

ХАРАКТЕРИСТИКА Й ОБРОБКА ЦИБУЛЕВИХ ОВОЧІВ



Цибулеві овочі багаті на :

Ефірні олії

Цукри
(глюкозу, фруктозу, сахарозу)

Мінеральні речовини



Цибулеві овочі містять білки, азотисті речовини, фітонциди, глікозиди, вітаміни. Ефірні олії і глікозиди зумовлюють специфічний запах і гострий смак цибулевих та сприяють збудженню апетиту, поліпшують травлення і засвоюваність їжі. Фітонциди й ефірні олії мають антибіотичні властивості, запобігають розвитку мікроорганізмів

Способи обробки цибулі

Термічний спосіб

Сортування за розміром і якістю

Обпалювання верхніх лусочок
(у камері термоагрегату при $t^{\circ} 1000-1200^{\circ}C$)

Обчищення обгорілих лусочок
(на щіткової мийно-очисній машині)

Доочищення вручну

Ручна обробка

Сортування за розміром і якістю

Відрізають денце і шийку

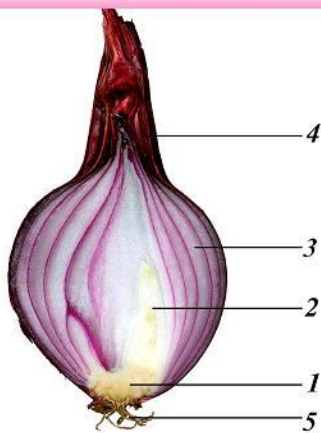
Обчищають сухі лусочки

Промивають у холодній воді

У кулінарії цибулю всіх сортів використовують для заправки перших страв, соусів і других страв

Солодкі і напівгострі сорти придатні у свіжому вигляді для салатів; **гострі** – для маринування.

Схема будови ріпчастої цибулі



1 – денце, 2 – верхівкова брунька, 3 – м'ясисті лусочки, 4 – сухі лусочки, 5 – додаткові корінці



Нарізають цибулеві *кільцями, тівкільцями, часточками, дрібними кубиками* безпосередньо перед тепловою обробкою (оскільки цибуля швидко в'яне і вивітрюється ефірні олії)



НАПІВФАБРИКАТИ З СІЧЕНОЇ МАСИ М'ЯСА

ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ З СІЧЕНОЇ НАТУРАЛЬНОЇ МАСИ

Яловичина

Обрізки, отримані при розбиранні туші; Пружок від туш I категорії; Лопатка; Грудинка; Бокова і зовнішня частини задньої ноги

Баранина, Козлятина

М'якоть шийної частини; Обрізки, отримані при розбиранні туш

Свинина, телятина

Лопатка; Грудинка; М'якоть шийної частини

Всі шматки м'яса обов'язково зачищають від сухожилків

- У січеній масі з свинини допускається не більше 30% жиру і сполучної тканини не більше 5%.
- У січеній масі з яловичини, баранини, телятини жирової і сполучної тканини не більше 10%.
- Для поліпшення смаку і соковитості готових виробів, до нежирного котлетного м'яса додають жир-сирець (5-10%)

ПРИГОТУВАННЯ НАТУРАЛЬНОЇ СІЧЕНОЇ МАСИ

М'ясо пропускають крізь м'ясорубку. Шпик дрібно нарізають (**біфштекс, котлети полтавські**). Цибулю дрібно нарізають або шаткують (**биточки по-селянські, купати**); пропускають разом з м'ясом (**люля-кебаб, кийма-кабоб**); часник дрібно нарізають (**котлети полтавські, купати**). Додають воду, сіль, спеції і добре перемішують.

