

«ИНСТИТУТ ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА» – филиал
Государственного бюджетного образования учреждения
высшего образования
«Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»
г. Нижний Новгород

ПМ 07

Тема: Блюда из творога.
Выполнила: Козлова Полина Валерьевна.
Группа: ОП-11-17.

Значение творога в питании

Кисломолочные продукты - это продукты, вырабатываемые сквашиванием молока или сливок чистыми культурами молочнокислых бактерий с добавлением или без добавления дрожжей или уксуснокислых бактерий. Некоторые кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения; при этом образуется достаточно плотный, однородный сгусток с выраженным кисломолочным вкусом. Другие же продукты получают в результате смешенного брожения - молочнокислого и спиртового.

Кисломолочные продукты имеют большое значение в питании человека благодаря лечебным и диетическим свойствам, приятному вкусу, легкой усвояемости.

Творог представляет собой традиционный белковый кисломолочный продукт, обладающий высокими пищевыми и лечебно-диетическими свойствами.



В современных условиях его вырабатывают путем сквашивания пастеризованного цельного или обезжиренного молока и удаления из полученного сгустка части сыворотки. Творог из непастеризованного молока можно использовать только для выработки изделий, подвергающихся обязательной термической обработке (вареники, сырники и др.), а также для производств плавленых сыров. В состав творога входит 14-17% белков, до 18% жира, 2,4-2,8% молочного сахара. Он богат кальцием, фосфором, железом, магнием – веществами, необходимыми для роста и правильного развития молодого организма. Творог и изделия из него очень питательны, так как содержат много белков и жира. Белки творога частично связаны с солями фосфора и кальция. Это способствует лучшему их перевариванию в желудке и кишечнике.



Классификация блюд из творога

Продукт в зависимости от молочного сырья подразделяют:

- из натурального молока;
- из нормализованного молока;
- из восстановленного молока;
- из рекомбинированного молока;
- из их смесей.

Продукт (кроме «из натурального молока») в зависимости от массовой доли; подразделяют на:

- обезжиренный;
- нежирный;
- классический;
- жирный



Из творога и творожной массы приготавливают 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 творог (18% жира, 65% влаги) и полужирный (9% жира, 73% влаги) целесообразно подавать в натуральном виде. В этом случае его не протирают. Для подачи в натуральном виде следует использовать творог только из пастеризованного молока.



Полужирный и нежирный (80% влаги) творог рекомендуется использовать для приготовления горячих блюд. Для приготовления горячих блюд творог протирают через сито, при этом потери составляют 1-2%. Вторые горячие блюда готовят отварными (вареники ленивые, пудинг, варёный на пару), жареными (сырники, творожные батончики) и запечёнными (пудинги, запеканки). Сырники готовят с сахаром или без него, а также с добавлением различных овощей (картофель, морковь), специй (тмин).



Пудинги отличаются от запеканок большим числом компонентов (ванилин, изюм, цукаты), а также более нежной консистенцией, так как в них входят взбитые белки. При приготовлении блюд на 1 кг творога кладут 10 г поваренной соли. Отпускают творожную массу порциями по 100-200г со свежими, консервированными и быстрозамороженными плодами и ягодами, с вареньем, сметаной, орехами; солёную - со сметаной.



Технология приготовления холодных блюд из творога

Для приготовления холодных блюд можно использовать только творог из пастеризованного молока. Творог с молоком, сливками, сметаной или сахаром. для подачи в натуральном виде используют жирный или полужирный творог, неперотертый. Творог укладывают в тарелку или салатник небольшой горкой, заливают молоком или сливками, предварительно охлажденными, или подают их отдельно в молочнике или в стакане. Отдельно можно подать песок или сахарную пудру. Отпуская творог со сметаной, в твороге делают углубление и вливают сметану.



Творожные массы представляют собой смесь из протертого жирного или полужирного творога, сахара, сливочного масла, дополняемую различными компонентами. На предприятиях общественного питания в соответствии с санитарными правилами приготовление творожной массы запрещено, поэтому предприятия используют творожную массу, выпускаемую промышленностью, добавляя в нее наполнители: изюм, мед, орехи, сметану, консервированные фрукты. Отпускают на десертных тарелках, уложив в виде горки или выпустив творожную массу из кондитерского мешка.



Технология приготовления горячих блюд из творога

Горячие блюда из творога подразделяются по виду тепловой обработки на отварные, жареные и запеченные.

К отварным творожным блюдам относятся вареники, пудинги паровые.

Вареники с творогом. Процесс приготовления вареников включает в себя следующие операции: приготовление теста, подготовка фарша, формовка полуфабрикатов, выдержка их на холоде и варка.

Для приготовления теста молоко или воду соединяют с яйцами, растворяют в ней соль, сахар и вводят просеянную муку. Замешивают кругов тесто и оставляют на 40 мин для набухания белков. для фарша творог протираю добавляют яйца, сахар, соль и перемешивают.



