

Тема. Технологический процесс приготовления мучных блюд

Вопросы

- Ассортимент мучных блюд.
- Приготовление полуфабрикатов для мучных блюд.
- Процессы происходящие при замесе используемых видов теста.
- Тепловая обработка полуфабрикатов.
- Требования к качеству мучных блюд.
- Сроки годности и условия хранения блюд.

Ассортимент мучных блюд



- Пельмени
- Манты
- Бораки
- Вареники
- Блины
- Оладьи
- Блинчики

Мучные блюда готовят из видов теста:

- **пресного** (пельмени, вареники, борачи);
- **дрожжевого** (блины, оладьи);
- **блинчатого** (блинчики).



Ассортимент блюд из пресного теста

- **Пельмени отварные (№1082)**
- **Пельмени жареные (№1083)**
- **Пельмени запеченные в сметане (№1084)**
- **Манты (казахское национальное блюдо, №1085)**
- **Бораки (армянское национальное блюдо, № 1086)**
- **Вареники с творожным, фруктовым, или овощным фаршем, с повидлом (№№ 1088-1089).**

Процессы, происходящие при замесе пресного теста (физические, коллоидные и биохимические)

Физические процессы. Набухание клейковины и крахмала происходит в течение часа. В первый период замеса тесто липкое и влажное, при дальнейшем замесе тесто перестает **быть липким и легко отстает от рук, в процессе** замешивания тесто приобретает новые **физические свойства: упругость, растяжимость и эластичность.**

Биохимические процессы. Под действием ферментов (**протеолитических**) **муки** проходят и **биохимические процессы.** Нерастворимые в воде **белки** муки, соединяясь при замесе с водой, набухают и образуют **клейковину**. Белки связывают воду примерно в 2 раза превышающей свою массу. Набухшие белковые вещества муки образуют **каркас теста губчатой структуры**, что и определяет растяжимость и эластичность теста.

Амилолитические ферменты муки расщепляют зерна крахмала, зерна крахмала связывают воду.

Коллоидные процессы в тесте. В тесте образуется одновременно **жидкая фаза**, состоящая из свободной воды, водорастворимых белков, так и **газообразная**, образованная за счет удержания пузырьков воздуха из атмосферы. Пшеничное тесто - это **полидисперсная система**, состоящая из жидкой, твердой и газообразной фаз. От соотношения фаз и зависят физические свойства теста.

Для приготовления изделий из пресного теста необходимо использовать муку с **сильной клейковиной**, марок (высший сорт) М54-28, М54-25, (первый сорт) М36-30, М36-27.



Мучные блюда из пресного теста

- ▶ Пельмени, вареники, манты, боракы.
- ▶ Стадии технологического процесса приготовления блюд:
 - ▶ - подготовка сырья;
 - ▶ - замес теста;
 - ▶ - отлежка теста (набухание клейковины);
 - ▶ - приготовление полуфабрикатов;
 - ▶ - тепловая обработка полуфабрикатов;
 - ▶ - органолептическая оценка блюд;
 - ▶ - порционирование и подача блюд.



Приготовление теста для пельменей (№1078) и приготовления пельменей (полуфабрикат №№ 1079, 1080, 1081)

- ▶ В тестомесильную машину засыпают муку, добавляют нагретую до 35°C воду, вводят подготовленный меланж, соль и замешивают тесто однородной консистенции. Для набухания клейковины и придания эластичности тесто выдерживают 30-40 минут.
- ▶ Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5-2 мм. Края раскатанного пласта шириной 5-6 см смазывают меланжем. На середину смазанной полосы, вдоль нее, рядами кладут шарики фарша массой 7-8 г на расстоянии 3-4 см один от другого. Края смазанной полосы теста приподнимают и накрывают ее фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением.
- ▶ Масса одной штуки должна быть 12-13 г. Сформованные пельмени укладывают в один ряд на посыпанные мукой деревянные лотки и до варки хранят при температуре ниже 0°C.
- ▶ Пельмени (полуфабрикат)
- ▶ хранят при температуре
- ▶ ниже 0°C не более 6 часов.



Технологические параметрыпельменей (полуфабрикат) и блюда «Пельмени отварные»



- Толщина теста - **2 мм.**
- Масса теста - **5 г.** Масса фарша - **8 г.**
- Масса одной штуки - **12-13 г.**
- Масса пельменей (полуфабрикат) - **185 г.**
- Выход готового блюда - **200/10 (с маслом) или 200/25 (со сметаной или с уксусом или маслом и сыром).**
- Тесто для пельменей хранить - **не более 24 часов при температуре от +2 до +6°C.**
- Пельмени (полуфабрикат) хранят при температуре ниже **0°C не более 6 часов.**

Из приготовленных пельменей (полуфабрикат) готовят соответствующие блюда:

- пельмени отварные (№1082);
- пельмени жареные (1083);
- пельмени запеченные в сметане (№1084).



Пельмени отварные (№1082)

Технологии приготовления

Подготовленные пельмени опускают в **кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли)**, доводят до кипения и продолжают варить при слабом **кипении 5-7 мин.**

Когда пельмени **всплывут** на поверхность, их осторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дуршлагом и порционируют по 14-15 штук на порцию.

Пельмени отваривают по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде.

Пельмени при отпуске поливают маслом и посыпают тертым сыром. Масса масла на поливку пельменей может быть увеличена до 15 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	58.3	58.3
Яйца	1/8 яйца	5
Вода	21.6	21.6
Соль	1.25	1.25
Масса п/ф теста		83.25
Говядина (котлетное мясо)	50.32	37
Свинина (котлетное мясо)	49.95	42.55
Лук репчатый	9.25	7.77
Соль	0.0002	0.0002
Вода	16.65	16.65
Масса фарша		103.6
Меланж		3.7
Пельмени п/ф		185
Масса вареных пельменей		200
Масло сливочное	10	10
Сыр	16.5	15
Выход с маслом и сыром:		225

Характеристика блюда «Пельмени отварные с маслом и сыром» по органолептическим показателям:

- ▶ **внешний вид:** изделия овальной или круглой формы по 14-15 шт. на порцию, политы сливочным маслом и посыпаны тертым сыром;
- ▶ **цвет:** тестовой оболочки пельменей белый или беловато-кремовый; фарша – светло-коричневый;
- ▶ **вкус, запах:** характерный для компонентов, входящих в состав теста, фарша и используемых для подачи;
- ▶ **консистенция:** тестовой оболочки пельменей – эластичная, плотная; мясной фарш – однородный, рыхлый, мягкий, сочный.
- ▶ **Срок годности и условия хранения:** пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде.

Бораки с говядиной (№1086), армянское национальное блюдо. Технология приготовления.

Из муки, яиц, соли и воды замешивают крутое тесто (влажность 43%), которое затем раскатывают в пласт **толщиной 3 мм**.

Тесто нарезают на **квадраты со стороной 6 см (массой 22-27 г)**.

На середину каждого квадрата кладут **16-20 г мясного фарша (говяжьего)** и защипывают так что бы фарш был виден.



Подготовленные бораки укладывают на дно сотейника, смазанное маслом, ставят в жарочный шкаф и обжаривают до образования светло-золотистой корочки, **заливают соусом и тушат 15 минут.**

Отпускают бораки **по 4-5 штук на порцию с соусом** в которым тушились



Бораки, №1086

Наименование продукта	Расчет сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная высшего сорта	70	70
Яйца	-	10
Вода	30	30
Соль	2	2
Масса теста	-	108
Говядина (котлетное мясо)	76	56
Лук репчатый	25	21
Петрушка	7	5
Перец чёрный молотый	0,05	0,05
Масса фарша	-	80
Маргарин столовый	5	5
Масса готового бораки	-	200
Соус:		
Лук репчатый	24	20
Томатное пюре	18	18
Масло сливочное	10	10
Чеснок	3	2,3
Бульон или вода	23	23
Выход готовой продукции с маслом сливочным	230	

Манты с бараниной. № 1085 (казахское национальное блюдо)

- ▶ Из муки воды и соли замешивают крутое тесто, накрывают влажной тканью и выдерживают 40 мин.
- ▶ Тесто закатывают тонким жгутом, делят на кусочки **массой 20 г** и раскатывают в круглые лепешки с утонченными краями. На середину лепешки кладут **фарш по 25 г** и защипывают посередине.
- ▶ **Фарш** – баранину нарезать мелкими кубиками. Добавить мелкорубленый репчатый лук, соль, перец, холодную воду и перемешать.
- ▶ Манты укладывают на смазанную жиром решетку. Вставляют в котел (касқан) и варят на пару 30 мин.



Манты.

Отпускают по 5 штук (1 штука - 60г) с уксусом и красным перцем. Выход - 315 г. Масса теста - 100г. Масса фарша - 228 г.



Вареники с творожным фаршем (№ 1088).

Технология приготовления.

Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной **1,5-2 мм**. Край раскатанного пласта шириной **5-6 см** смазывают яйцами. На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами **шарики фарша массой 12-13 г на расстоянии 3-4 см** один от другого, затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш. Вырезают вареники специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и затупленным ободком (для зажима). Оставшиеся обрезки теста без фарша используют при повторном раскате. Сформированные вареники укладывают в один ряд на посыпанные мукой лотки. **11 г теста и 13 г фарша.**

Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7 мин. При отпуске вареники поливают маслом.

Вареники с фруктовым, овощным фаршем (полуфабрикат) можно хранить **не более 12 часа** при температуре от + 2 до + 6 °С

Вареники, №1088

Наименование продукта	Расчет на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	56,9	56,9
Яйца	-	4,5
Молоко	20,09	20,09
или вода	20,09	20,09
Сахар	2	2
Соль	1	1
Масса п/ф	82	82
Творог	24	93
Яйца	-	4
Сахар	-	5
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	-	-
Ванилин	0,01	0,01
Масса фарша		103
Вареники п/ф	-	185
Масло сливочное	10	10
Выход готовой продукции с маслом сливочным	200/10	



Приготовление блинчиков-полуфабрикат (оболочка)



➤ Из блинчатого теста готовят блинчики-полуфабрикат.

➤ **Технология приготовления:** яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50 % от нормы), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, **постепенно добавляя остывшее молоко.** Готовое жидкое тесто процеживают. Блинчики выпекают со смазанным жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

➤ Налитое тесто поворачиваем сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности **и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.**

➤ Срок годности и условия хранения: при температуре от +2 до +6°C **не более 24 часа.**

Блинчики с яблочным фаршем (№ 1092).

На поджаренную сторону охлажденного блинчика – **полуфабриката кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных** плоских пирожков.

Обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на **5-6 мин.**

Отпускают блинчики по **2 штуки на порцию.** При отпуске блинчики с яблочным фаршем поливают сметаной или посыпают сахарной пудрой.

Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите не более 3 часов при температуре + 65 С.

При температуре от +2 до +6°С с фаршем яблочным и творожным **не более 12 часов.**

С джемом, повидлом, вареньем - **не более 18 часов.**



Блинчики, №1092

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	27	27
Молоко или вода	67	67
Яйца	-	5,4
Сахар	1,6	1,6
Соль	0,5	0,5
Масса блинчиков (полуфабрикат)	-	100
Яблоки свежие	59,3	41,5
Сахар	10	10
Масса фарша	-	50
Масса полуфабриката блинчиков с начинкой	-	150
Маргарин столовый	5	5
Масса жареных блинчиков с фаршем	-	135
Сметана	-	20
Выход со сметаной	135/20	



Белорусские мучные блюда

Ушки.
Сочники с творогом.
Блинчики по-деревенски.
Блинчики «Полесские».
Вареники картофельные.



Рецепты от Хрумки



Ушки (№ 156). Технология приготовления

Из продуктов предусмотренных по рецептуре, замешивают крутое тесто, раскатывают **его в пласт толщиной 5 мм,** **разрезают на ромбики по 3-4 см,** противоположные концы защипывают.

Ушки укладывают на смазанный жиром лист **и выпекают при температуре 220-240°C,** складывают в кастрюлю, добавляют сметану, сливочное масло и ставят



Ушки

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порции готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	80	80
Кефир	31	30
Яйца	10	10
Сахар	5	5
Соль	1	1
Сода питьевая	1	1
Масса полуфабриката		125
Маргарин на смазку противня	2	2
Масса выпеченного полуфабриката		105
Масло сливочное	10	10
Сметана	40	40
Выход готовой продукции	156	

Ассортимент мучных блюд из дрожжевого теста

- ▶ **Оладьи** - жарить с обеих сторон, толщина готовых оладий - **5-6 мм**. Тесто - **176 г**. Выход готовой продукции - **150/10, 150/20** (со сметаной); **150/10** (с повидлом).
- ▶ Подача - **3** штуки на порцию.
- ▶ Срок годности - при температуре **65°C не более 3 часов**.
- ▶ Срок годности - **не более 24 часов** при температуре от +2 до +6 °C.