ХАРАКТЕРИСТИКА НАПІВФАБРИКАТІВ

3 ЯЛОВІЧИНІ		
<i>I. Смажені основним способом:</i>		
1	Біфштекс січений	Вироби приплюснuto-округлої форми, товщиною 2 см, не паніровані
2	Ромштекс січений	Вироби овально-довгастої форми, товщиною 1 см, паніровані у льезоні і обкачані у мелених сухарях
3	Котлети полтавські	Формують котлети по 2 шт. на порцію, панірують у сухарях
4	Биточки дніпропетровські	Січенa маса із пасерованою цибулею, підсмаженими і посіченими білками яєць. Формують биточки, панірують у борошні
5	Битки театральні	М'ясо пропускають крізь м'ясорубку двічі. Формують по 2 шт. на порцію, форма битків, панірують у льезоні ф черствому хлібі, нарізаному кубиками
<i>II. Припущені:</i>		
6	Фрикадельки	М'ясо пропускають крізь м'ясорубку 2-3 рази, додають: цибулю, сирі яйця, перець, сіль, воду. Порціонують у формі кульок масою по 7-10 г
7	Биточки по-селянському	З маси формують биточки по 1 шт. на порцію, панірують у борошні
3 СВИНІНІ		
<i>I. смажені основним способом:</i>		
8	Шніцель січений	Вироби овально-довгастої форми, товщиною 1 см. Змочені у льезоні і обкачані у мелених сухарях
9	Ковбаски львівські	З маси формують ковбаски по 2 шт. на порцію, змочують у яйцях, обкачують у сухарях
10	Купати	Фаршем начиняють кишкову оболонку
<i>II. Припущені:</i>		
11	Фрикадельки	М'ясо пропускають крізь м'ясорубку 2-3 рази, додають: цибулю, сирі яйця, перець, сіль, воду. Порціонують у формі кульок масою по 7-10 г
БАРАНИНА		
<i>I. Смажені основним способом:</i>		
12	Люля-кебаб	Січену масу прикріплюють до шпакки, маринують 2-3 години, зберігаючи у холодильній шафі, порціонують по 2-3 шт. на порцію, надаючи форму маленької ковбаски
13	Котлети січені	Масу порціонують, надаючи форму котлети, не панірують



Купати



Люля-кебаб

ЗНАЧЕННЯ СОУСІВ У ХАРЧУВАННІ

СОУС – ЦЕ ДОДАТКОВИЙ КОМПОНЕНТ СТРАВИ З ХАРАКТЕРНОЮ НАПІВРІДКОЮ КОНСИСТЕНЦІЄЮ, ЯКИЙ ВИКОРИСТОВУЮТЬ У ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ АБО ПОДАЮТЬ ДО ГОТОВОЇ СТРАВИ ДЛЯ ПОЛПШЕННЯ ЇЇ СМАКУ І АРОМАТУ



ОБРОБКА І НАРІЗКА ТОМАТНИХ ОВОЧІВ



КЛАСИФІКАЦІЯ СТРАВ З ЯЄЦЬ

ЯЙЦЯ ВАРЕНІ

ЯЙЦЯ СМАЖЕНІ

ЯЙЦЯ РІДКІ



Яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 2,5-3 хв. Яйце містить напіврідкий білок і рідкий жовток

«В МІШЕЧОК»



Яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 4,5-5 хв. Яйце містить напіврідкий жовток.

ВИПУСКНІ



У киплячу воду випускають яйця без шкаралупи, варять 3-3,5 хв.

ЯЄЧНІ НАТУРАЛЬНІ, З ГАРНІРОМ, ВИПУСКНІ



Випускають яйця на розігріту сковороду і смажать 2-3 хв. до загусання білка. Жовток має бути напіврідким

Порівняльна харч.

«ВКРУТУ»



Яйця занурюють у киплячу підсолену воду і варять 8-10 хв. Білок і жовток повністю загусають.

ЯЄЧНА КАШКА



Суміш яєць, молока, вершкового масла розмішують і проварюють на водяній бані до консистенції напіврідкої каші

СМАЖЕНІ У ФРИТЮРІ



Очищені яйця панірують у борошні, льезоні і сухарях, обсмажують у жирі 3 хв. до золотаво-коричневої скоринки

ОМЛЕТИ НАТУРАЛЬНІ, З ГАРНІРОМ, ЗАПЕЧЕНІ



Розмішують суміш з яєць, молока і солі смажать на чавунних сковородах або листах до повного загусання

КИСЛОМОЛОЧНІ ПРОДУКТИ

Кисломолочні продукти отримують шляхом заквашування молока або вершків, чистими культурами молочнокислих бактерій (болгарська паличка, молочнокислі стрептококи, ацидофільні палички, ароматоутворюючі бактерії), кефірними грибками з додаванням або без додавання культур молочних дріжджів.

