Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**09.11.2020. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

 **Начинаем изучение темы: Тема5.2.** **Приготовление и подготовка к реализации блюд из муки.**

**1)**  Методы приготовления блюд из муки. Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.

 **2)** Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей,вареников,блинчиков,блинов,оладий,пончиков.Выбор соусов и приправ.

3)Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления.

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*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

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

 Замес дрожжевого и бездрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста

1. Классификация теста: Все виды теста можно разделить на две группы:

***Дрожжевое:***

* безопарное - одновременная закладка всего сырья,
* опарное тесто– для изделий с большим количеством сдобы (приготовление опары, замес теста).

***Бездрожжевое*** **-** сдобное пресное, вафельное, пряничное, песочное, бисквитное, заварное, слоеное, воздушное, миндальное тесто.

1. Характеристика дрожжевого теста.

*Дрожжевое тесто –* тесто, приготовленное с добавлением биологических разрыхлителей. Выбор способа приготовления теста зависит от количества добавляемой сдобы. Большое количество яиц, сахара, жира, задерживает развитие дрожжевых клеток. Дрожжи сбраживают сахара муки с образованием спирта и углекислого газа. Тесто разрыхляется углекислым газом, приобретает новые вкусовые качества, пузырьки газа растягивают клейковину, образуется пористость теста и увеличение в объеме. Оптимальная температура теста 300С. Белки муки набухают при замесе и брожении, образуется эластичная клейковина. ***Способ разрыхления*** – биологический, дрожжами. Муку используют «сильную» с клейковиной 36-40%.

3. Основным сырьем для теста являются:

*Мука* – качество изделий зависит от количества и качества клейковины. Используют муку с «сильной клейковиной», придает упругость, эластичность тесту, удерживает углекислый газ, способствует хорошему увеличению объема теста. Важные показатели качества муки - цвет, вкус, запах, влажность, кислотность, количество клейковины (%). Газообразующая способность муки – это основной показатель технологических свойств муки, чем выше газообразующая способность, тем качество изделий лучше. Перед использованием - просеять, пропустить через магнитоулавливатель, выдержать в помещении до t120С.

*Крахмал* - содержится в муке до 70% (набухание крахмальных зерен при замесе), придание тесту рассыпчатости, при выпечке на поверхности изделий образование блестящей корочки.

*Дрожжи* - живые микроорганизмы, их активность проявляется в присутствии сахара. Оптимальная t для развития дрожжей 28-320С, при 500С – прекращают жизнедеятельность, при t-550и выше погибают.

*Сахар* - придание тесту пластичности, мягкости, сбраживается с образованием спирта, молочной кислоты, углекислого газа, растворить в жидкости, процедить.

*Жир* придает изделиям сдобный вкус, рассыпчатость, слоистость. Применяют в размягченном виде, процеживают.

*Яйца* – придают изделиям приятный вкус, цвет, создание пористости. Проверяют на свежесть овоскопом. Обрабатывают в соответствии с санитарными правилами (в специальном месте, при наличии секционных ванн):

* теплым раствором 1-2%раствором кальцинированной соды;
* 0,5%раствором хлорамина (моющим, дезинфицирующим средством);
* ополаскивание проточной холодной водой.

Обработанные яйца разбивают в отдельную посуду по 3-5 шт., процеживают.

*Молочные продукты* – придание тесту пластичности, улучшение вкусовых качеств изделий. Процеживают через сито, кипятят.

*Соль* – способствует лучшему процессу брожения, растворить в жидкости, процедить.

4.Замес дрожжевого безопарного теста

***Дрожжевое безопарное тесто и изделия из него.***

Дрожжевое безопарное тесто – одновременная закладка сырья по рецептуре.

Подготовка сырья, растворение дрожжей в теплой воде, добавление процеженного раствора сахара, соли, меланжа. Перемешивание продуктов 5-7минут, в конце замеса вводят сметанообразный жир, замес до готовности теста (не липнет к рукам, однородная масса).

Накрывание поверхности теста, брожение в теплом месте. Обминка теста, определение готовности выбродившего теста. Разделка теста – деление, округление, промежуточная расстойка (обогащение теста углекислым газом, выравнивание и увеличение формы изделия), формовка изделий, выпечка, охлаждение

5.Замес дрожжевого опарного теста

Используется для приготовления изделий с большим количеством сдобы. Готовят сначала опару, потом производят замес теста.

