

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВАРЕНИКОВ С КАПУСТОЙ, С КАРТОФЕЛЕМ, ПЕЛЬМЕНЕЙ.

**Мастер производственного
обучения - Ткачева Е.С.**

УЧАЩИЙСЯ ДОЛЖЕН ЗНАТЬ:

1. Технологию приготовления пресного теста и изделий из них.
2. Охрану труда при работе в горячем и мучном цехе.
3. Организацию рабочего места в горячем и мучном цехе.

УЧАЩИЙСЯ ДОЛЖЕН УМЕТЬ:

1. Подготовить рабочее место.
2. Соблюдать технологию приготовления и требования к качеству:
 - приготовить пресное тесто и различные виды фаршей;
 - сформировать вареники и пельмени;
 - отварить и правильно отпустить вареники и пельмени.
3. Работать с технологической документацией.
4. Работать с весовым и электрическим оборудованием, различными видами кухонных инструментов.
5. Соблюдать нормы рабочего времени.

ВОПРОСЫ ПО ОХРАНЕ ТРУДА

1. Перечислите требования техники безопасности при работе на электроплите.

Заземление;

Вытяжка;

Наличие резинового коврика;

Исправность переключателя;

Поверхность плиты без трещин и ровная.

2. Какая обувь должна быть у повара во время работы?

С задниками, на низком каблуке.

3. Как правильно открыть крышку кастрюли с кипящей жидкостью?

По направлению от себя.

4. Перечислите комплект спецодежды повара.

Колпак, куртка, тапочки,

индивидуальное полотенце, фартук, в

кармане носовой платок.

5. Как правильно закладывать в кипящую воду вареники и пельмени?

По направлению от себя.

БЛИЦ-ОПРОС

1. До какой температуры подогревают воду для теста на вареники?
2. Как замешивают тесто?
3. Для чего выдерживают тесто в течении 40 минут?
4. Как формируют вареники?
5. Как приготовить фарш из картофеля?
6. Форма нарезки капусты?
7. Технология приготовления фарша из капусты?
8. Технология приготовления фарша из мяса.
9. Как сварить вареники и пельмени?
10. Правила отпуска вареников и пельменей.
11. Требования к качеству вареников.

**На черненькую кнопочку собрался нажимать?
А правильность сборки кто будет проверять?**

**Работу мясорубки чтоб предупредить беду
Проверим для начала на холостом ходу.**

**А чтобы на ладони не вспухли пузыри –
Горячие предметы прихватками бери.**

**Кастрюлю по объему с расчетом выбирай
На 10 сантиметров к краям не доливай.**

**Чтоб зубы преждевременно Вам не пришлось вставлять
Все кольца, перстни, серьги не забывай снимать.**

**Всегда ты осторожность в работе соблюдай,
Пролил случайно жидкость быстрее вытирай.**

АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНИКОВ С КАПУСТОЙ



В муку добавить соль и перемешать.
Добавить в муку теплой водой и замесить
тесто.



Тесто вымесить, но не перестараться,
чтобы не получилось тугим. Накрыть его
чистой тканью и оставить на 40-60 минут.



Очистить и натереть морковь на
крупной терке, капусту на
мелкой соломкой.



Пассировать овощи на растительном
масле несколько минут.



Добавить капусту и тушить на медленном огне, периодически помешивая, до готовности. Посолить в конце жарки.



Капуста должна подрумяниться. Немного остудить.



Приготовленное тесто раскатать в пласт. И специальной выемкой или тонким стаканом разделить его на кружки.



В кружок из теста, чайной ложкой, добавляете капусту. Складываете тесто пополам.



Приминаете капусту большим пальцем и начинаете заклеивать тесто пальцами.



Вареник можно так и оставить.



Но если вы хотите сделать его более праздничным, тогда добавьте ажурности — большим пальцем заворачивая края волнами.



Сложить вареники на поверхность посыпанную мукой, отступая друг от друга, чтобы они не склеились между собой.



Вареники варят в кипящей подсоленной воде (на 4 л. неполная столовая ложка соли) 5 – 7 минут.



При отпуске вареники (7 – 8 шт. на порцию) подают с растительным маслом и жареным луком.

АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВАРЕНИКОВ С КАРТОФЕЛЕМ



В муку добавить соль и перемешать. Залить в муку теплой воды и замесить тесто.



Тесто вымесить. Оно должно перестать липнуть к рукам, но оставаться очень мягким и нежным. Накрыть его пленкой и оставить на 40–60 минут.



Почистить и сварить в подсоленной воде картофель.