ЗНАЧЕННЯ КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ

Кисломолочні продукти краще, ніж молоко, засвоюються організмом людини, тому що молочна кислота в кишечнику людини затримує розвиток гнильних мікроорганізмів і сприяє травленню

Кисломолочні продукти збуджують апетит і мають пріємний освіжаючий смак, добре впливають на нервову систему

Молочні бактерії сприяють утворенню антибіотиків (низин, стрептоміцин), які згубно діють на хвороботворну мікрофлору

Кисломолочні продукти використовують при лікуванні туберкульозу, захворювань шлунково-кишкового тракту, недокрив'я

МАСЛО МОЛОЧНО (ПРИГОТОВУЮТЬ)	ЙОГУРТ	АЦИДОФІЛЬНІ ПРОДУКТИ	КЕФІР	КУМАС	СІР (СВОРОГ)	СМЕТАНА
Виробляють з коров'ячого пастеризованого, стерилізованого або топленого молока шляхом заквашування молочнокислими бактеріями – термостатним способом	Національний продукт народів середнього сходу типу кислого молока	Отримують з пастеризованого незбираного або знежиреного молока, заквашеного закваскою з чистих культур ацидофільної палички з додаванням молочних дріжджів і інших молочнокислих бактерій	Виробляють з пастеризованого молока з використанням закваски з кефірних грибків, які викликають молочнокисле і спиртове бродіння	Кобиляче молоко або коров'яче знежирене молоко з додаванням цукру	Виробляють з не пастеризованого або пастеризованого незбираного або знежиреного молока шляхом додавання чистих культур молочнокислих бактерій з додаванням сиричного ферменту і хлористого кальцію з частковим відділенням сироватки	Виробляється з пастеризованих вершків шляхом заквашування молочнокислою закваскою і витримують для дозрівання протягом доби



ВИРОБНИЦТВО КИСЛОМОЛОЧНИХ ПРОДУКТІВ ПРОВОДЯТЬ ДВОМА СПОСОБАМИ

ТЕРМОСТАТИЧНИЙ СПОСІБ

Молоко із закваскою розливають в пляшки і направляють для розквашування в термостат. Отримані продукти мають непорушний згусток

РЕЗЕРВУАРНИЙ СПОСІБ

Сквашування і дозрівання проходить в резервуарах, продукт періодично перемішують і розливають в пляшки або пакети. Продукти мають однорідну консистенцію. Цим способом виробляють кефір, ряжанку, йогурт, ацидофільні продукти

Обробка грибів

Гриби відзначаються великими вмістом екстрактивних та ароматичних речовин, H₂O – 90%.

Гриби багаті на білки (1,5-7%), містять вуглеводи (0,2-1,05), жири (0,1-0,9%), мінеральні речовини (0,1-1,0%), клітковину (фунгін) (0,7-3,5%), вітаміни А, В, С, D, фермент).

ЗАСВОЮВАНІСТЬ ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ ГРИБІВ НЕВИСОКІ.

СВІЖІ ГРИБИ

- Гриби сортують на великі, середні та дрібні;



- Обчищають від листя, хвої і трав;



- Відрізають нижню частину ніжки (на відстані 1,5-2 см від шапочки) і пошкоджені місця;



Отруйні гриби розрізняють за зовнішнім виглядом і за такими чотирма ознаками:

- срібна ложка, опущена у відвар з отруйних грибів, вкривається бурим нальотом;
- цибулина, покладена в гарячий відвар отруйних грибів чорніє;
- сіль, посипана на нарізані отруйні гриби жовтіє;
- на розрізі отруйного гриба виступає білуватий сік, причому голубувата; м'якоть гриба швидко чорніє.

