

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



www.azbukavkusa.ru



ПРИЯТНОГО
АППЕТИТА!



ОЧЕНЬ
ВКУСНО



УРОК ЗАКОНЧЕН, СПАСИБО ВСЕМ ЗА АКТИВНУЮ РАБОТУ НА УРОКЕ.

