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

**03.11.2020. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

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

**1)** Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, условия и сроки хранения.

 **2)** Приготовление горячих блюд из сыра.Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, условия и сроки хранения.

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***

Технологический процесс приготовления блюд из творога

Из творога и творожной массы приготовляют холодные и горячие блюда. К первым относятся творожная масса с различными наполнителями (изюм, орехи, какао-порошок и др.), с добавлением вкусовых и ароматических веществ (ванилин, тмин и др.), творог с молоком, сметаной, сахаром, крем творожный, а ко вторым -- вареники, сырники, запеканки, пудинги.

Жирный (18% жира, 65% влаги) и полужирный (9% жира, 73% влаги) творог целесообразно подавать в натуральном виде. Полужирный и нежирный (80% влаги) творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд. Творог, который подают в натуральном виде, не протирают. Для подачи в натуральном виде следует использовать творог только из пастеризованного молока.

Для приготовления горячих блюд пропускают творог через протирочную машину; небольшие количество творога протирают через сито. При протирании образуются потери в размере 1-2%.

Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варенный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запеченными (пудинги, запеканки).

Сырники готовят с сахаром или без сахара, а также с добавлением различных овощей (картофеля, моркови) или специй (тмин). Пудинги отличаются от запеканок большим количеством компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки .

***Технология приготовления крема творожного.***

Размягченное сливочное масло растирают с яичными желтками и сахаром до образования пышной однородной массы. В протертый творог добавляют ванилин, растворенный в горячей воде, и соль, смешивают с яично-масляной массой и постепенно вводят взбитые в густую пену сливки или сметану. Готовый крем укладывают в порционную посуду в форме конуса или пирамиды, посыпают рублеными орехами (миндаля, грецкими или фисташек) и охлаждают.

При отпуске крем оформляют дольками свежих или консервированных плодов или вареньем .

***Технология приготовления вареников ленивых отварных***.

В протертый творог вводят яйца, муку, соль и перемешивают. Полученную массу раскатывают пластом толщиной 10-12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. В свою очередь, полоски нарезают на кусочки массой 10-15 г, опускают в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и убирают с огня. Через 5 мин вынимают шумовкой. Подают со сметаной.

***Технология приготовления сырников из творога***.

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, предают ей форму батончика толщиной 5-6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5-7 мин.

Сырники без сахара можно готовить с тмином (0,5 г на порцию). Тмин перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 1-1,5 часа для набухания, затем воду сливают. Тмин вводят в протертый творог вместе с остальными компонентами.

Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной, или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным, или сметанным, или сладким соусами. Сырники с тмином отпускают со сметаной или сметанным соусом.

***Технология приготовления пудинга из творога***.

В горячей воде (10-20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу и, помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный маргарин и сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые орехи. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25-35 мин.

Готовый пудинг выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Пудинг, запеченный на противне, не выкладывают, разрезают на порционные куски.

Отпускают пудинг горячим со сметаной, с молочным или сладким соусом.

***Технология приготовления творожного суфле***.

Протертый творог, сметану, молоко, муку и желтки перемешивают или взбивают, вводят в 2-3 приема взбитые в пену яичные белки, осторожно перемешивают. Массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару.

***Технология приготовления запеканки из творога***.

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.

Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20-30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом

# Требования к качеству блюд из творога. Сроки хранения

Полуфабрикаты блюда «вареники с творогом» должны иметь форму полукруглых пирожков, с хорошо заделанными краями, не слипшимися, не деформированными. Толщина слоя теста от 2 до 3 мм. Средняя масса вареника не более 12–14 г или 20–25 г. После варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию – мягкую и нежную. Цвет вареников белый с кремовым оттенком, с поверхностью, блестящей от масла. Не должно быть посторонних привкусов и запахов, вкус вареников в меру сладкий, без кислотности.

Полуфабрикаты блюда «вареники ленивые» должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки; масса изделия 15 г.

Сырники должны быть правильной круглой формы, цвет золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность ровная, без трещин, консистенция мягкая, масса однородная, без крупинок внутри, запах творога, вкус кисло-сладкий.

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

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

Полуфабрикаты и холодные изделия из творога хранятся при температуре 0–6 °С. Вареники, сырники, блинчики с творогом хранят не более 15 мин в теплом месте до отпуска, пудинги 30 мин, а запеканки – 1 ч. Творог и творожную массу хранят в неокисляющейся посуде в закрытом виде на холоде от 6 до 24 ч.

