

ПМ.0.3 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложной горячей кулинарной продукции  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

---

## Классификация сыров. Блюда из сыра

# Требования к знаниям, умениям и навыкам

---

## Уметь:

- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции из сыра;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции из сыра.

# Требования к знаниям, умениям и навыкам

---

## **Знать:**

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции из сыра;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных горячих блюд из сыра;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции из сыра.

# Источники

---

## Основные источники:

- Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник. - 9-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2013. - 400с.
- Богущева В.И. Технология приготовления пищи. - Изд. 3-е, стереотип. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2013. - 374с.
- Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие. - М.: Форум, 2013. - 400с.

## Нормативные источники:

- Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учеб. Пособие для СПО. - М.: Академия, 2017. - 512с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.; 2009
- Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб. пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

# Сыр это

**Сыры** – высококалорийный белковый продукт, получаемый свертыванием молока с последующей обработкой и созреванием сгустка.



# Классификация сыров

По способу свертывания молока сыры подразделяют на:

- **Сычужные** - твердые, мягкие, рассольные, переработанные (плавленые);
- **Кисломолочные.**



# Классификация сыров

---

## Твердые сычужные сыры

Швейцарский



Голландский



Сыры типа Чеддер



Латвийский



Кубанский





# Классификация сыров

## Мягкие сычужные сыры

Дорогобужский



Закусочный



Сыры несозревшие



Сыры типа Рокфор



Сливочный сыр



Кофейный и Чайный сыр



# Классификация сыров

## Рассольные сыры

Они не имеют корки , хранятся и созревают в рассоле.

**Брынза**, вырабатывается свертыванием овечьего или коровьего молока и сычужным ферментом.



**Осетинский сыр** – цилиндр массой 5-6 кг со слегка выпуклой поверхностью и округлыми гранями.



**Сулугуни**, вырабатывают из коровьего, овечьего, козьего молока и молока буйволиц.



# Классификация сыров

## Переработанные сыры

- Это вторичное переработанное молочное сырье, сыры, нестандартные по составу, внешнему виду, консистенции.
- Используются различные сыры, творог, сметана, масло сливочное и другие молочные продукты, а также соли-плавители.



# Классификация сыров

## Переработанные сыры

Сыры плавленые ломтевые



Сыры плавленые пастообразные



Сыры плавленые сладкие



Колбасный копченый сыр



# Классификация сыров

## Кисломолочные сыры

**Зеленый сыр**, вырабатывают из обезжиренного молока, сквашенного молочнокислой закваской.

Смешивают с солью и высушенными, размолотыми листьями различной зелени.



# Блюда из сыра

<b>Меню</b>	<b>Названия блюд из сыра</b>
Супы	С грибами, макаронными изделиями, супы-пюре
Закуски	Бутерброды, салаты, сыр жаренный, сыр с фруктами, Жюльен
Вторые блюда	Пасты с сыром, запеканки, мясо под сырной корочкой.
Соусы и заправки	Майонез, соус Цезарь, соусы для запеченных овощей
Изделия из теста	Пиццы, хачапури, пироги
Кондитерские изделия	Кремы на основе маскарпоне и Филадельфия; тирамису

# Блюда из сыра

---

## Сырное фондю

- Нарезанные кубиками сыр гауда и швейцарский перемешайте с кукурузным крахмалом и перцем.
- Протрите горшок для фондю чесноком.
- Налейте в него 1,5 стакана белого сухого вина, столовую ложку коньяка разогрейте на среднем огне.
- Когда жидкость начнет закипать, добавьте сыр, медленно помешивая.
- Приправьте мускатным орехом и перцем.
- Подержите его на медленном огне до готовности.
- Подавайте фондю с круассанами или гренками.





# Блюда из сыра

## Сырные рулетики с беконом

- Скалкой раскатайте кусочки сэндвичного хлеба, добавьте сверху ломтик сыра.
- Сверните в рулетики, оберните каждый из них ломтиком бекона, закрепите зубочисткой.
- Поджарьте рулетики на сливочном масле, пока бекон не подрумянится и сыр не расплавится.



# Блюда из сыра

---

## Сырные палочки

- Сыр натираем на мелкой терке.
- В чашу к сыру добавляем яйцо и муку, перемешать.
- Из полученной массы сформировываем сырные палочки.
- Жарим во фритюре на среднем огне, примерно по 30 секунд с каждой стороны до золотистого цвета.
- Готовые палочки выкладываем сначала на бумажные полотенца.



# Блюда из сыра

---

## Сырный суп по-французски с курицей

- Сварить куриный бульон, мясо отделить от бульона.
- Картофель почистить и нарезать кубиками.
- Лук нарезать кубиками. Морковь натереть на терке. Пассировать.
- Мясо порезать небольшими кусочками.
- Плавленный сыр порезать кубиками.
- В кипящий бульон добавить картофель. Проварить.
- Готовую пассировку добавить в суп и варить еще 5–7 минут.
- Затем добавить порезанное мясо. Варить 3–4 минуты, добавить плавленный сыр, хорошенько помешать и выключить огонь.
- Перед подачей посыпать зеленью. По желанию подавать с гренками.

# Блюда из сыра

---

## Сырный суп по-французски с курицей



# Блюда из сыра

---

## Хачапури по-аджарски

- Хачапури, знаменитые грузинские пироги, имеют региональное различие как по форме, так и по составу теста.
- Лепят в виде лодочки, начиняют сыром в виде смеси сулгуни и адыгейского сыра , а в конце приготовления заливают яйцом.
- Тесто для этого грузинского пирога замешивают на мацони - это оригинальный кисломолочный продукт, напоминающий одновременно кефир, простоквашу и жидкий йогурт.



# Блюда из сыра

## Хачапури по-аджарски



KuliNamia.ru



ვტუცე



# Блюда из сыра

---

## Вопросы для самопроверки:

- 1 Классификация сыров?
- 2 Какие сыры относят к мягким сычужным?
- 3 Назовите пять блюд из сыра?
- 4 Что такое фондю?
- 5 Какие сыры используют для изделия Хачапури по-аджарски?