

Мучные блюда.



Работу выполнила:
Джуварова Г.Б.

ОСОБЕННОСТИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИИ:

- С самого детства мы любим мучные блюда — оладьи, блинчики, пироги, вареники и пельмени. По статистике, они занимают почти половину всех яств в дневном рационе. Более того, мучные изделия достаточно калорийны и питательны. Уровень глюкозы и сахарозы в них иногда превышает 50%-60%, если говорить о сладостях и десертах. Диетологи рекомендуют включать эти блюда в ежедневный рацион, только в умеренных дозах.



- Как известно, хлеб — всему голова. Ведь как гласит пословица — в доме, котором есть хлеб, все сыты. Иногда, его можно заменять лепешками, булочками или крекерами. В салат добавляют сушеные сухари, а хлебными крошками зачастую панируют рыбу или котлеты. Если же захотелось чего-то необычного, можно побаловать себя пиццей. Кроме теста в эту «кулинарную красавицу» включают все, чего душа пожелает.

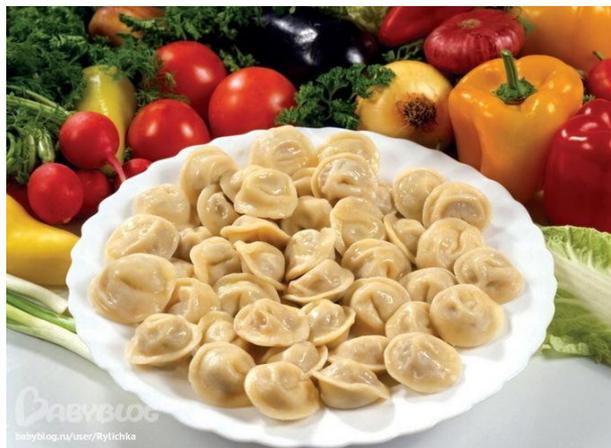




□ Кухня каждой страны может похвастаться своим ассортиментом мучных изделий. Украина предлагает сдобные вареники, Россия угощает пельменями, итальянцы лакомятся пиццей, пламенная Мексика представляет тако, а темпераментная Армения — лаваш. И это далеко не весь список национальных мучных блюд. Более того, на каждом континенте найдется «фирменное» печенье, свой кекс или пирог.



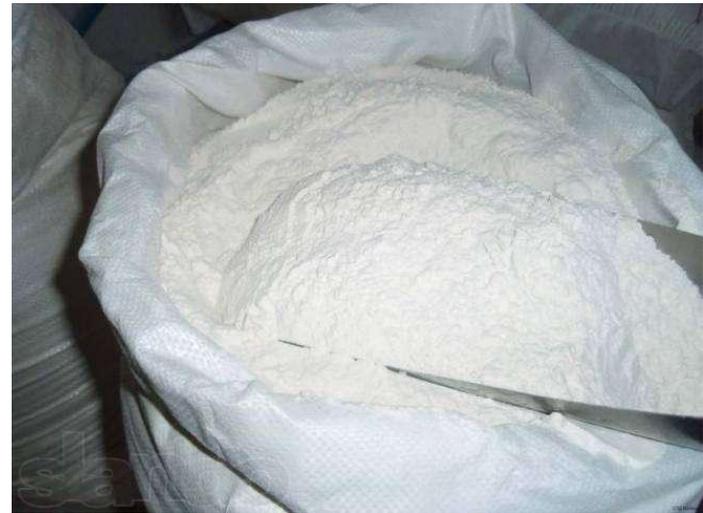
ALLDAY.RU



- Для любого мучного блюда сначала необходимо просеять муку через сито, таким образом мучная масса обогащается кислородом воздуха, удаляются посторонние примеси. Также просеянная мука обеспечивает воздушность теста, оно хорошо поддается раскатке и повышается припек изделия. Если тесто готовят с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с просеиванием. Это правило касается всех видов теста. Далее в отдельную миску насыпают соль и растворяют ее в теплой воде, и частями соединят с мукой, постепенно добавляя воду, после чего замешивают тесто.



- Мука́ — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных культур. Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис и дагусса. Основную массу муки вырабатывают из пшеницы.



