

ВАРЕНИКИ

Какие продукты необходимы для приготовления вареников?

(за 1 минуту сделайте выбор и запишите в тетрадь)

Сода	Мука	Кефир	Молоко	Йогурт
Яйца	Крахмал	Сахар	Мед	Соль
Масло	Сосиски	Ванилин	Какао	Жир

Технологическая карта № 1

Наименование блюда: тесто для вареников.

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто	Масса нетто
Мука пшеничная	57	57
Яйца	1/8 шт.	5
Молоко	20	20
Сахар	2	2
Соль	1	1
Выход: в граммах	—	82
Влажность 37%.		

Технология приготовления теста для вареников

1. Муку просеять через сито на стол или в широкую посуду, горкой и сделать в середине углубление.

2. Молоко нагреть до 30-35°C, растворить соль, сахар, яйцо взбить и соединить, все тщательно перемешать.

3. В углубление влить тонкой струйкой смесь и замесить тесто.

4. Готовое тесто оставить на 30-40 минут для созревания.

Последовательность выполнения упражнения № 1

№ 1. Взвешивание продуктов для теста.



№ 2. Компоненты для теста: молоко, мука, соль, сахар, яйца.



№ 3. Просеивание
муки.



№ 4. Делаем
углубление в муке.



№ 5. Нагреваем
молоко до 30-35°
С.



№ 6. В молоко добавляем соль, сахар и растворяем.



№ 7. Яйца взбиваем.



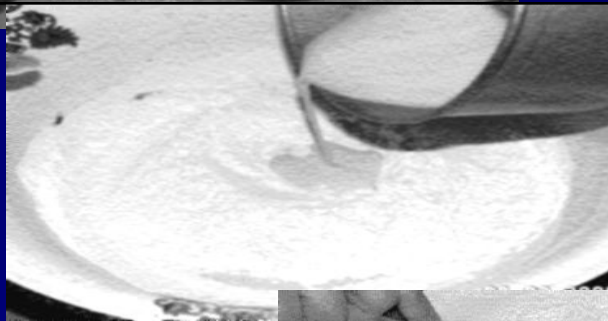
№ 8. Добавляем взбитые яйца в молоко.



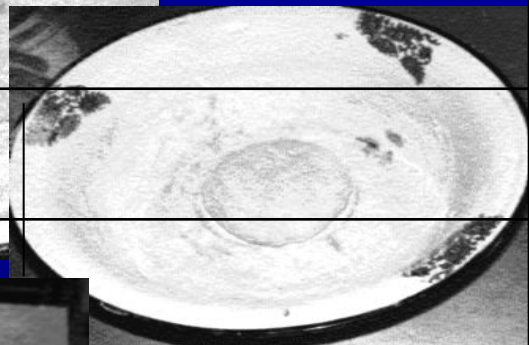
№ 9. Все
компоненты
перемешиваем.



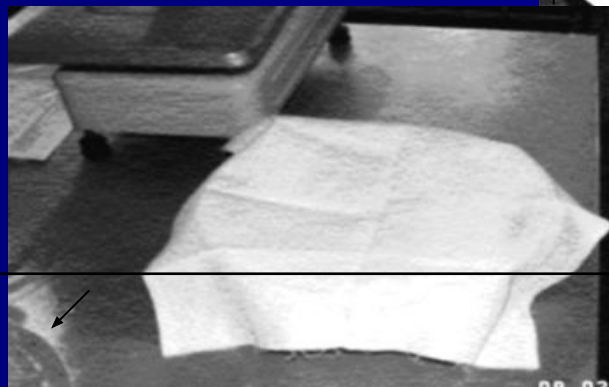
№ 10. Вливаем
тонкой струйкой
компоненты в
углубление муки.



№ 11. Тщательно
все перемешиваем и
замешиваем тесто.



№ 12. Накрываем
полотенцем и даем
время для
созревания теста.



Упражнение № 2:

Приготовление творожного фарша

Схема приготовления творожного фарша.

Творог	Яйца	Сахар	Мука	Масло сливочное	Ванилин
				↓	
Протереть		Растереть	Просеять	Размягчить	
↓		↓		↓	
	Все компоненты соединить и тщательно перемешать				

Технологическая карта № 2

Наименование блюда: фарш творожный.

