата. Творожную массу применяют для приготовления бутербродов и подают как самостоятельное блюдо. Хранят в холодильнике до 24 ч в закрытой неокисляющейся посуде.

**Отварные блюда**. К отварным творожным блюдам относят вареники и паровые пудинги. Для приготовления горячих блюд из творога используют поваренную соль (на 1 кг 10г).

Вареники - это блюдо, пришедшее из украинской национальной кухни и завоевавшее большую популярность. По форме они такие же, как и пельмени, но крупнее по размеру. Вареники готовят с картофелем, капустой, мясом, фасолью, вишнями и другими ягодами, яблоками, но чаще всего с творогом.

**Вареники ленивые**. Это блюдо приготавливают по следующей схеме: замес массы, формование и варка. Для получения массы протертый творог перемешивают с сырыми яйцами, мукой, солью до однородного состояния.

При формовании стол с деревянной поверхностью или доску посыпают мукой. На него укладывают массу толщиной в 1 - 1,5 см и нарезают ее полосками шириной 2 - 2,5 см. Затем полоски режут поперек на кусочки в виде ромбиков или прямоугольников.

Массу формуют также валиком и нарезают поперек на кружочки диаметром до 1,5 см. Полуфабрикат вареников хранят до варки в холодильнике при температуре от 0 до - 6° С на лотках, посыпанных мукой.

Для варки вареники закладывают небольшими порциями в широкую посуду с кипящей подсоленной водой (1:4) и варят при слабом кипении 3 - 4 мин. Всплывшие вареники осторожно вынимают шумовкой и кладут в тарелку с растопленным сливочным маслом.

При подаче блюдо поливают молочным соусом, сладким сиропом или посыпают сахаром. Если вареники готовят в небольшом количестве, то сахар вводят в массу.

Ингредиенты: Творог 100, мука пшеничная 15, сахар 10, яйца 1/4, масло сливочное 5, сироп20. Выход 130

Замороженные полуфабрикаты ленивых вареников производят специальные цеха или комбинаты общественного питания. Процесс автоматизирован, производительность 300 - 400 кг в 1 ч. Сформованные вареники цилиндрической формы замораживают в холодильной камере при температуре - 25° С в течение 30 мин, расфасовывают в коробки и отправляют на предприятия. Хранить их можно до 3 суток при температуре - 10° С.

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

Пудинг творожно-яблочный паровой. Яблоки очищают от кожицы и семян. Творог и яблоки протирают. Белки сырых яиц отделяют от желтков и взбивают в пышную пену. Желтки растирают с сахаром, соединяют с творогом, молотыми сухарями и яблоками. Вводят взбитые белки и осторожно перемешивают. Полученную массу закладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную сахаром, заполняя ее на 3/4 объема, и варят на водяном или паровом мармите от 25 до 40 мин. Для определения готовности пудинг прокалывают в середине иглой. Вынутая из готового пудинга игла должна быть сухой.

Готовый пудинг охлаждают в течение 5 мин, вынимают из формы, отпускают (по 1 куску или 1 шт. на порцию) со сладким соусом или вареньем.

Пудинг творожный запеченный. Желтки сырых яиц растирают с сахаром и соединяют с протертым творогом, манной крупой, замоченной в молоке, солью. В полученную массу вводят пышно взбитые белки и осторожно перемешивают. Противень смазывают маслом, посыпают сухарями, выкладывают на него массу, ее поверхность разравнивают и смазывают сметаной или поливают маслом. Блюдо 25 - 30 мин запекают в жарочном шкафу при температуре 200 - 220° С. На поверхности готового пудинга появляется мягкая нежная корочка. Блюдо охлаждают 5 - 10 мин, нарезают на квадратные куски, при подаче (по 1 куску на порцию) поливают сиропом или сладким соусом. В пудинг можно добавить изюм, ванилин, орехи.

Ингредиенты: Творог 100, крупа манная 10, молоко 20, яйца 1/4, сахар 10, масло сливочное 5, сироп 20. Выход 135.