**Почистить и нарезать мелко
лук. Обжарить до золотистого
цвета.**



**Тесто раскатать на муке,
толщина не должна превышать
2–3 мм. И разделить его на
кружки.**



**В центр круга положить
картофельную начинку и
закрепить края.**



**Для красоты и надежности,
делаем оборку по краю.**



**Доделав партию для варки,
опускаем вареники в кипящую
и подсоленную воду.**



**Варить 5 минут..При отпуске
вареники подают с маслом и
жареным луком.**

АЛГОРИТМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕЛЬМЕНЕЙ С МЯСОМ



**На стол высыпать муку.
Посередине сделать углубление –
разбить яйца. Аккуратно вливать
теплую подсоленную воду и
вымесить крутое тесто.**



**Тесто не должно прилипать к
рукам. Отложить его на 15 минут,
накрыв полотенцем.**



**К фаршу добавить натертый на
мелкой терке лук, специи, соль.
Хорошо перемешать.**



Тесто разделить на несколько частей. Взять одну очень тонко раскатать. Взять стакан или рюмку, диаметром 3-4 см и вырезать на тесте кружочки.



Лишнее тесто выкинуть. В каждый кружок выложить по чайной ложке фарша.



Кружок с мясом берем в руки и соединяем две стороны. Должна получиться форма полумесяца.

A close-up photograph showing a pair of hands carefully joining two pieces of pale yellow dough. The hands are positioned to press the edges together, ensuring a seal. The background is slightly blurred, showing more dough pieces.

Один край соединить с другим (если края плохо соединяются – смочить руки водой).

A photograph of numerous small, round dumplings arranged on a dark surface. The dumplings are covered in a fine layer of white flour, which prevents them from sticking to each other. The lighting is bright, highlighting the texture of the dough and the flour.

Пельмени выкладываем на посыпанный мукой противень, так, чтобы они не соприкасались друг с другом.

A photograph of a white ceramic bowl filled with water. Several dumplings are floating in the water, indicating they are being boiled. The dumplings appear slightly translucent, suggesting they are cooked. The water is clear, and the dumplings are spaced out.

Пельмени опускаем в кипящую подсоленную воду и варим на небольшом огне 15 минут, Иногда помешивая (все пельмени должны всплыть).



Пельмени отпускают со сливочным маслом или со сметаной.

Масса готовых пельменей со сливочным маслом – 200/10гр.

ПРАКТИЧЕСКИЙ ПОКАЗ МАСТЕРОМ П/О ПРИЕМОМ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НОВОГО ИЗДЕЛИЯ – КНЕДЛЕЙ СО СМЕТАНОЙ

- замес картофельного теста
- формование кнедлей
- варка кнедлей

АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ «КНЕДЛИ СО СМЕТАНОЙ»

Вареный

картофель

пропустить

через

мясорубку

Охладить

Прибавить

муку, яйца,

Массу

соль

раскатать в

Перемешать

пласт

толщиной

1,5 см.

На каждый

выемкой

кусочек

положить

кружочки

сливу и

Защипывае

М

Варим в

кипящей

воде

Отпуск

блюда

ТИПОВЫЕ ОШИБКИ И ПУТИ ИХ УСТРАНЕНИЯ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ВАРЕНИКОВ, ПЕЛЬМЕНЕЙ

Проблема	Причина	Пути предупреждения
Тесто редкое	Много жидкости	Подмесить тесто и соблюдать технологию
Тесто редкое	Использовали муку со слабой клейковиной	Использовать сильную муку
Тесто твердое, не эластичное	Не использовали сахар, мало подогрели воду	Использовать сахар, использовать воду с $t 40^{\circ}\text{C}$
Ощущаются кристаллы соли	Не растворили соль	Растворить соль
У готовых вареников виден фарш	Плохо защипали тесто	Хорошо защипывать тесто

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КНЕДЕЛЕЙ

№ п/п	Наименование продуктов	брутто	нетто	брутто	нетто
		1 порция	1 порция	3 порции	3 порции
1	Мука пшеничная	60	60	180	180
2	Яйца	1/5 шт	8	1/2	24
3	Картофель	133	100	399	300
4	Слива вяленая	90	80	270	240
5	Сахар	10	10	30	30
6	Сметана	30	30	90	90
	Выход	-	300		

Технология приготовления

Вареный картофель пропускают через мясорубку, охлаждают, прибавляют муку, яйца, соль и перемешивают.

Массу раскатывают в пласт толщиной 1,5 см и выемкой вырезают кружочки. На каждый кружочек кладут сливу и сахар, после чего его защипывают и варят в кипящей воде.

При подаче, кнедли поливают сметаной.