***Опара – вода 60-70% t 30-350C, дрожжи 100%, 4%сахара (от нормы муки), мука 35-60% от нормы. Замешивают тесто консистенции густой сметаны.***

Брожение опары, густая опара - брожение более медленно, опара более сильная.

Определение ее готовности (стихает брожение, образование воронки по - середине, оседание массы). Введение раствора сахара, соли, меланжа, ароматических веществ, добавление муки, замес теста -15минут t теста 29-320С. В конце замеса вводят сметанообразный жир, замес до готовности теста (не липнет к рукам, однородная масса). Накрывают тесто, помещают в теплое место для брожения.

При брожении теста производят несколько обминок.

При увеличении теста в 2раза делают 1обминку.

6. Процессы созревания теста

***Брожение теста* –**дрожжи поглощают растворённый сахар, вырабатывают углекислый газ и спирт, брожение называется *спиртовым.*

Во время ***брожения***тесто приобретает кислый вкус, развиваются молочнокислые бактерии, которые сбраживают сахара с образованием молочной кислоты. Эта кислота препятствует развитию гнилостных бактерий, придаёт изделиям приятный вкус, происходит *молочнокислое брожение теста.*

Перемешивание теста – ***обминка***, производится с целью удаления лишнего углекислого газа, обогащения теста кислородом (для нормального брожения теста), перемещения дрожжевых клеток на новые питательные участки, восстановления темпа брожения. Количество обминок определяется качеством клейковины, чем гуще тесто – больше обминок (от1до3).

Создание оптимальных условий помещения для брожения, созревания теста.

7. Технологический пооперационный процесс

Разделка теста – деление, округление, промежуточная расстойка (обогащение теста углекислым газом, выравнивание и увеличение формы изделия), формовка изделий, выпечка, охлаждение.

8. Выпечка

Производят смазку поверхности изделий, предотвращение потери влаги, придание привлекательного вида изделию.

Мелкие изделия выпекают при t 250-2800С, крупные t 200-2200С.

Время выпечки зависит от размера изделия, способа приготовления теста, от способа выпечки изделия – в формах дольше выпекается (часть тепла поглощает форма), на листах быстрее.

Готовность выпечки проверяют легким надавливанием на изделие (выравнивание), проколом деревянной палочки (сухая, без налипших частей теста), по внешнему виду изделия (от светло – золотистого цвета до светло-коричневого колера), по нижней части изделия (сухая, коричневого цвета).

Приготовление булочки «Домашней»: Приготовление дрожжевого опарного теста, формовка булочек разных видов при помощи жгутиков и нарезным способом, расстойка, смазка поверхности меланжем, посыпка сахаром, выпечка при t 2300C 10 минут, качественная характеристика.

Выход изделия 100г.

Приготовление булочки «Ванильной»: Приготовление дрожжевого опарного теста, формовка булочек круглой формы, расстойка, смазка поверхности меланжем, выпечка при t 2300C 10 минут, качественная характеристика.

Выход изделия 100г.

Приготовление булочки с орехами: Замес теста на молоке с добавлением изюма (подготовленный изюм вводят в конце замес), формовка булочек круглой формы, смазка меланжем, посыпка дроблеными орехами, расстойка, выпечка при t 2300C 10 минут, качественная характеристика.

Выход изделия 50г, 100г.

Приготовление булочки «Российской».

Замес дрожжевого опарного теста на воде с добавлением молока, порционируют тесто весом 65г, форма шарообразная, расстойка 30мин., производят крестообразный надрез на поверхности. Смазывают меланжем, посыпают сахаром, выпечка при t 2500C 10минут.

Выход изделия 60г.

Приготовление булочки «бриош» - приготовление дрожжевого опарного теста, различные способы формовки, расстойка, смазка меланжем, расстойка, выпечка при t 2300C 10 минут, охлаждение.

Выход изделия 65г.

Приготовление булочки «сдоба» приготовление дрожжевого опарного теста, различные способы формовки, отделка некоторых видов, расстойка 20-30мин., смазка меланжем, выпечка при t 230-2400C 10-13минут, определение готовности. Отделка некоторых изделий – сахарной пудрой, помадой.