Блины - жарить с обеих сторон, толщина готовых блинов - **3 мм**. Масса теста - **195г**. Выход готовой продукции - **150/10**, по **3 штуки** на порцию.



Блины, рецептура №1090.

- Из дрожжевого безопарного теста выпекают блины с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Масса теста – 195г.
- Отпускают по 3 штуки на порцию. Выход – 150/10, 150/20, 150/25 – с икрой, кетой.
- Срок годности и условия хранения: на мармите или горячей плите при температуре 65°C не более 3 часов.
- При температуре от +2 до +6°C не более 24 часов.

Оладьи (№1096). Технология приготовления

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40 °С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Тесто оставляют в теплом месте (25-35 °С) на 3-4 часа.

В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). В тесто для оладий перед выпеканием добавляют перебранный и промытый изюм.

Оладьи жарят на разогретых чугунных сковородах, толстостенных противнях или электросковородах с обеих сторон.

Толщина готовых оладий должна быть не менее **5-6 мм.**

При отпуске оладьи (**3 штуки на порцию**) поливают маслом или сметаной.

Масса теста – **176 г.**

Выход готовой продукции – **150/10, 150/20 (со сметаной); 150/10 (с повидлом).**

Тесто для оладий готовят более густой консистенции, чем для блинов, без маргарина.

Рецептуры №1095-1099.



Ассортимент оладий:

оладьи со сметаной, или маслом, или с джемом;

оладьи с изюмом;

с яблоками;

с творогом.



Оладьи (№1096)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	75	75
Яйца	0,09 шт.	3,6
Молоко или вода	75	75
Дрожжи прессованные	2,2	2,2
Сахар	2,7	2,7
Соль	1,4	1,4
Масса полуфабриката (тесто)	-	156
Изюм	20,4	20
Масса полуфабриката (оладьи)	-	176
Маргарин столовый	9	9
или масло растительное	8	8
Итого сырья	-	196,9
Масса готовых оладий	-	150
Масло сливочное	10	10
или сметана	20	20
Выход готового продукта:		
с маслом	-	150/10
со сметаной		150/20

**Оладьи с изюмом № 1097. Оладьи
выпекают на разогретых сковородах с
жиром с обеих сторон.**



Требования к качеству блюд.

Мучные блюда должны иметь **правильную форму и размеры**, с определённым количеством изделий на порцию, равномерно прожарены (для изделий, которые подвергают жаренью), иметь свойственный **цвет** (зависит от способа приготовления), **вкус и запах приятные**, свойственные входящим в рецептуру компонентам, без признаков **затхлости и горечи**, **консистенция** свойственная блюду.



Виды и причины брака готовых блюд.

Оценка по внешнему виду (характер поверхности теста, окраски и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форма изделия).

Соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав).
Определяют запах и вкус.

Каждый показатель качества блюд (внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус) оценивается **по пятибалльной системе: «5» - отличное качество; «4» - хорошее; «3» - удовлетворительное; «2» - неудовлетворительное** в сравнении с эталонными.

Условия хранения и сроки реализации готовых мучных блюд.

Пельмени рекомендуется отваривать по мере спроса небольшими партиями в широкой посуде. На мармите или горячей плите **не более 3 часов**.

Бараки. На мармите или горячей плите **не более 3 часов**.

Вареники. На мармите или горячей плите не более 3 часов (**готовят по мере спроса**).

При температуре от +2 до +6°C не более 12 часов.

Оладьи. На мармите или горячей плите не более 3 часов, при температуре от +2 до +6°C не более 24 часов.

Блинчики и блины. На мармите или горячей плите не более 3 часов, при температуре от +2 до +6°C с фаршем яблочным не более 12 часов, с джемом, повидлом, вареньем не более 18 часов.