Запеканка из творога. Нежирный творог протирают и соединяют с пшеничной мукой или манной крупой (густой манной кашей), вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу. На противень, смазанный холодным маслом и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3-4 см. Поверхность разравнивают и смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, поливают растопленным сливочным маслом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250 °C.

**Запеканки** из творога должны быть с гладкой поверхностью, без трещин, покрытыми равномерно румяной корочкой, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий.

В изделиях из творога недопустим горький привкус, затхлый запах, жидкая консистенция, ярко выраженная кислотность.

Готовую запеканку нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы. Отпускают в горячем виде со сметаной, сметанным или сладким соусом.

**Жареные блюда из творога.**Сырники. Сырые яйца растирают с сахаром и вводят в протертый творог. Добавляют муку или манную крупу, соль и вымешивают массу. (Муку можно предварительно спассеровать без масла до светло-желтого цвета.) Сырники формуют в виде биточков, панируют в муке, жарят основным способом с двух сторон до появления на поверхности румяной корочки, затем ставят на 5 мин в жарочный шкаф. При подаче сырники (по 1 - 2 шт. на порцию) укладывают на тарелку и поливают маслом, сладким соусом или сиропом.

**Ингридиенты:** творог 100, мука пшеничная 20, яйца 1/6, сахар 10, масло сливочное 5, сироп 20. Выход 130.

**Отварные блюда из яиц.** Яйца варят всмятку, «в мешочек» и вкрутую. Удобно делать это в яйцеварках, сотейниках, кастрюлях со вставными сетками. На десяток яиц расходуют 2,5 - 3 л воды.

Чтобы избежать вытекания яиц при варке, если появилась трещина на скорлупе, в воду добавляют соль, которая образует в растворе осмотическое давление, выше давления внутри яйца. Разность этих давлений не дает возможность вытекать содержимому яйца. В сваренном яйце, неохлажденном в холодной воде, можно увидеть потемнение верхнего слоя желтка за счет образования сернистого железа из сероводорода белка и железа желтка. Быстрое охлаждение яйца в холодной воде не дает соединения сероводорода с железом и желток не темнеет.

Яйца всмятку. В посуду с кипящей водой кладут яйца, ставят ее на край плиты и продолжают варку без кипения при температуре 80 - 90° С в течение 4 - 5 мин. Вареные яйца вынимают шумовкой и споласкивают холодной водой, чтобы не изменился цвет желтка и легче отделялась скорлупа. Яйца всмятку подают на завтрак, уложив на тарелку или в специальную подставку. Для детей младшего возраста содержимое яйца вынимают из скорлупы, перекладывают в блюдце.

Яйца «в мешочек» варят так же, но в течение 7 - 8 мин. Подают на завтрак в очищенном виде с бульоном, на гренках, со шпинатом в молочном соусе.

Яйца вкрутую варят 10 - 12 мин, промывают холод-; ной водой, очищают. Используют для салатов, супов, соусов, фаршей и как самостоятельное блюдо. Белок крутого яйца будет менее плотным и более нежным, если сырые яйца залить холодной водой, довести до кипения и затем варить без кипения на краю плиты 25 - 30 мин.

Яичная кашка. Яйца освобождают от скорлупы, выливают в посуду, добавляют молоко, соль, растопленное сливочное масло и хорошо размешивают. Яичную смесь помещают в небольшую посуду и варят на водяной бане (с температурой до 80° С), помешивая, 20 мин. Готовая кашка имеет слегка загустевшую консистенцию. При подаче яичную кашку выкладывают на подогретую тарелку в виде горки, посыпают зеленью укропа или тертым сыром, вокруг можно положить жареные гренки из белого хлеба. Блюдо подают также с зеленым горошком или отварной цветной капустой.

**Жареные блюда.**В жареном виде приготавливают яичницу, и омлет, который отличается тем, что в его состав входит молоко (25 - 30 г молока на 1 яйцо). Сырьем для омлетов служат яйца или яичный порошок. По способу приготовления их делят на натуральные, смешанные (с сыром, зеленью), фаршированные.