Выход изделия 50г,100г.

 ***«Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков»***

Тесто для блинчиков содержит большое количество жидкости, поэтому в нем быстро и полно набухают белки муки. Разрыхляют тесто путем механического взбивания, во время которого белки яиц образуют пену и воздух задерживается в тесте. В период выпе­кания за счет расширения воздуха и частичного испарения воды происходит разрыхление теста. Этому способствует тонкий слой выпекаемого блинчика. Тесто, налитое на сковородку более тол­стым слоем, получается плотным и невкусным.

Для получения 1,5 кг теста берут (г): муки — 416, сахара- песка — 25, молока цельного или воды — I 040, яиц — 83, соли — 8, жира для жаренья — 16. Из такого количества теста получают 1 кг блинчиков.

Тесто взбивают вручную или на взбивальной машине. Для это­го в котел со сферическим дном или в дежу взбивальной машины кладут сахар-песок, соль, яйца и быстро взбивают венчиком или включают машину на быстрый ход. После того как масса станет однородной, вливают молоко и добавляют 50 % нормы муки. Массу перемешивают на медленном ходу машины во избежание разбрыз­гивания.

**Нельзя оставлять муку неразмешенной даже короткое время, иначе тесто получается с комками, неоднородным, и качество изделий ухудшится.**

**После полного размешивания муки небольшими порциями добавляют оставшуюся муку и включают машину на быстрый ход. Готовое тесто взбивают еще в течение 2... 3 мин. Если в тесте обра­зовались комки, его процеживают.**

**Для выпекания блинчиков существует автомат АВТ, который полностью автоматизирует эту трудоемкую операцию. Автомат представляет собой двухсекционную жарочную печь кольцевого типа, внутри которой перемещаются в горизонтальной плоскости 20 сковород. Электрообогрев печи регулируется. Производитель­ность 720 шт./ч.**

**Для этой же цели используют и вращающуюся электрическую жаровню. Жидкое блинное тесто из специального бачка поступает по наклонному лотку к разогретому жарочному барабану. При вра­щении барабана на его горячую цилиндрическую поверхность на­ливают тонкий слой жидкого теста, которое выпекается, образуя непрерывную блинную ленту. Скребок отделяет ленту от бараба­на, отсекатель разрезает ее на заготовки и укладывает в стопки. Производительность жаровни 675 шт./ч.**

Для выпекания небольшого количества блинчиков используют настольную электрическую плиту ЭПН, на которой выпекают блинчики непосредственно на жарочной поверхности, или обыч­ные чугунные сковороды диаметром не менее 22 см.

Поверхность плиты или сковороды смазывают жиром, хорошо нагревают, наливают тесто разливательной ложкой и разравнива­ют, чтобы толщина блинчика была одинаковой. Выпекают блин­чики с одной стороны до светло-коричневого цвета. Толщина блин­чика должна быть не более 1,5...2 мм.

Остывшие блинчики складывают в стопки и используют для приготовления вторых и сладких блюд, прослаивания начинки в кулебяке, курнике и блинчатом пироге.

Ниже приводятся недостатки, которые могут возникнуть при изготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.

*Причина возникновения*

Тесто медленно и пло­хо размешено

Тесто при выпекании было вылито на неров­ную поверхность

|  |
| --- |
| Разбавить тесто моло­ком или уменьшить дозу теста на один блинчик, увелич ить температуру выпекания |

|  |
| --- |
| Излишняя сухость и ломкость |

|  |
| --- |
| Крупные пузыри, блинчики пригорают Неприятные привкусы |

|  |
| --- |
| Уменьшить нагрев. Проверить при замесе качество продуктов и норму закладки. Заме­сить новую порцию блинчиков |

 Низкая температура выпекания, длитель­ное выпекание

Высокая температура выпекания

Недоброкачественные продукты, блинчики недопечены, подго­ревшие, пересолены, закисшие и др.

|  |
| --- |
| *Недостаток изделий*Комковатость Неравномерная толщина Большая толщина, непропек |
| *Способ исправления-*Процедить тесто, выровнять плиту или поверхность |

Готовые блинчики должны быть одинакового размера и толщины, хорошо пропеченными, без трещин и пузырьков, эластичными, иметь желтый или светло-коричневый цвет, мягкую консистенцию.