- Зіскрібають забруднення, сортують і ретельно промивають 3-4 рази;

- Сироїжки обшпарюють і знімають шкірочку;
- У маслюків зачищають ніжки, відрізають шапочки, вирізають зіпсовані і червиві місця, з шапочок знімають слизьку шкірочку, сортують, і промивають;

- При обробці печериць видаляють плівку, яка закриває пластинки, зачищають ніжку, знімають шкірочку з шапочки і промивають у підкисленій воді, щоб запобігти потемнінню;

- Зморшки і сморжі перебирають, замочують у холодній воді на 30-40 хв., промивають кілька разів. Потім гриби варять 10-15 хв. у великій кількості води, щоб видалити отруйну речовину – гелвелову кислоту, яка при варінні переходить у відвар. Відварені гриби промивають гарячою водою, а відвар вишпавують.

Гриби поділяють на групи:

- Губчасті** – білий гриб, підосичник, підберезник, маслюк, моховик;
- Пластинчасті** – сироїжки, лисички, опеньки, печериці, рижик, грузді;
- Сумчасті** – зморшки, сморжі, трюфель.

СУШЕНІ ГРИБИ

- Перебирають;
- Промивають кілька разів;
- Замочують у холодній воді на 3-4 години;



- Промивають;
- Воду зливають;
- Проціджують і використовують для варіння.

* * * * *
Світлі смачні й ароматні бульйони виходять при варінні білих, сушених грибів, інші гриби використовують в основному для заправки і приготування начинки.

ТРОПІЧНІ ПЛОДИ



Зберігання

- Для дозрівання поміщують у камери з t 15-16°C і відносною вологістю 80-88%;
- Для пришвидшеного дозрівання використовують етилен.

Використання

- у свіжому вигляді;
- замороженому;
- соки;
- компоти.



Зберігання

- Упаковують у поліетиленові мішки з наступним укладанням у картонні коробки.

Використання

- у свіжому вигляді;
- М'якоть ніжна, ароматна, солодка, мучниста*



Способи дозрівання

Тепловим способом з використанням етилену

Тепловим способом

Показники якості

Ананаси

- свіжість;
- чистота;
- правильна форма;
- відповідне забарвлення;
- наявність султана.

Банани

- свіжість;
- стиглість;
- правильна форма;
- відповідне забарвлення;
- однакового розміру.



КЛАСИФІКАЦІЯ ЯГІД



Хімічний склад



Вимоги до якості

- Всі ягоди 1-го сорту мають бути:
 - свіжими;
 - стиглими;
 - чистими;
 - без стороннього запаху і смаку;
 - без слідів плісені і гниття;
 - однорідного забарвлення.
- У 2-го сорту допускається:
 - Неоднорідне забарвлення у суниці, агрусу, смородини;
 - У винограду допускається 10-20% зелених грон.

Пакування і зберігання

- Виноград пакують у ящики-лотки або решітчасті ящики місткістю до 10 кг. Грона вкладають у ящики щільними рядами
- Ягоди пакують насипом у відкриті ящики-лотки, корзини:
 - суницю – по 2,5 кг;
 - смородину – по 6,0 кг;
 - агрус – по 8,0 кг
- Журавлину і брусницю вкладають у бочки ємністю по 200 л або у корзини по 6,0 кг

Хвороби ягід

Ягоди частіше всього уражаються сірою плісенню, котра викликається грибком, в результаті чого м'якоть швидко розм'якшується і згниває



СУБТРОПІЧНІ ПЛОДИ

КЛАСИФІКАЦІЯ

Гранат

Інжир

Цитрусові

Хурма

Апельсин

Лимон

Грейпфрут

Мандарин

Помпельмус

Пектинові речовини

Клітковина

Кислоти

Ефірні олії

Дубильні речовини

Натрій

Залізо

Калій

Показники товарної якості свіжих плодів

? Зовнішній вид: свіжість, цілісність, стиглість, форма, стан поверхні.

? Запах і смак: без наявності стороннього запаху і смаку.

? Розмір: відповідний

Використання

У свіжому вигляді;
Компоти;
Желе;
Цукати;
Сік;
Варення;
Лимонна кислота.