- Тесто будет вкусным лишь при точном соблюдении рецептуры приготовления. Все зависит от вида теста, поскольку для каждого есть свои хитрости в приготовлении. Например, добавляемая вода должна быть следующей температуры: для кислого на дрожжах — теплая, для пресного — обыкновенная, для слоеного и сдобного — прохладная. Тесто нужно тщательно вмешивать, после тщательной обминки его скатывают в колобок и оставляют под влажной салфеткой на 10-15 минут. Чтобы тесто не прилипало к разделочной доске нужно обильно посыпать ее мукой, а также на скалку. Для того, чтобы тесто поднялось используют соду (погашенную уксусом) или кефир.



Изделия из теста делят на следующие группы:

- 1.** Мучные блюда- вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.
- 2.** Мучные кулинарные изделия – пирожки, расстегаи, кулебяка, ватрушки, пироги.
- 3.** Мучные гарниры – лапша домашняя, клецки, профитроли, корзиночки.

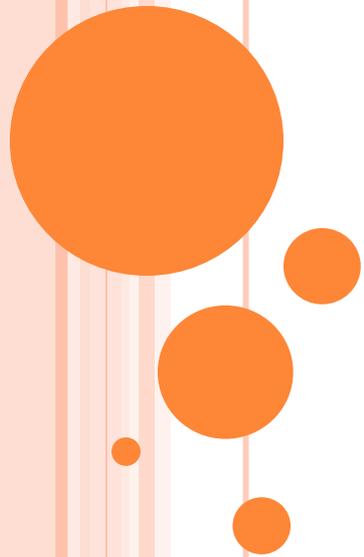


Приготавливают изделия в кондитерском цехе. Основное оборудование – тестомесильная, раскаточная и взбивальная машины, просеиватели, передвижные стеллажи, производственные столы с деревянным покрытием.

В цехе должно быть в достаточном количестве посуда и инвентарь: наплитные котлы, кастрюли, сита с ячейками разного размера, противни, скалки, весы, формочки, кондитерские листы, выемки, резцы для теста, набор кондитерских наконечников и мешков, ножи и др.



МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ



- ▣ **Блины́** — кулинарное изделие, приготавливаемое жареньем (иногда выпеканием) жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду; обычно имеют круглую форму. Блины подаются с разными закусками, а тонкие блины — иногда с начинкой, заворачиваемой в них.



- Блины, возможно, были первыми изделиями из муки и уходят корнями в доисторические времена. Их разновидности есть у всех народов, использующих в готовке муку: русские блины, французские (тонкие) блинчики, монгольский *гамбир*, китайские блинчики, палачинки, английские *pancakes*, индийская доса, эфиопская ынджерера, мордовские блины и другие.



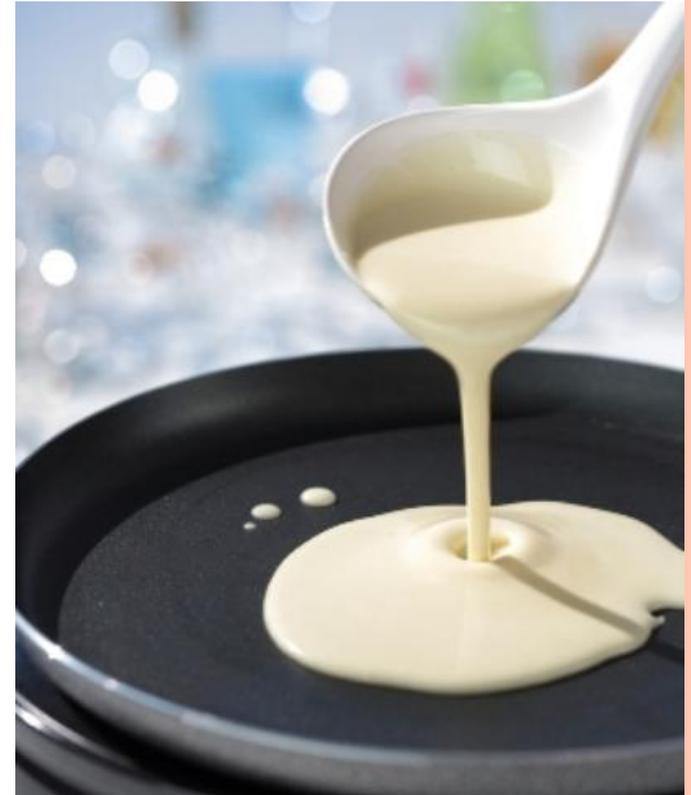
ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- Внешний вид: тонкие, круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.
- Запах: характерный для блинов, без посторонних запахов
- Вкус: характерный для домашнего теста без посторонних привкусов



