

**Изделия из пресного теста.
Технология приготовления
пельменей и вареников.**

Подготовила Кечемайкина В.П.

Пресное тесто

- **Пресное тесто** - тесто, приготовленное из муки, воды. Его роль - подчеркнуть вкусовые качества того продукта, которому оно как бы подчиняется.
- **Пресное тесто** применяется при приготовлении **лапши домашней, вареников, пельменей, чебуреков** и др.
- **Пресное тесто** должно быть замешено как можно круче.



Питательная ценность блюд из пресного теста

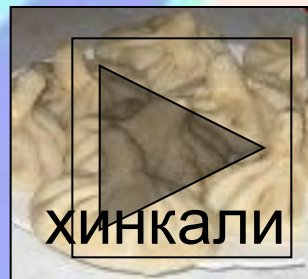
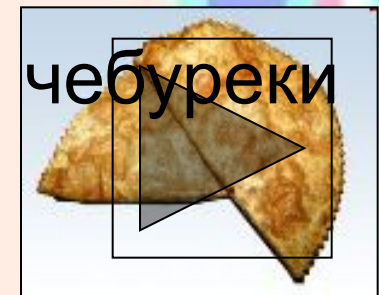
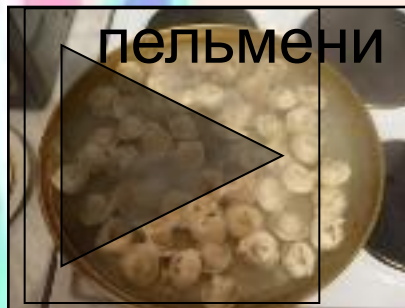
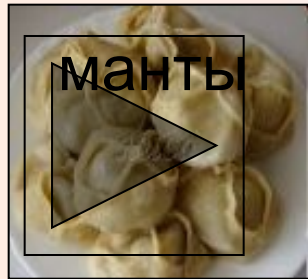
- Являются источником **питательных веществ** (белков, жиров, углеводов, минералов, витаминов)-за счет продуктов, входящих в состав теста и начинок
- **Высококалорийны**
- **Питательны**

Мука - основной компонент теста

- **Порошкообразный продукт**, полученный при измельчении зерен злаковых культур
- **Доброкачественность** этого продукта можно определить органолептическим способом (по запаху, цвету, вкусу).
- В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют **клейковину**.
- Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур хлебных зерновых культур как пшеница хлебных зерновых культур как пшеница, рожь хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо, кукуруза хлебных зерновых



Изделия из пресного теста



- Колдуны
- Равильоли
- Бешбармак

Историческая справка

- **Пельмени** – (угро-финский: пельнянь – ухо из теста) - любимое блюдо уральцев и сибиряков
- В Сибири и на Урале лепить пельмени собирается вся семья, от мала до велика.



Делают сразу несколько тысяч, замораживают частями, по мере готовности, и сыпают в холщовые мешки. Хранят на морозе. Считается, что замороженные пельмени становятся только лучше.

Приготовление теста

- Муку просеять через мелкое сито, насыпать горкой на стол.
- Сделать в вершине горки углубление и влить в него яйца.
- В некоторых рецептах в пельменное тесто добавляется щепотка соли.

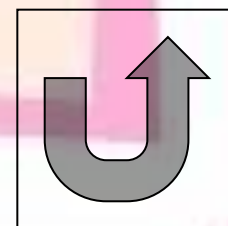


Приготовление фарша

- Лук, говядину, баранину и свинину провернуть через мясорубку.
- Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.

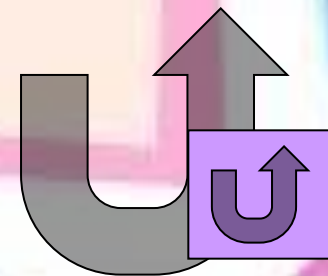


Как слепить пельмени



Варка пельменей

Пельмени следует сразу же отварить или заморозить. А отваривают, бросая маленькими порциями в кипящую, слегка подсоленную воду. Для пикантности в воду можно добавить 1-2 лавровых листа. Как только пельмени всплывут, их надо достать шумовкой, подавать к столу со сметаной, маслом или уксусом



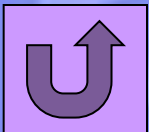
Вареники

- Пельменообразное блюдо турецкой кухни «дюшвара» превратилось в украинские вареники, а затем в вареники с характерными национальными наполнителями — вишнями, творогом, луком (цыбулей), шкварками.



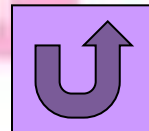
Хинкали

Блюдо грузинской кухни(с мясом баранины)



Манты

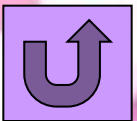
- Блюдо бурятской, узбекской, таджикской кухни



Лапша домашняя



Чебуреки



Лаваш – армянский хлеб



Приятного аппетита