Для приготовления теста для вареников в холодной воде растворяют соль, добавляют яйца, сахар-песок (по первой рецептуре), хорошо перемешивают и соединяют с мукой. Замешивают крутое тесто.

**Для приготовления 1 кг теста для вареников** берут (г): муки — 695, яиц — 53, воды — 245, сахара-песка — 25, яиц — 53, воды — 270, соли - 12.

Для приготовления теста для лапши домашней холодную воду соединяют с солью и яйцами, хорошо размешивают и постепен­но засыпают муку. Замешивают крутое тесто. Оно должно быть настолько крутым, чтобы пласты, пересыпанные мукой, не слип­лись между собой и при нарезке лапши.

**Для приготовления I кг лапши** берут (г): муки — 875, муки на подпыл — 60, яйца — 250, воды — 175, соли — 25.

Небольшое количество теста можно замесить вручную. Для этого муку насыпают горкой. В воде растворяют соль, яйца и вливают посредине горки, предварительно сделав углубление. Жидкость постепенно соединяют с мукой. Месят руками до тех пор, пока тесто не станет однородным. Скатывают в колобки по 400... 500 г и оставляют на 20... 30 мин.

Каждый колобок раскатывают в продолговатый пласт, посы­пают его мукой и складывают в 3...4 слоя. Затем раскатывают те­сто в пласт толщиной I... 1,5 мм. Эти пласты пересыпают мукой, складывают один на другой несколько слоев, разрезают на полос­ки шириной 4 см и нарезают поперек на полоски шириной 3...4 мм. Готовую лапшу насыпают на листы слоем не более I см и сушат при температуре около 40 "С. Невысушенную лапшу хранить нельзя, ее следует употреблять в день приготовления.

Лапшу домашнюю используют для приготовления супов, вто­рых блюд, гарниров.

Рецептура изделий из теста для блинчиков, вареников и лапши домашней

***Блинчики с разными фаршами***. Готовят блинчики толщиной 2 мм. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают блинчик, придавая ему прямоугольную форму. Обжаривают с двух сторон. Используют соленые и сладкие фарши. Если блинчики го­товят с мясным или ливерным фаршем, то сверху их поливают растопленным сливочным маслом. Блинчики с фаршем из творо­га можно подавать с растопленным сливочным маслом или со сметаной или посыпать сахарной пудрой.

***Блинчики с яблочным фаршем***, джемом, повидлом, вареньем посыпают сахарной пудрой или подают со сметаной.

***Готовые блинчики*** *— 670, фарш — 335, маргарин для жаренья —*

Выход —*1 ООО.*

***Пирог блинчатый***. Противень смазывают маслом и посыпают панировкой (тертым белым хлебом). Дно и края противня (или формы) выстилают блинчиками, на них укладывают ровным сло­ем '/4 фарша и накрывают слоем блинчиков, затем снова кладут слой фарша и так до тех пор, пока не уложат весь фарш и блинчи­ки.

Сверху пирог смазывают взбитым яйцом и посыпают паниров­кой. Выпекают в течение 20...25 мин при температуре 200... 220 °С.

Испеченный пирог разрезают на порционные куски, полива­ют маслом и подают в горячем виде.

*Испеченные блинчики — 1 ООО, мясной фарш с луком и яйцом — 2 ООО, яйцо — 40, сухари панировочные белые — 50, масло для сма­зывания противня — 100.*

Выход —*3 ООО.*

***Пирожки блинчатые с разными фаршами***. Блинчики выпекают толщиной 0,2 см. На подрумяненную сторону кладут фарш и за­вертывают блинчик, придавая ему прямоугольную форму. Каж­дый блинчик смачивают в яйцах, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира.

Для фарша рекомендуется рис с вареными яйцами, ливер или мясо с вареными яйцами.

Блинчики с медом, сахаром-песком или вареньем подают к столу сложенными вчетверо (складывают, не снимая со сковоро­ды) на блюде, покрытом салфеткой. Мед или варенье подают от­дельно. Блинчики обжаривают с двух сторон.