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛИНОВ

- Существует большое количество рецептов блинов. Основной принцип приготовления состоит в том, что жидкое тесто растекается по смазанной маслом или салом сковороде, образуя тонкий слой, который затем переворачивается и обжаривается со второй стороны. Блины обычно имеют круглую форму. Существуют квадратные блины, для их изготовления требуется сковорода квадратной формы. Приготовление блинов — особое мастерство, приближающееся к искусству. Нужно знать, какое количество теста налить на сковороду и когда перевернуть блин, чтобы подвергнуть термической обработке его другую сторону. Блины должны получаться румяными, но в то же время не подгорать.



Начинки для блинов

- Блины с ежевикой
- Мясной фарш, ветчина
- Рыбная (солёная, копчёная)
- Икра
- Овощные (кабачковая, капустная, шпинатная)
- Грибная
- Творог и творожные смеси
- Сыр и различные смеси на основе сыра
- Яйцо
- Фруктовые (яблочная, абрикосовая, ананасовая...)
- Ягодные
- Сгущённое молоко
- Шоколадная
- Мёд
- Сметана



Блинчики с медом

Используемые продукты:

- Пшеничная мука, высшего сорта (250-300г)
- Молоко стерилизованное 3,2% жирности или вода (600г)
- Яйцо (2штуки)
- Сахарный песок (50г)
- Масло сливочное (50г)
- Соль поваренная пищевая (5г)
- Масло подсолнечное (50г)
- Мед пчелиный (100г)



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Яйца, сахар, йодированную соль размешивают, добавляют холодное молоко или воду (1/2 нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко или воду. Готовое жидкое тесто (влажность 66%) процеживают.

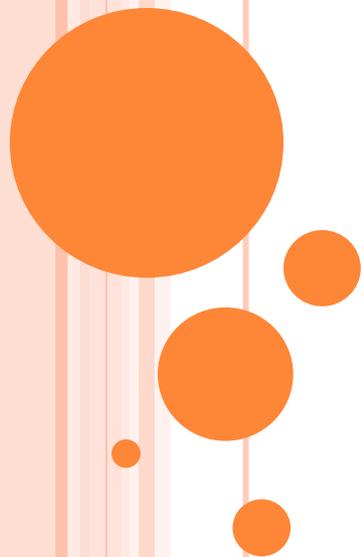


- Блинчики выпекают с двух сторон на смазанных растительным маслом и разогретых сковородах диаметром 240—260 мм.
Отпускают с медом по 3 шт. на порцию.
Температура подачи: не ниже 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.





ВАРЕНИКИ.



- **Варéники** (укр. *вареники*, va'ɾɛnʲikʲ) — славянское блюдо, более всего распространённое в украинской кухне, в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса, овощей, грибов, фруктов и ягод, творога.



ВАРЕНИКИ С ТВОРОГОМ.

Используемые продукты:

- Пшеничная мука , высшего сорта
- Молоко стерилизованное 3,2% жирности или вода
- Яйцо
- Сахарный песок
- Соль поваренная пищевая
- Фарш творожный
- Масло сливочное



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- Внешний вид: полукруглые или треугольные
- Запах: характерный для вареников, без посторонних запахов
- Вкус: характерный для домашнего теста без посторонних привкусов



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Просеянную муку высыпают горкой, делают в ней углубление в виде воронки. В муку добавляют нагретое до 30-35 °С молоко или воду, затем вводят яйца, сахар, йодированную соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию, перед формовкой тесто выдерживают 30-40 минут для созревания теста.



- Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной в 2 мм. Край раскатанного пласта шириной 50-60 мм смазывают яйцом. На середину смазанной полосы вдоль нее, кладут рядами шариками фарша массой 12-13 г на расстоянии 49-50 мм один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего формируют вареники специальной формочкой с заостренными концами и затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 22—24 г (10-11 г теста, 12—13 г фарша).