Наименование продуктов	Норма продуктов на одну порцию	
	Масса брутто	Масса нетто
Творог	82	81
Яйца	1/5шт.	8
Сахар	9	9
Мука пшеничная	4	4
Масло сливочное	4	4
Ванилин	0,01	0,01
Выход в граммах		103

Технология приготовления фарша творожного

1. Творог протереть;
2. Яйца растереть с сахаром;
3. Муку просеять;
4. Масло сливочное размягчить, добавить ванилин;
5. Все тщательно перемешать.

Последовательность выполнения упражнения № 2

№ 1. Компоненты для фарша творожного.



№ 2. Творог протираем.



№ 3. Добавляем в творог растертые яйца с сахаром.



№ 4. Добавляем
размягченное
сливочное масло.



№ 5. Добавляем
просеянную муку.



№ 6. Добавляем
ванилин.



№ 7. Все компоненты
тщательно
перемешиваем.



Технологическая карта № 3

Наименование блюда: вареники с творожным фаршем.

Наименование продуктов	Норма продуктов на 1 порцию	
	Масса брутто	Масса нетто
Тесто для вареников		82
Фарш творожный		103
Масса сырых вареников		185
Вода	328	328
Соль	2	2
Масса вареных вареников		
Сметана	15	15
Масло сливочное	10	10
Выход в граммах		225

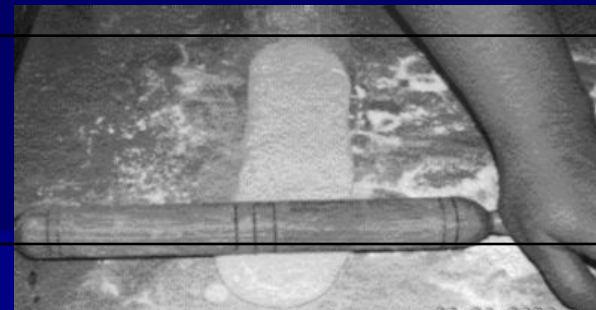
Технология приготовления вареников с творожным фаршем.

1. Тесто для вареников раскатать толщиной 1,5-2 мм в виде полоски шириной 5-6 см, смазать сырыми яйцами.
2. Отступить 3-4 см от края, на тесто положить шарики фарша (4 см друг от друга). Приподнять края смазанной полосы теста, накрыть ими фарш, вокруг каждого шарика верхний слой теста прижать к нижнему и вырезать вареники металлической выемкой. Обрезки теста использовать вторично.
3. Приготовленные полуфабрикаты хранить до варки на деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от -6 до 0°C.
4. Вареники варить в широкой низкой посуде, закладывать их в кипящую подсоленную воду небольшими порциями. Время варки с момента закипания воды после опускания вареников 5-8 мин. Варить при слабом кипении. Готовые, всплывшие вареники вынимать шумовкой, класть в посуду с растопленным сливочным маслом и слегка встряхивать.
5. При отпуске вареники положить на мелкую столовую порционную тарелку и полить сверху сливочным маслом и сметаной.

Последовательность выполнения упражнения № 3

№ 1, 2.

Раскатываем тесто.

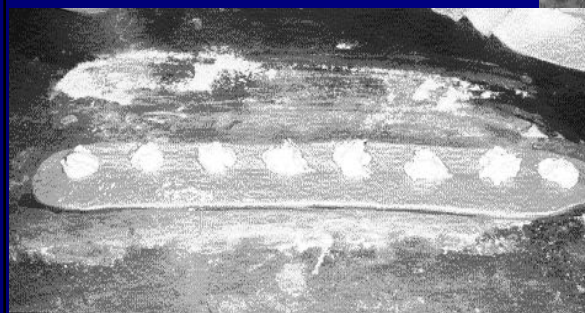


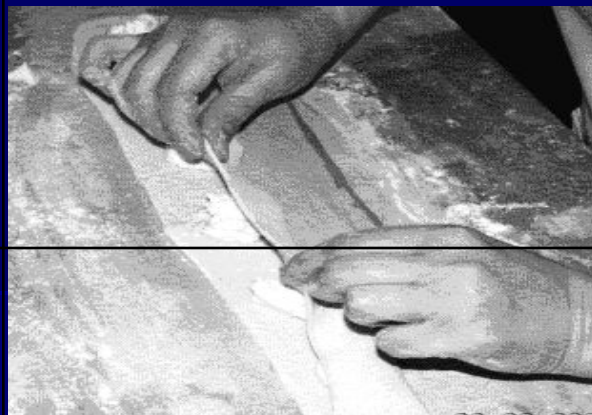
№ 3. Смазываем
яйцом $\frac{1}{2}$ ширины
полосы теста.



№ 4, 5.