*Испеченные блинчики — 623, фарш — 335, сухари панировочные — 152, жир для жаренья — 107*

***Вареники с творогом***. Тесто раскатывают длинной полоской толщиной 1 мм и шириной 4...5 см. Один край пласта смазывают яйцом или смесью яиц с водой. Во всю длину полоски теста, от­ступя на 3...4 см от края, из кондитерского мешка отсаживают фарш творожный в виде шариков массой 12... 13 г (на 10... 11 г теста) с промежутком в 2 см.

Шарики фарша накрывают краем теста. Верхний слой теста прижимают руками к нижнему пласту вокруг каждого шарика, вырезают изделия металлической выемкой. Изделия укладывают на деревянные лотки, посыпанные мукой. До варки вареники хра­нят в холодильнике.

Перед подачей вареники опускают небольшими партиями в подсоленную воду и варят при слабом кипении в течение 6...8 мин. Всплывшие вареники вынимают шумовкой. Подают со сметаной.

Вареники можно приготовить со следующими фаршами: кар­тофельным с луком, свежей капустой, яблочным, повидлом и др.

Вишни освобождают от косточек и оставляют на некоторое вре­мя. Сливают образовавшийся сок и добавляют сахар-песок. Из 1 550 г вишни остается I 240 г, к ним добавляют 150 г сахара-песка.

*Тесто — 410, фарш творожный — 520.*

Выход —*1 ООО.*

***Вареники ленивые***. В протертый творог кладут яйца, сахар-пе­сок, размягченное масло и муку. Замешивают тесто, раскатывают в пласт толщиной I см, разрезают на полоски шириной 2,5 см, а затем на кусочки разной формы. А можно раскатать тесто в виде «колбасок» диаметром 3 см и разрезать поперек на кусочки.

Дальше вареники ленивые готовят так же, как вареники с тво­рогом. Подают со сметаной.

Лапша с медом. Лапшу отваривают в подсоленной воде (8 г соли на I л воды), откидывают на сито. В сотейник кладут масло, добавляют лапшу, прогревают. Затем соединяют с горячим медом и рублеными грецкими орехами.

*Лапша — 400, масло сливочное — 75, орехи — 50, мед — 125.*

Выход полуфабрикатов — 675.

Лапша с маком. Мак промывают, заливают кипятком, отстаи­вают в течение 20...30 мин, откидывают на сито и хорошо обсу­шивают. Готовую лапшу соединяют с растопленным сливочным маслом, добавляют мак и сахар-песок, перемешивают.

*Лапша — 400, масло сливочное — 150, мак — 50, сахар-песок —* 75.

Выход полуфабрикатов — 675.

***Восточная стружка***. Готовят крутое тесто. Оставляют его на 10... 15 мин. Затем приготовляют его как домашнюю лапшу — стружку длиной 4...5 см и шириной 5...6 мм. Подсушивают в течение 5...7 мин и жарят в большом количестве жира. Готовую стружку укладывают на сито для стекания жира и посыпают сахар­ной пудрой.

*Мука — 600, мука для подпыла — 57, яйца — 331, жир для жаренья — 346, сахарная пудра для обсыпки —60.*

Выход - 1000.

сто густое или на сковороду налито много теста

**Требование к качеству**

Готовые изделия должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотисто-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот.

Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

Хранят готовые, изделия в чистых, сухих помещениях с температурой 6-20° С   в лотках,   укладывая их   так,  чтобы они не потеряли форму.   Срок   реализации 24 ч. Готовые блины и оладьи хранят до отпуска сложенными  стопками в посуде с закрытой крышкой, чтобы  дольше сохранять их горячими.

**Задание№1 Ответить на вопросы**

1. От чего зависит, какое тесто необходимо приготовить?
2. Назвать условия хранения муки и крахмала.
3. Что входит в понятие благоприятные условия для теста?
4. С какой целью муку перед использованием просеивают?
5. Назвать оптимальную t биологического разрыхлителя?
6. Указать ингредиенты, используемые для приготовления безопарного дрожжевого теста.
7. Что необходимо произвести для активации дрожжей?
8. Как жир влияет на качество теста?
9. Назвать процессы, происходящие при замесе.
10. Что такое «обминка»?
11. Как определяется готовность замешанного теста по внешним признакам?

Какие процессы происходят при брожении дрожжевого безопарного теста

**Задание №2. Подготовить сообщения темы «История блинов»**

**«Блюда из блинов.(не более трёх страниц)**