РЕЖИМИ ЗБЕРІГАННЯ

Культура	Забарвлення шкірки	Температура зберігання, °С	Відносна вологість повітря, %
Мандарини	Жовта	1...2	85-90
	Світло-жовта із прозеленню до ¼ поверхні	2...3	
Апельсини	Помаранчева	1...2	85-90
	Жовта із прозеленню	5...6	82-85
Лимони	Жовта	2...3	85-90
	Світло-жовта, світло-зелена	4...5	82-85
Грейпфрути	Жовта	3...4	85-90
	Світло-жовта	7...10	82

Спільне зберігання різних цитрусових не допускається !

КАПУСТЯНІ ОВОЧІ

КЛАСИФІКАЦІЯ



КАЧАННІ

білоголова, червонокачанна, савойська, пекінська, брюссельська

використовується у свіжому та обробленому вигляді



ЦВІТНІ

цвітна, брокколі

характерний високий вміст вітаміну С і білку



СТЕБЛОПІДНІ

кольрабі

в основному використовується у свіжому вигляді

Показники якості



☞ Качанні сорти – качани свіжі, цілі, щеті, цілком сформовані, не пророщені, типового для сорту форми та кольору, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак і запах відповідний сорту. Щільність качанів різного ступеню – щільні або менш щільні, але не рихлі.

☞ Цвітна капуста і брокколі – якісні качани міцні та важкі, оточені зеленим листям. Суцвіття цвітної капусти можуть бути більші, кольору слонової кістки, фіолетового відтінку. Темні плями свідчать про те, що капуста починає псуватися. Капусту цвітну зберігають 7-10 днів у холодильних камерах при температурі 0 С

Хімічний склад капустяних овочів

Сорт	Вміст (в середньому), %					мг/100 г
	Вода	Цукри	Мінеральні речовини	Клітковина	Білки	Вітамін С
Білоголова	89-90	2,6-5,0	0,8-1,1	0,9-1,1	1,8-2,5	128-300
Червонокачанна	88-92	4,6-5,0	1,4-1,6	0,9-1,1	1,8-2,4	180-230
Савойська	88-93	2,6-4,5	1,8-2,0	0,9-1,1	3,1-2,6	200-270
Брюссельська	81-86	3,2-5,5	1,3-2,0	1,3	5,5-6,0	800-1600
Кольрабі	89-91	4,6-5,0	2,0-2,5	1,4	3,1-2,6	375-640
Цвітна	88-92	2,4-2,5	1,2-3,3	1,1-1,3	3,1-2,6	476-1540

ПРОДУКТИ ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ

	ЯЄЧНИЙ МЕЛАНЖ	ЯЄЧНИЙ ПОРОШОК
Визначення	Це суміш яєчних білків і жовтків (без шкарлупи), перемішаних, профільтрованих, пастеризованих, охолоджених і заморожених при температурі –18 °С в металевих банках по 5, 8 і 10 кг	Це висушена суміш білків і жовтків
Хімічний склад	Білки – 12,7%; Жири – 11,5%; Вуглеводи – 0,7%; Вода – 74%	Білки – 45%; Жири – 37,3%; Вуглеводи – 7,1%; Вода – 6,8%; Зола – 3,2%
Вимоги до якості	Зовнішній вигляд – суміш однорідна. Колір – в мороженому стані помаранчевий, після розмороження від світло-рожевого до світло-помаранчевого. Смак і запах – відповідає продукту (яйцям), без стороннього запаху і присмаку. Консистенція – в мороженому вигляді – тверда, після розмороження рідка.	Зовнішній вигляд – порошкоподібна суміш. Колір – світло-жовтий. Смак і запах – відповідає продукту (яйцям) без стороннього запаху і домішок. Консистенція – грудки порошку легко роздавлюються.
Зберігання	При температурі –9-10 °С і відносній вологості повітря 80-85% до 8 місяців 	При кімнатній температурі і відносній вологості повітря 65-75% протягом 6 місяців, а при температурі 2 °С і відносній вологості повітря 60-70% до 2 років з моменту виготовлення 
Підготовка до кулінарної теплової обробки	Розморожують банки з меланжем при кімнатній температурі або у воді температурою 50 °С, обсушують, відкривають, меланж ретельно перемішують дерев'яною кописткою і проціджують. Щоб замінити одне яйце масою нетто 40 г потрібно взяти 40 г меланжу (1:1)	Яєчний порошок перед вживанням просіюють через сито і розводять теплою водою або молоком (на 1 кг порошку беруть 3,5 л води), розмішують і витримують 30 хвилин для набрякання, потім одразу використовують. Щоб замінити одне яйце масою нетто 40 г потрібно взяти 11,2 г яєчного порошку (1:0,28)
З ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЯЄЦЬ ГОТУЮТЬ СТРАВИ, ЩО НЕ ПОТРЕБУЮТЬ ВІДОКРЕМЛЕННЯ ЖОВТКА І БІЛКА (ПРЯЖЕННЮ, ЗАПІКАНКИ, ВИРОБИ З ТІСТА).		

