

Тесто для пельменей и вареников.

Выполнила студентка 2 курса
группы ТП-2-9
Шляпина Юлия.

ТЕСТО ДЛЯ ВАРЕНИКОВ И ПЕЛЬМЕНЕЙ

- Приготовить тесто для вареников и пельменей достаточно просто. Рецепт теста для вареников и пельменей включает следующие ингредиенты:

Мука – 3 стакана;

Вода – 2/3 стакана;

Яйцо – 1;

Соль – 1/2 чайной ложки;

Приготовление: Просеянную муку высыпаем на широкую доску горкой, в центре делаем ямку, вливаем в неё яйцо, тёплую воду, сыпем соль, вымешиваем в крутое тесто для вареников. Полученный ком накрываем салфеткой или крышкой, оставляем на 30-40 минут. Если вареники с творожной или фруктовой начинкой, вместо воды можем взять молоко и добавить в тесто для вареников 2 чайные ложки сахара.

- Тесто считается готовым, если при нажмем пальцем на поверхность замешанного теста образовавшееся углубление восстанавливается.



- Готовое тесто для вареников раскатываем до толщины 1,5–2 мм. стаканом, рюмкой или специальной выемкой с нужным диаметром вырезаем кружочки(5×5см), а потом стряпаем вареники или пельмени: фарш выкладываем на одну половинку кружка, накрываем второй и прищипываем по краям, полученная форма подходит для вареников, а чтобы получились пельмени, уголки соединяют. Обрезки теста на вареники соединяем, вымешиваем, раскатываем и повторяем остальные действия.
- Хранение. Сформованные пельмени укладывают на обсыпанные мукой лотки и до варки хранят при 0 °С.



Варка пельменей

- Варим пельмени в кипящей подсоленной воде (1 кг пельменей при варке берут 4 л воды и 20 г соли). Варят при слабом кипении 5—7 мин. После всплытия, пробуем на готовность, затем вылавливаем шумовкой и сразу подаём на стол.
- Отпуск: при отпуске пельмени поливают маслом, сметаной или уксусом. Можно пельмени посыпать мелко рубленой зеленью петрушки или укропа. Рекомендуется отваривать пельмени по мере спроса небольшими партиями. Пельмени можно отпускать жареными и запеченными. Используют их также при приготовлении супов.



Варка вареников

- Подготовленные вареники варят в большом количестве кипящей подсоленной воды, чтобы им не было тесно. Воду подсаливают из расчёта 1 ч. ложка соли на 3 стакана воды. Через 8 – 10 мин (в зависимости от начинки) готовые вареники должны всплыть на поверхность, после чего их выбирают шумовкой, перекладывают в кастрюлю и поливают разогретым сливочным маслом, чтобы они не слипались.
- Отпуск: при подаче на стол вареники обливают сметаной, за исключением вареников с вишнями, маком, яблоками и сливами, которые подают либо в особом сиропе, либо в меду. Подают вареники очень горячими, так как даже чуть остыв, они становятся невкусными.

ТКК(пельмени и вареники)

□ Требования к качеству Пельмени

Внешний вид: сохранили форму ,не разваривались.

Консистенция: фарш мягкий и сочный ,

Вкус: в меру соленый.

Цвет: белый.

□ Требования к качеству вареники

Внешний вид: кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Консистенция: однородная, мягкая, сочная

Цвет: белый

Вкус: свойственный продуктам, входящим в блюдо

Запах: продуктов, входящих в блюдо.

□ Без разрывов оболочки, иметь не липкую поверхность.

Не допускаются не промес, обнажение начинки изделия.



Вид	Причины дефекта
Изделия с комками муки	Использование не просеянной муки, недостаточно тщательный промесс теста
Разрыв оболочки вареников или пельменей, обнажение фарша	Тесто слабой консистенции, тонко раскатано, жидкая начинка