# Описание приготовления блюд из сыра

Сыр прекрасно сочетается не только с овощами, фруктами, крупяными и мучными изделиями, но и с мясом, дичью и особенно с рыбой. Приведем некоторые рецепты горячих и холодных блюд, а также изделий из теста.

На предприятия общественного питания, поступает широкий ассортимент сыров. В зависимости от сорта и вида сыра, его начинают подготавливать к приготовлению: очищают, нарезают, трут, плавят, жарят и т.д.

Сырная корзиночка - часть сыра нарезают кубиками среднего размера, а другую часть трут на средней терке, жарят на сковороде. Из получившейся массы делают корзиночку.

Рулетики - сыр нарезают тонкими ломтиками на слайсере и заворачивают в ветчину.

Сыр в тесте - сыр нарезают крупными кубиками и обмакивают в тесто кляр.

Рассмотрим описание приготовления блюд из сыра.

***Салат в сырной «Корзиночке».***

Технология приготовления: Часть сыра натирают на крупной терке, хорошо разогревают сковороду, затем, равномерно распределяя сыр на поверхности, жарят, до образования слегка поджаристой корочки. Затем, снимают её и одевают на стакан, придавая форму корзиночки. Потом, делают салат: ветчину, сыр и помидоры нарезают кубиками. В подготовленную корзиночку листья салата, выкладывая на них нарезанные сыр, ветчину и помидоры, сверху поливают майонезом.

***Требование к качеству***: Одну половину сыра натирают на крупной терке, а вторую кубиками. Ветчину и помидоры нарезают тоже кубиками. Вкус, цвет и запах должен соответствовать продуктам. Консистенция корзиночка не должна разваливаться, продукты должнысохранять свою форму

***Сырники***.

Технология приготовления: Просеянную муку смешать с солью и растереть со сливочным маслом до состояния крупного однородного песка. Влить в молоко и замесить тесто. Готовое тесто положить на 3 часа в холод. Затем дать ему немного постоять при комнатной температуре, раскатать и выложить тонким слоем на противень. Сыр натереть на крупной терке и смешать с давленым чесноком и яйцами. Смесь выложить поверх теста. Поставить противень в духовку на 20–30 минут. Готовый пирог нарезать на небольшие прямоугольные кусочки и дать остыть.

***Требования к качеству***: внешний вид должен иметь форму прямоугольников. Цвет блюда – золотистый. Запах и вкус блюда должен иметь чеснока, сыра, в меру быть соленым.

***Сэндвичи на гриле с сыром и яблоками.***

Технология приготовления: Разогрейте гриль. Порежьте сыр на 6 тонких кусочков. Яблоко тонко нарежьте. На рабочую поверхность выложите 3 куска хлеба, на каждый положите ломтики сыра, затем слой яблок, сыр и снова хлеб. Сбрызните с обеих сторон оливковым маслом и выложите на гриль. Жарить 5 минут, повернув один раз пока сэндвич не подрумянится и сыр не расплавиться. Переложите на доску и разрежьте пополам.

Температура подачи должна быть +7+14С. Срок хранения данного блюда не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

***Требования к качеству***: Форма блюда должна быть прямоугольная, должны быть видны слои яблок и сыра. Вкус и запах блюда должен быть кисло-сладким.

***Луковый суп с сыром***

Технология приготовления: Подсушите кусочки хлеба до состояния гренок. Нарежьте лук кольцами и обжарьте, затем добавьте рубленый чеснок и муку. Влейте бульон. Варите около 10 минут, затем добавьте натертый сыр. В готовый суп насыпьте гренки или подавайте отдельно.

Подают луковый суп с сыром в суповой тарелке. Температура подачи супа должна быть 80С.

***Требования к качеству***: На поверхности супа должны быть блестки жира. Консистенция блюда густая. Вкус в меру соленый, сливочно-луковый.

***Перловка с фетой и базиликом.***

Технология приготовления: Отварить перловую крупу в курином бульоне, посолить и поперчить. Лук и чеснок мелко нарезать и обжарить на сливочном масле до готовности. Добавить лимонный сок и обжарить с луком и чесноком перловку. Мелко нарезанные листья базилика и петрушки смешать с сыром, оливковым маслом и перловкой. Перемешать и снять с огня.

Блюдо подают на мелкой столовой тарелке. Температура подачи не менее 65С.

***Требования к качеству***: Внешний вид должны быть видны блески оливкового масла. Консистенция должна быть мягкой, рассыпчатой. Блюдо имеет вкус и запах в меру соленый, вкус сыра и перловой крупы.