Тесто раскатывают толщиной 1,5—2 мм, круглой выемкой нарезают кружочки, на них кладут фарш, закрывают и защипывают края. до варки вареники хранят в деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от —6 до 0°С. При плюсовой температуре вареники должны храниться не более 20 мин.

Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывая их в кипящую подсоленную воду небольшими порциями. Время варки с момента закипания 5—8 мин. Готовые, всплывшие на поверхность вареники вынимают шумовкой и кладут в посуду с растопленным маслом, слегка встряхивают.

Отпускают вареники в баранчике или тарелке, поливают растопленным сливочным маслом, отдельно подают сметану.

Вареники ленивые отличаются от вареников с творогом тем, что приготавливаются без теста. Все продукты соединяются (творог, яйца, соль, сахар, мука) и вымешиваются до однородной массы.



Массу раскатывают в пласт толщиной 1 см на посыпанном мукой столе, нарезают полоски шириной 2 см, а из них затем — ромбики или прямоугольники. Хранят, варят и отпускают так же, как и вареники с творогом.

Пудинг из творога (паровой). Творог протирают. Изюм перебирают и промывают. Орехи очищают и мелко рубят. Белки сырых яиц отделяют от желтков и взбивают в пышную устойчивую пену. Творог соединяют с манной крупой, желтками яиц, растертыми с сахаром, изюмом, орехами. Добавляют ванилин и хорошо вымешивают массу, после чего вводят взбитые белки. Массу перемешивают осторожно, чтобы не осели белки, раскладывают в формы, смазанные сливочным маслом (стенки и дно), заполняя 3/4 объема, выравнивают, посыпают сухарями и ставят в водяной или паровой мармит для варки. Варят 20—30 мин.

Готовый пудинг слегка охлаждают и вынимают из формы, нарезают на порционные куски и отпускают со сметаной, вареньем или сладким фруктовым соусом. При приготовлении пудинга вместо манной крупы можно использовать готовую манную кашу, сваренную на молоке.



Жаренные блюда из творога

К жареным творожным блюдам относят сырники и блинчики с творогом.

Сырники из творога. для их приготовления лучше использовать жирный творог. Из обезжиренного творога необходимо отжать лишнюю влагу, иначе значительно увеличивается расход муки при приготовлении блюда, что ухудшает качество сырников (на 1 кг творога следует брать не более 120 г муки и 10 г соли). Готовить сырники можно не только с мукой, но и с манной крупой, густой манной кашей, а также с добавлением вареного картофеля, припущенной моркови и т. п.

Творог протирают и соединяют с яйцами, растертыми с сахаром, пшеничной мукой или манной крупой, солью. Массу хорошо перемешивают, разделяют в виде биточков и панируют в муке. до жарки хранят, уложив на противень, в холодильнике. Жарят основным способом с двух сторон до образования золотистой корочки и дожаривают в жарочном шкафу 5—7 мин.



Запеченные блюда из творога

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

Запеканка из творога. Нежирный творог протирают и соединяют с пшеничной мукой или манной крупой (или густой манной кашей), вводят сахар, яйца, соль и перемешивают массу. На противень, смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями, выкладывают массу слоем 3—4 см. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной или яйцами, взбитыми со сметаной, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С. Готовую запеканку нарезают на порционные куски квадратной или прямоугольной формы.

Отпускают в горячем виде со сметаной, сметанным или сладким соусом.

Пудинг из творога запеченный. Массу готовят, как и для пудинга парового, и выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями. Поверхность пудинга выравнивают, смазывают сметаной или льезоном и запекают в жарочном шкафу 25—35 мин до образования румяной корочки. Выдерживают пудинг до остывания 5—10 мин в форме, а затем выкладывают и нарезают.

Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.



Требование к качеству творога

В зависимости от качества творог делят на высший и 1-й сорта. Кроме диетического. Творог высшего сорта должен иметь вкус и запах чистые, нежные, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов, консистенция нежная, допускается неоднородная; цвет белый, слегка желтоватый, с кремовым оттенком, равномерный по всей массе. В 1-м сорте допускаются слабо выраженные привкусы кормов, наличие слабой горечи; консистенция рыхлая, мажущаяся, а для нежирного творога - с незначительным выделением сыворотки, рассыпчатая. Кислотность жирного творога высшего сорта - не более 200 Т, полужирного - 210 Т, нежирного - 220 Т; кислотность творога 1-го сорта - соответственно не более 225,240,270 Т.

Мягкий диетический творог имеет нужную, однородную, слегка мажущуюся консистенцию, чистые кисло-молочные вкус и запах. Белый с кремовым оттенком цвет, равномерный по всей массе. Кислотность 210 Т.



Для длительного хранения творог замораживают при температуре - 25-30 С. При размораживании быстрозамороженного творога его структура и консистенция восстанавливаются. Дефектами творога являются кормовые привкусы, выраженный кисло-молочный вкус, горечь, крупитчатость. Не допускают к приемке творог плесневелый и загрязненный.