Выкладываем
творожный фарш
на равном
расстоянии друг от
друга.





№ 6. Накрываем фарш тестом.



№ 7. Прижимаем тесто вокруг фарша.

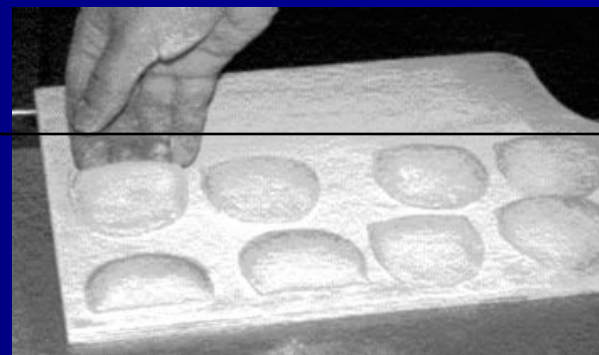


№ 8. Формочку опускаем в муку.

№ 9. При помощи формы вырезаем вареники.



№ 10. Вареники-полуфабрикаты выкладываем на доску, посыпанную мукой.



№ 11. Воду ставим на плиту, доводим до кипения и подсаливаем.



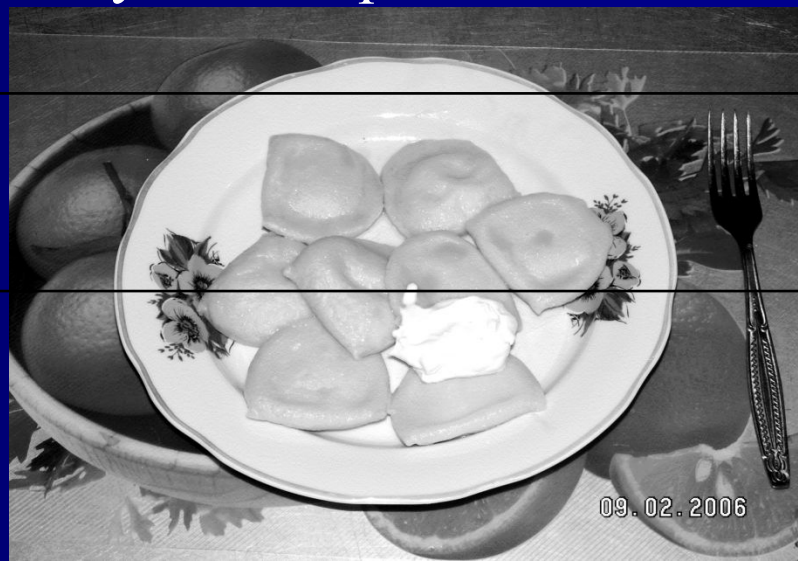
№ 12. Закладываем
вареники в
кипящую
подсоленную воду
и варим 5-7 мин.



№ 13.
Растапливаем
сливочное масло.



№ 14. Готовые вареники выкладываем на мелкую столовую
порционную тарелку и отпускаем с растопленным сливочным
маслом и сметаной.



Требования к качеству

Внешний вид – вареники после варки должны сохранять свою форму, быть не деформированными, с заделанными краями, не слипшимися.

Вкус и запах – в меру сладкий, без кислоты. Не должно быть посторонних привкусов и запахов.

Цвет – белый с кремовым оттенком.

Консистенция - мягкая и нежная.

Сроки хранения – полуфабрикаты хранят при температуре от -6 до 0° С. Готовые вареники хранят не более 15 мин. в теплом месте до подачи.

Правила подачи – вареники отпускают в подогретой мелкой столовой порционной тарелке, поливают растопленным сливочным маслом, сметаной, температура подачи блюда – 65° С.

Тест

1. Жидкая основа для теста...

- А) вода;
- Б) кефир;
- В) молоко.

2. Толщина теста для вареников...

- А) 1 мм;
- Б) 2 мм;
- В) 3 мм.

3. Температура подачи вареников...

- А) 75°C;
- Б) 65°C;
- В) 14°C.

4. Какие продукты необходимы для приготовления творожного фарша?

- А) творог, яйца, сахар, сметана;
- Б) творог, яйца, сахар, мука, масло сливочное, ванилин;
- В) творог, сахар, ванилин.

5. Определите соотношение творожного фарша и теста в полуфабрикate вареники с творогом.

- А) 1:1;
- Б) 1:2;
- В) 2:1.

Правильные ответы к тесту:

1. В); 2. Б); 3. Б); 4. Б); 5.
А).