Яичница глазунья. На разогретую сковороду или противень кладут сливочное масло, растапливают его и осторожно выпускают яйца, чтобы не растекся желток. Затем белок поливают раствором соли или посыпают мелкой солью, так как желток от соли становится пятнистым. Яичницу жарят на поверхности плиты 2 - 3 мин и дожаривают в жарочном шкафу 1 - 2 мин. Белок доводят до густого состояния, желток - до полужидкого.

Готовое блюдо разрезают на порции, укладывают на тарелку, поливают растопленным маслом. Яичницу можно подавать также в порционной сковороде, использовать для приготовления бутербродов.

Ингредиенты: яйца 1, масло сливочное 5. Выход 40.

Омлет натуральный. Сначала приготавливают омлетную смесь: сырые яйца помещают в посуду, вводят молоко, соль, размешивают, слегка взбивая до тех пор, пока на поверхности не появится пена. В омлетную смесь можно ввести часть сливочного масла в растопленном виде. Омлет жарят на противне или чугунной сковороде с толстым дном, обеспечивающей постепенный равномерный прогрев яичной массы. Посуду хорошо разогревают, растапливают в ней масло и выливают омлетную смесь. Вначале омлет жарят при небольшом нагреве, помешивая ножом, до образования легкой мягкой корочки, затем дожаривают в жарочном шкафу 3 - 5 мин. При подаче нарезают на порционные куски (по 1 на порцию), поливают маслом и посыпают зеленью.

Яичные котлеты. Сваренные вкрутую яйца мелко рубят, соединяют с неостывшей вязкой манной кашей, хорошо перемешивают и формуют в виде котлет, затем изделия панируют в молотых сухарях и жарят основным способом с двух сторон. При отпуске котлеты укладывают на тарелку (по 1 - 2 шт. на порцию), поливают растопленным маслом.

Для приготовления этого блюда вместо крутых яиц можно использовать омлет из яичного порошка. Манную вязкую кашу можно заменить густым молочным соусом.

**Запеченные блюда.**В запеченном виде приготавливают натуральные и смешанные омлеты, драчену, суфле.

Омлет натуральный запеченный. Омлетную массу выливают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 160 - 180° С до образования на поверхности легкой нежной корочки. Запеченный омлет отпускают так же, как омлет жареный, или используют в качестве гарнира к бульону.

Драчена. Пшеничную муку пассеруют без масла до светло-желтого цвета, охлаждают, разводят молоком. Вводят сырые яйца, соль, хорошо вымешивают, взбивая венчиком, и процеживают. В массу можно добавить сметану или растопленное сливочное масло. Чугунную сковороду или противень смазывают маслом, выливают на нее смесь слоем высотой до 1 см и запекают в жарочном шкафу до появления на поверхности нежной корочки.

Готовую драчену нарезают на порционные куски и сразу же отпускают, так как она очень быстро черствеет и изменяет внешний вид. Блюдо можно приготовить с добавлением сахара или отпустить с вареньем.

Суфле из яиц. Приготавливают молочный соус средней густоты и охлаждают его до 50° С. Желтки сырых яиц отделяют от белков, вводят в молочный соус, перемешивают. Белки взбивают до образования пышной устойчивой пены, вводят в подготовленную смесь и осторожно размешивают. Суфле выкладывают на смазанный маслом противень и запекают в жарочном шкафу так же, как драчену. Это блюдо можно сварить на водяной бане (суфле паровое).

Готовое суфле нарезают па порционные куски, укладывают на тарелку и отпускают.

Ингредиенты: яйца 1, мука пшеничная 5, масло сливочное 7, молоко Выход 95

Задания:

**1.Закрепить теоретические знания изучить материал.**

**2. Составить таблицу**

|  |  |
| --- | --- |
| М метод приготовления | Н название блюда |
| В варка | ……….,…… |
| Ж жарка | …..,…… |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |