

# ГПОУ ТО «Техникум технологий пищевых производств»

## Тема урока: «Приготовление жареных блюд из творога».

**Сырники из творога**



ВЫПОЛНИЛА МАСТЕР ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПРОНИНА Г.В

# СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА.

ТВОРОГ, МУКА ПШЕНИЧНАЯ (МАННАЯ КРУПА), ЯЙЦА, САХАР, СОЛЬ.

ТВОРОГ ПРОТИРАЮТ И СОЕДИНЯЮТ С  
ЯЙЦАМИ, РАСТЕРТЫМИ С САХАРОМ,  
ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ (ИЛИ МАННОЙ  
КРУПОЙ), СОЛЬЮ.





ПОРЦИОНИРУ  
ЮТ СЫРНИКИ.



ФОРМИРУЮТ СЫРНИКИ В ВИДЕ  
БИТОЧКОВ, ПАНИРУЮТ В МУКЕ.



# ЖАРЯТ СЫРНИКИ ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

С ДВУХ СТОРОН ДО ОБРАЗОВАНИЯ ЗОЛОТИСТОЙ КОРОЧКИ, ДОЖАРИВАЮТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ 5 – 7 МИНУТ.



# ПОДАЮТ ГОТОВЫЕ СЫРНИКИ



Отпускают сырники с сахаром, вареньем, молочным сладким и сметанным соусом.



# ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ БЛЮД «СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА».

- ❑ Сырники должны быть правильной круглой формы. Цвет – золотисто-желтый, без подгорелых мест. Поверхность – ровная, без трещин. Консистенция – мягкая, масса – однородная, без крупинок внутри. Запах – творога. Вкус – кисло-сладкий.
- ❑ Сырники хранят не более 15 минут в теплом месте до отпуска.



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОЖНЫХ ШАРИКОВ

ТВОРОГ, ЯЙЦА, САХАР, СОДА ПИЩЕВАЯ, СОЛЬ, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ (ДЛЯ ЖАРКИ).

ТВОРОГ ПРОТИРАЮТ, СОЕДИНЯЮТ С ЯЙЦАМИ РАСТЕРТЫМИ С САХАРОМ, ДОБАВЛЯЮТ МУКУ, СОЛЬ, СОДУ. ЗАМЕШИВАЮТ МАССУ, ФОРМИРУЮТ ШАРИКИ ДИАМЕТРОМ 2СМ, ЖАРЯТ ВО ФРИТЮРЕ ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.





# ПОДАЧА ТВОРОЖНЫХ ШАРИКОВ



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТВОРОЖНЫХ БАТОНЧИКОВ.

ТВОРОГ, МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ЯЙЦА, СМЕТАНА, СОДА ПИЩЕВАЯ, САХАР, САХАРНАЯ ПУДРА, МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ (ДЛЯ ЖАРКИ).

ТВОРОГ ПРОТИРАЮ, СОЕДИНЯЮТ С ЯЙЦАМИ РАСТЕРТЫМИ С САХАРОМ, МУКОЙ, СМЕТАНОЙ, СОДОЙ ПИЩЕВОЙ. ЗАМЕШИВАЮТ МАССУ. ФОРМИРУЮТ МАССУ В ВИДЕ ЖГУТИКОВ И НАРЕЗАЮТ НА ПОЛОСКИ ДЛИНОЙ 8 – 10 СМ. ОБЖАРИВАЮТ В МАСЛЕ СО ВСЕХ СТОРОН ДО ЗОЛОТИСТОГО ЦВЕТА.





# ПОДАЧА ТВОРОЖНЫХ БАТОНЧИКОВ.



# ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- Повторить тему по МДК-2: «Приготовление отварных блюд из творога»; ТБ в горячем цехе, санитария и гигиена работника предприятий общественного питания.



[www.azbukavkusa.ru](http://www.azbukavkusa.ru)



[www.azbukavkusa.ru](http://www.azbukavkusa.ru)



ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!



ОЧЕНЬ  
ВКУСНО



# УРОК ЗАКОНЧЕН, СПАСИБО ВСЕМ ЗА АКТИВНУЮ РАБОТУ НА УРОКЕ.