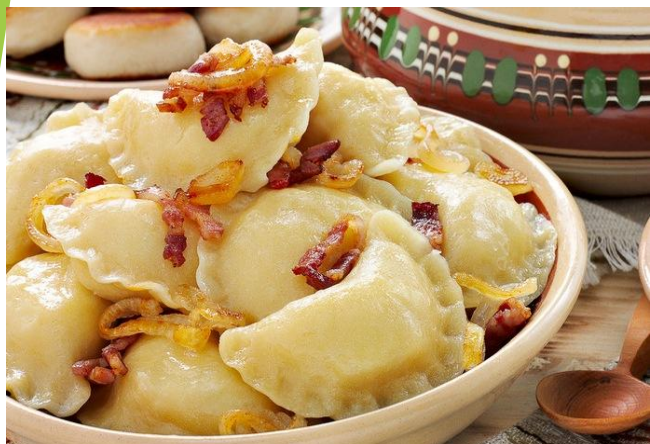
Ушки. На мармите или горячей плите **не более 3 часов**.

Сроки годности полуфабрикатов для мучных блюд:

- тесто пресное – не более 24 часов при температуре от +2 до +6°C.**
- пельмени (полуфабрикат) при температуре ниже 0°C не более 6 часов;**
- вареники (полуфабрикат) при температуре от +2 до +6°C не более 12 часов.**
- дрожжевое тесто при температуре от +2 до +6°C не более 9 часов.**

Органолептическую оценку начинают с определения массы готовых блюд. Штучные изделия взвешивают **по 10 штук одновременно** и определяют среднюю массу одной штуки. Готовые блюда отбирают из подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно.

Масса одной порции может отклоняться от нормы в пределах **$\pm 3\%$** .



Снижение балльной оценке показателей качества блюд (изделий) за обнаруженные дефекты проводится в соответствии с таблицами, приведенными в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 2012 г., в которых различные дефекты сгруппированы по основным показателям качества с учетом групповых особенностей блюд и изделий. Сумме баллов 25-22 соответствует оценка «отлично», 21-18 баллов – оценка «хорошо», 17-15 баллов – «удовлетворительно».

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.



Балл «5» - приготовленные строго по рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативной и технологической документации.

Балл «4» - имеющие незначительные или легкоустраняемые отклонения (характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, слегка переваренные, но сохранившие форму блюда, слегка недосоленное блюдо, изделие небрежно оформлено и т.д.).

Балл «3» - с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки (подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, слабый или чрезмерный запах специй, неоднородность соусов и др).

Если блюда (изделия) оценивают 3 баллами, то независимо от величины других показателей блюдо (изделие) оценивается не выше чем 3 балла.

Балл «2» - значительные дефекты (с несвойственным вкусом и запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию).

Бракуются и не допускаются к реализации блюда и в том случае, если при органолептической оценке хотя бы один показатель их качества был оценен **на 2 балла. Сумму баллов для таких балюд не подсчитывают.**

Назовите блюда





Вставьте пропущенные слова

Полуфабрикаты для мучных блюд

ГОТОВЯТСЯ ИЗ ВИДОВ ТЕСТА:

- (пельмени, вареники, манты, бораки);
- (блины, оладьи);
- (блинчики).



Вставьте пропущенные слова

1. Полуфабрикаты для мучных блюд готовятся из видов теста:

-;
-;
-

2. Пельмени отварные № 1082. Для доведения до кулинарной готовности подготовленные пельмени опускают в подсоленную воду (на 1 кг пельменей берут л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении минут. Когда пельмени, их осторожно вынимают с крупными отверстиями.

3. Манты готовят с, (..... национальное блюдо). Тесто закатывают тонким жгутом, делят на кусочки массой г и раскатывают в лепешки с утонченными краями. На середину лепешки кладут фарш по г и защипывают

Вставить пропущенные слова

Пельмени отварные № 1082. Для доведения до кулинарной готовности подготовленные пельмени опускают в подсоленную воду (на 1 кг пельменей взять л воды), доводят до кипения, уменьшают нагрев и варят при слабом кипении минут. Когда пельмени, их осторожно вынимают шумовкой с крупными отверстиями.



Манты готовят с, (..... национальное блюдо).

Тесто закатывают тонким жгутом, делят на кусочки массой г и раскатывают в лепешки с утонченными краями.

На середину лепешки кладут фарш по г и защипывают