Бульбоплоди. Класифікація. Картопля

Розрізняють:

За формою

- округлі,
- овальні,
- подовжені.

За кольором шкірки

- фіолетові,
- коричневі,
- білі,
- жовті,
- червоні.

По структурі тканин

- щільна,
- рихла,
- дрібнозерниста.

За часом дозрівання

- рання,
- середня,
- пізня.



За призначенням:

Кормові

Використовують для будь-яких цілей

Столові

Круглої форми, щільна і тонка шкірка, біла м'якоть

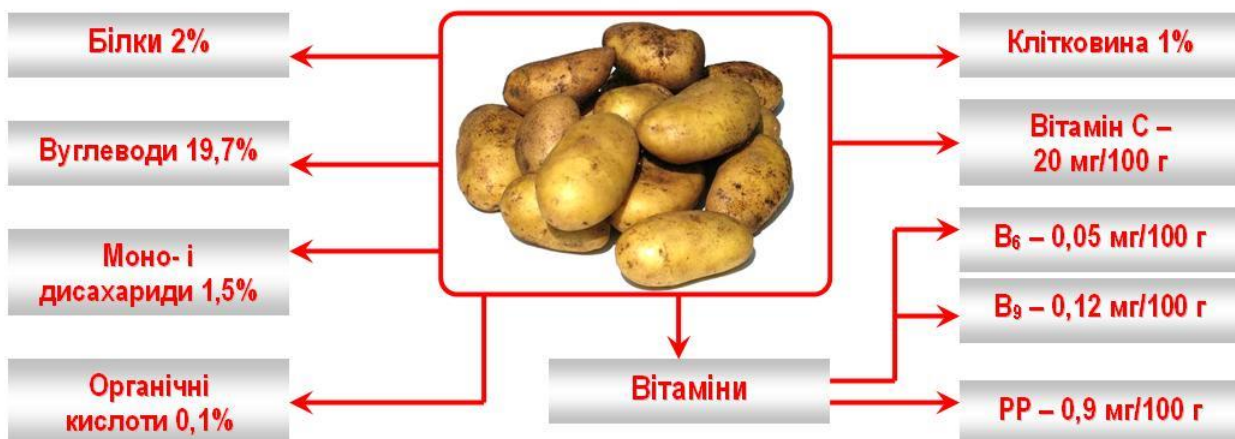
Технічні

Використовують для приготування чіпсів, крохмалю

Універсальні

Містить багато крохмалю, використовують для приготування пюре і смаження

Хімічний склад картоплі:



- У позеленілих бульбах накопичується глікозид соланін, який може призвести до отруєння.
- Картопля містить азотисті (1,5-3%), мінеральні (0,5-2%) і пектинові (0,1-0,6%) речовини, з мінеральних речовин – калій, фосфор, магній, кальцій, натрій, залізо, мідь, цинк.
- Цінним у бульбах є білок туберин (0,7-2,6%).



Технологія голландського соусу

Жовтки сирих яєць з'єднують з **холодною кип'яченою водою**, розмішують, вводять 1/3 рецептурної щільності **вершкового масла** (шматочками), проварюють на водяній бані (при температурі +75-80°C), помішуючи і злегка збиваючи до появи однорідної злегка загущеної маси. Після цього нагрівання зупиняють, і продовжуючи розмішувати, вливають тонкою цівкою, залишки розтопленого **масла**. Готовий соус заправляють **сіллю, лимонною кислотою** або лимонним соком і проціджують.