Творожные изделия получают из жирного, полужирного, нежирного творога, подвергнутого измельчению до получения однородной массы, растиранию с добавлением вкусовых, ароматических наполнителей (сахара, соли, изюма, какао, ванилина, орехов и др.).



Требование к качеству творожных изделий

Творожные изделия должны иметь различную форму, упаковку плотную, без повреждений; для юбилейных тортов с художественно оформленным рисунком, выполненным из плотного не расплывающегося сливочного крема. Консистенция однородная нежная, в меру плотная, соответствующая каждому виду изделий, с наличием или без наличия ощутимых частиц введенного наполнителя. Для сырков глазированных 5%-ной жирности - мучнистая. Вкус, запах чистый, кисло-молочный с привкусом введенного наполнителя. Цвет белый, белый с кремовым оттенком или обусловленный цветом введенного наполнителя, равномерный по всей массе. Глазурь на глазированных сырках должна быть твердая, однородная, не крошливая, характерно для нее вкуса, запаха, цвета.

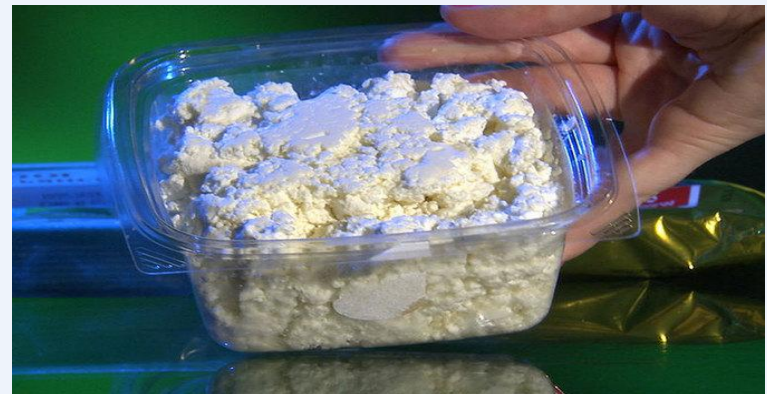


Условия и сроки хранения

Хранят творог и творожные изделия при температуре от 0 до 2С не более 36ч. с момента окончания технологического процесса. Замороженный творог хранят при температуре - 18С до 8 мес.

Упаковывают творог, творожные изделия и полуфабрикаты фасованными в потребительскую тару (мелкая фасовка), а творог (кроме диетического) и творожную массу также в транспортную тару (крупная фасовка).

Творог жирный, полужирный и нежирный фасуют в виде брусков в этикетированный пергамент, подпергамент, бумагу с полимерным покрытием массой нетто в основном по 250, творог диетический - в пакеты, коробочки и стаканчики из полимерных материалов по 250 и 500 г. Сырки фасуют в этикетированную кашированную алюминиевую фольгу, тонкий подпергамент по 50 и 100 г, а сырковые массы - по 250 и 500 г. Торты творожные упаковывают в картонные коробки массой нетто от 250 до 2000 г; кремы и пастообразные сырки - в стеклянные баночки, стаканчики из полистирола, коробочки и стаканчики картонные с полимерным покрытием - от 50 до 250 г. Творожные полуфабрикаты упаковывают в пергамент, полиэтиленовые пленки, картонные коробки или пакеты - от 250 до 1000 г.





Крупная фасовка творога (кроме диетического) и творожных масс производится в деревянные бочки (ГОСТ 8777-80) - до 50 кг, металлические широкогорлые фляги (ГОСТ 5037-78) - до 35, алюминиевые бидоны (ГОСТ 17151-71)-до 10, деревянные и картонные ящики с вкладышами из пергамента (полиэтиленовой пленки, бумаги с полимерным покрытием) - до 12 кг. Допускается крупная фасовка творожных полуфабрикатов для сети общественного питания: теста для сырников и вареников ленивых - в широко-горлые фляги и картонные ящики до 30 кг, замороженных вареников - в ящики по 7 кг, запеканки творожной - в металлические фляги до 35 кг и картонные ящики - до 12 кг.

Допускаемые отклонения массы нетто для мелкой и крупной фасовки не должны быть больше норм, предусмотренных действующей НТД для данного вида продукта.

Творог, творожные изделия и творожные полуфабрикаты мелкой фасовки должны быть уложены в картонные, деревянные или полимерные ящики не более чем в три ряда по высоте, массой нетто не более 12 кг. Деревянные и полимерные ящики должны быть запломбированы, а картонные - оклеены бумажной лентой.

Металлические фляги и алюминиевые бидоны укупоривают, пломбируют и маркируют. На транспортной таре с творогом из непастеризованного молока должно быть нанесено обозначение: «Из непастеризованного молока, предназначен для выработки продуктов с термической обработкой».