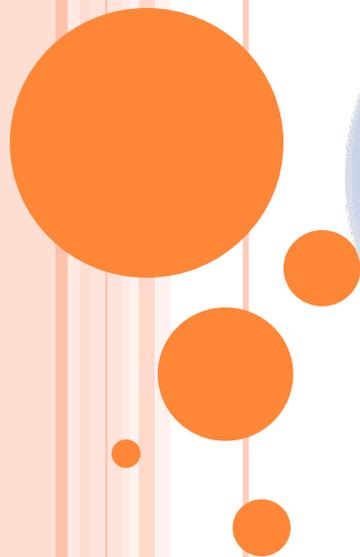
- Вареники опускают в кипящую слегка подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 минут. При отпуске вареники (7—8 штук на порцию) поливают растопленным сливочным маслом. Температура подачи: не ниже 65 °С. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.



- Также могут подаваться со сметаной и/или сливочным маслом. Те, что со сметаной, часто посыпают сахаром или поливают вареньем. Вареники с картофелем принято подавать с жареным луком и постным маслом. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.



Оладьи



- ▣ **Оладьи** — кулинарное изделие, жареные лепёшки из жидкого теста, замешанного на воде или молоке, на основе муки и яиц. Отличие от блинов им придает использование соды или дрожжей в тесте, что делает оладьи пышнее.



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- Внешний вид: круглой формы с ровными краями, подрумяненные с двух сторон.
- Запах: характерный для оладьи, без посторонних запахов
- Вкус: характерный для домашнего теста без посторонних привкусов



Оладьи с изюмом

Используемые продукты:

- Пшеничная мука, высшего сорта
- Яйцо
- Песок
- Соль поваренная пищевая
- Дрожжи прессованные
- Молоко стерилизованное 3,2% жирности или вода
- Изюм
- Масло подсолнечное
- Масло сливочное



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- В небольшом количестве воды растворяют йодированную соль и сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до 35 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте на 3-4 часа



- Во время брожения тесто 1-2 раза обминают. Во время последней обминки добавляют тщательно перебранный и промытый изюм. Выпекают на хорошо разогретых сковородах, подают с маслом по 3 шт. на порцию.

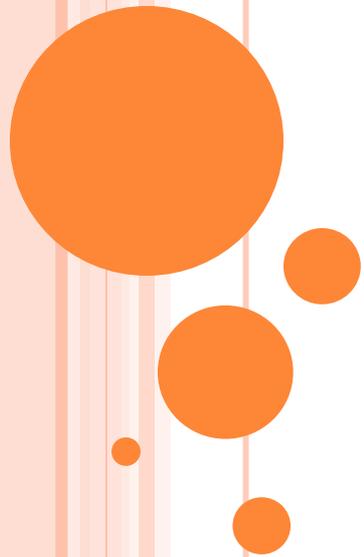
Температура подачи: 65 °С.

Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.

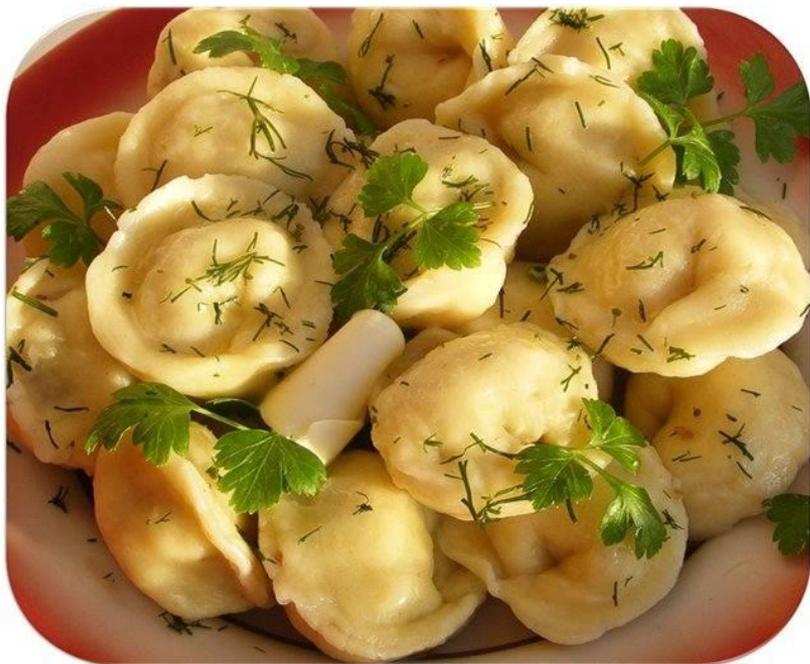




ПЕЛЬМЕНИ



- ▣ **Пельмэни** — блюдо в виде отварных изделий из пресного теста с начинкой из рубленого мяса или рыбы.



ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРОДУКТЫ:

Тесто:

- Пшеничная мука, высшего сорта
- Соль поваренная пищевая
- Яйцо
- Вода

Начинка:

- Мясо
- Специй
- Лук репчатый (чеснок)



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- Внешний вид: форма пельменей должна быть у всех одинаковая, должны быть оформлены краешки
- Запах: характерный для пельменей , без посторонних запахов
- Вкус: характерный для домашнего теста без посторонних привкусов



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- В муку добавляют нагретую до 30—35 °С воду, яйцо, йодированную соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30—40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности, после чего используют для приготовления пельменей.
Температура подачи: не ниже 65 °С.
Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления.



- Тесто раскатывается в тонкий слой, из которого нарезаются круглые, косоугольные или квадратные куски и в них заворачивают начинку.
- Начинка классических пельменей изготавливается из говядины, свинины и/или баранины с добавлением различных специй, лука, иногда чеснока, возможно использование также мяса медведя, оленя, лося, гуся, рыбы, свиного сала, картофеля, капусты.



- Далее края теста защипывают. Кладут готовые пельмени в кипящую воду или мясной, рыбный или овощной бульон и варят до тех пор, пока они не всплывут, а затем ещё 2—5 минут. При варке можно добавить в бульон лавровый лист и репчатый лук.

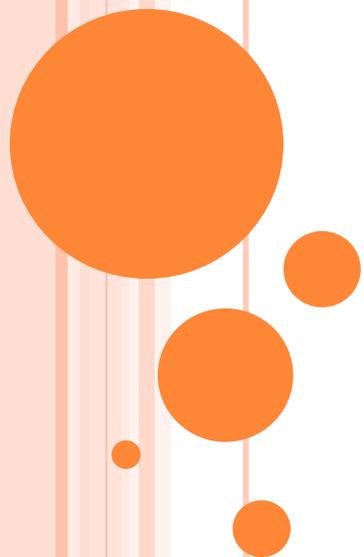


- Классические пельмени едят только с 3 % уксусом, перцем, горчицей или хреном. Могут подаваться с различными соусами, кетчупом, майонезом, сметаной, сливочным маслом. Иногда пельмени поджаривают после приготовления до появления золотистой корочки, либо жарят сырые пельмени до готовности. Можно также подавать пельмени вместе с бульоном, в котором они готовились, в виде супа.





ШИРОГ.



- ❑ **Пирог** — блюдо из теста с начинкой, которое выпекается или жарится. Начинка для пирогов может быть сладкой (ягоды, фрукты, творог, мак) и несладкой (овощи, мясо, рыба).



- Рецепты пирогов есть практически в каждой национальной кухне. Существует большое количество различных рецептов пирогов. Тесто для пирогов может быть дрожжевым (сдобным или обычным), бисквитное или слоёное тесто), разнообразных начинок и внешнего вида: пироги бывают открытые (ватрушка, шарлотка), закрытые (кулебяка, курник), полуоткрытыми (расстегай, эчпочмак) и слоёные (штрудель)



ПИРОГ С КАПУСТОЙ

Используемые продукты:

Тесто:

- Мука пшеничная высшего сорта
- Сахар
- Яйцо
- Вода питьевая
- Масло сливочное
- Дрожжи прессованные
- Соль поваренная пищевая

Начинка:

- Капуста белокочанная
- Лук
- Масло сливочное



ТРЕБОВАНИЯ К ИЗДЕЛИЮ:

- Внешний вид: круглой, полукруглой или квадратной формы с ровными краями
- Запах: характерный для пирога, без посторонних запахов
- Вкус: характерный для домашнего теста без посторонних привкусов



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Для фарша подготовленную капусту шинкуют соломкой, затем кладут на противень с маслом слоем не более 3 см и припускают до готовности в жарочном шкафу при температуре 180-200°C. Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, пассерованный лук и перемешивают.



- Готовое тесто делят на 2 части и раскатывают их на пласты толщиной 1-1,5 см. На один пласт кладут равномерно по всей поверхности фарш, накрывают его вторым пластом и защипывают.



- Пироги укладывают на листы, предварительно смазанные маслом, для расстойки. За 5-10 мин перед выпечкой пироги смазывают яйцом, делают несколько проколов и выпекают при температуре 210-240°С в течение 40-45 мин.