# Правила подачи, требования к качеству, условия и сроки реализации блюд из сыра

Оценка качества сыра.

От каждой контролируемой единицы упаковки сыров отбирают пробы сырным щупом для определения органолептических и физико-химических показателей. Пробы для физико-химических анализов перетирают и выделяют средний образец массой около 50 г.

Сыры сычужные твердые оценивают по органолептическим показателям по 100-балльной системе. Высший сорт сыра имеет общую оценку 87-100 баллов, оценку по вкусу и запаху не менее 37 баллов. Первый сорт сыра общую оценку 75-86 баллов, оценку по вкусу и запаху не менее 34 баллов.

Дополнительно контролируют соответствие химического состава основных компонентов сыров (массовая доля жира, влаги, поваренной соли) требованиям стандартов. В зависимости от суммы набранных баллов определяют сорт сыров. На сорта не подразделяются сыры сычужные твердые Российский, Пошехонский, Пикантный, сыры пониженной жирности и ускоренного созревания (1 мес.), а также мягкие, плавленые. Их качество определяют по соответствию показателей, приведенных в стандарте или технических условиях.

При несоответствии качества сыра требованиям действующей нормативно-технической документации при повторном испытании сыр приемке-сдаче не подлежит, а направляется на промышленную переработку.

Оценку качества сыров начинают с внешнего осмотра упаковки, маркировки, состояния корки и защитного покрытия поверхности сыра. Маркировку сопоставляют с данными в сопроводительных документах, удостоверяющих и качество поступившего сыра. При оценке правильности маркировки обращают внимание на нанесение производственной марки с обозначением процентного содержания жира, номера завода, сокращенного наименования края, области, республики. В производственной марке для нежирных сыров не обозначается массовая доля жира в сыре. Для сыров разной жирности устанавливаются разные формы и размеры марки, их количество и порядок расположения. Сыры 50%-ной жирности группы Швейцарского, Голландского, Чеддер и Российский маркируется перед парафинированием несмывающейся безвредной краской на одной из поверхности сыра ближе к боковой поверхности в форме квадрата со сторонами 60 или 23 мм в зависимости от массы сыра; сыры 55 %-ной жирности — в форме круга диаметром 50 или 30 мм; сыры 45 %-ной жирности — в форме правильного восьмиугольника; сыры 40 %-ной жирности (для плавления) — в форме равностороннего треугольника со стороной 40 мм; сыры 30%-ной жирности имеют производственную марку в форме правильного шестиугольника; сыры 20%-ной жирности — в форме равнобедренной трапеции. Допускается нанесение на свободную от маркировки поверхность при помощи штампа наименование сыра (Пошехонский, Буковинский, Эстонский, Выруский и др.).

Сыр, упакованный в полимерную пленку, может иметь производственную марку на пленке. Производственную марку и дату изготовления на сыры мягкие, Латвийский и Пикантный наносят на фольгу или бумагу, в которую завернут сыр.

Парафинированные сыры не должны иметь наплывов парафина, трещин, осыпающегося парафина. При упаковке сыров в пленки обращают внимание на целостность и герметичность упаковки, плотность ее прилегания к поверхности сыра. При нарушении покрытий под парафином или пленкой развиваются плесени, дрожжи и другие микроорганизмы. Такие сыры не подлежат хранению. Под коркой сыра подразумевают уплотнившийся поверхностный слой сыра. Мягкие, рассольные сыры не имеют корки. У сыров сычужных твердых корка должна быть ровная, без трещин и складок, желтого цвета. Сыры со следами акаров (клещей) или подкорковой плесенью и с сильно подопревшей коркой к реализации не допускаются.

В реализацию не допускаются сыры с грубой, твердой, резинистой, колющейся консистенцией.

Не допускаются в реализацию сыры, имеющие общую балльную оценку менее 75 баллов, в том числе по вкусу и запаху менее 34 баллов, с выраженным кормовым, кислым, затхлым, горьким, прогорклым, гнилостным, с посторонними привкусами и запахами нефтепродуктов.

Блюда из сыра очень важны для здоровья человека, так как они питательны и содержат огромное количество витаминов и минеральных веществ. В практической работе представлены два блюда из сыра и составлены на них технологические и технико-технологические карты, описан технологический процесс приготовления, рассчитана калорийность блюд.

**ЗАДАНИЕ**

**1)Лекцию записать в конспект**

**2) Составить технологические карты на одно из блюд из творога, и на одно из блюд из сыра.**