Отримують густу однорідну емульсію типу «масло у воді», де емульгатором є жовтки яєць. Тому, не дивлячись на високий вміст масла, соус не має жирного смаку, а має ніжний смак.

Подають голландський соус до страв із відварної спаржі, кольорової капусти і риб не жирних порід (сиг, стерлядь, судак тощо).

Соус голландський з гірчицею (мутар)

У голландський соус додають готову гірчицю (приблизно 50 г на 1 кг соусу).

Подають до смаженої риби осетрових порід



Соус голландський з вершками (муслін)

У готовий голландський соус перед подачею додають збиті вершки.

Подають до відварної і припущеної риби, до страв із десертних овочів



Соус голландський з оцтом (бearnез)

Крупно подрібнений перець, лавровий лист заливають оцтом (9%-ним) і кип'ячать.

Потім проціджують і заправляють ним голландський соус.

Подають до смаженого м'яса (лангетама, філе), ниркам



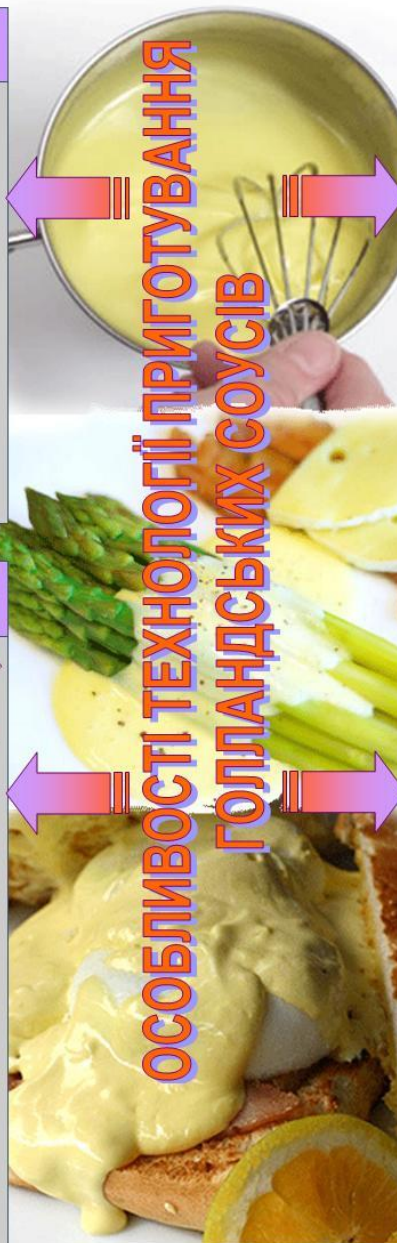
Соус голландський з каперсами

У готовий голландський соус вводять прогріті каперси без розсолу.

Подають до страв із відварної, припущеної, смаженої риби



ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ ГОЛЛАНДСЬКИХ СОУСІВ



ДЕСЕРТНІ ОВОЧІ. КЛАСИФІКАЦІЯ



Артишоки

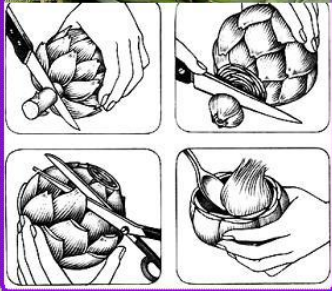
(Трав'янисті рослини)

В їжу використовують суцвіття

Має приємний смак і аромат

М'якоть цінна завдяки вмісту цукрів і мінеральних речовин

Розповсюджений у південних регіонах



Ревінь

Використовують в їжу черешки листя для приготування компотів, варення, салатів, перших страв

Розповсюджений повсюди

Має високий вміст яблучної та щавлевої кислоти



Спаржа

В їжу використовують стебла, пророслі під землею

Стебла білі, соковиті. Має своєрідний смак і аромат

Рекомендована при захворюваннях серця, нирок, ревматизмі

Багата на калій, фосфор, магній та кальцій

Вимоги до якості

Артишоки

Перевіряють стан корзинки, мають бути свіжі, без дефектів та ознак хвороб

Спаржа

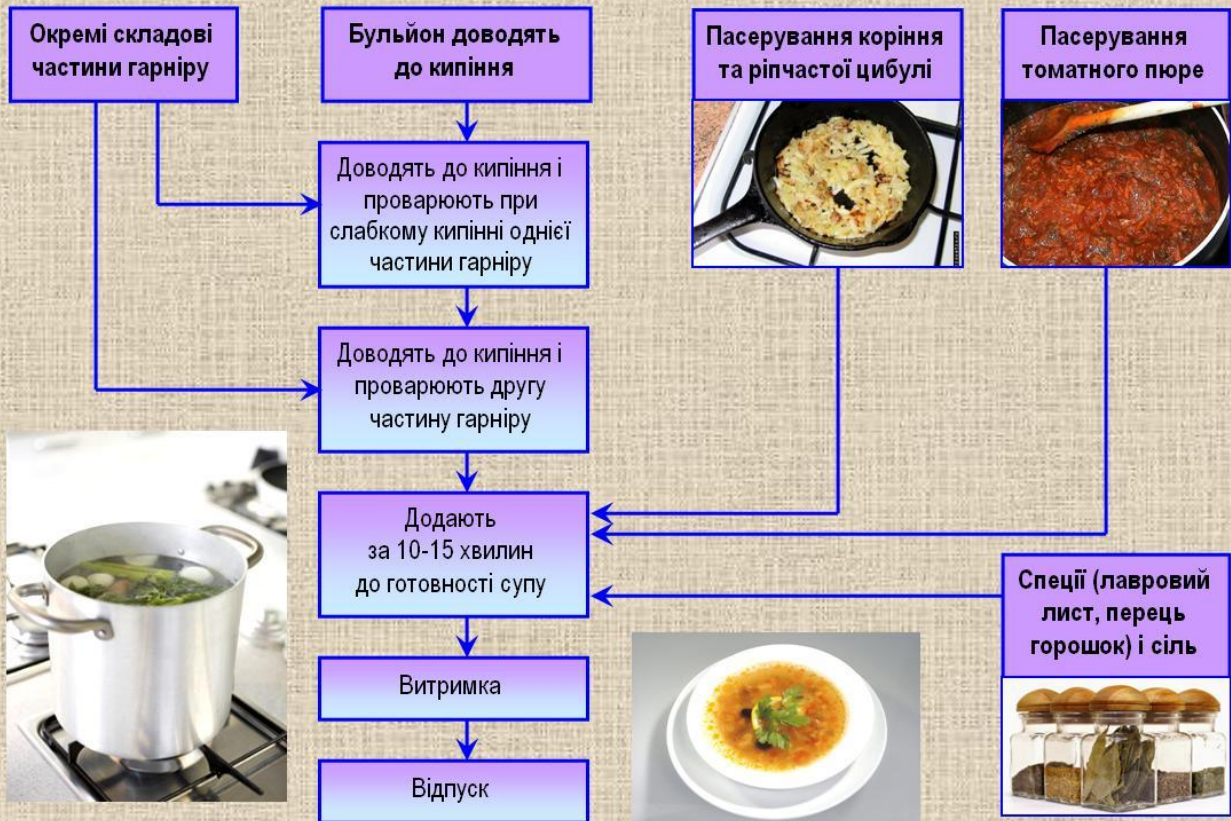
Середня довжина не менше 20 см, діаметр не менше 1,5 см, не допускається зелений та фіолетовий колір, має бути соковитою та ніжною

Ревінь

Не допускаються потемнілі черешки, мають бути пластинки на верхівці, довжина не більше 70 см

Види овочів	Вміст						
	%				мг/100 г		
	вода	білки	сахароза	клітковина	вітамін PP	вітамін С	каротин
Спаржа	67,7	1,4	0,4	0,9	1,0	24,1	0,44
Ревінь	69,7	0,5	1,1	0,8	0,07	6,7	0,01
Артишок	40,0	1,0	1,2	1,5	0,05	2,5	0,09

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ЗАПРАВНИХ ГАРЯЧИХ СТРАВ



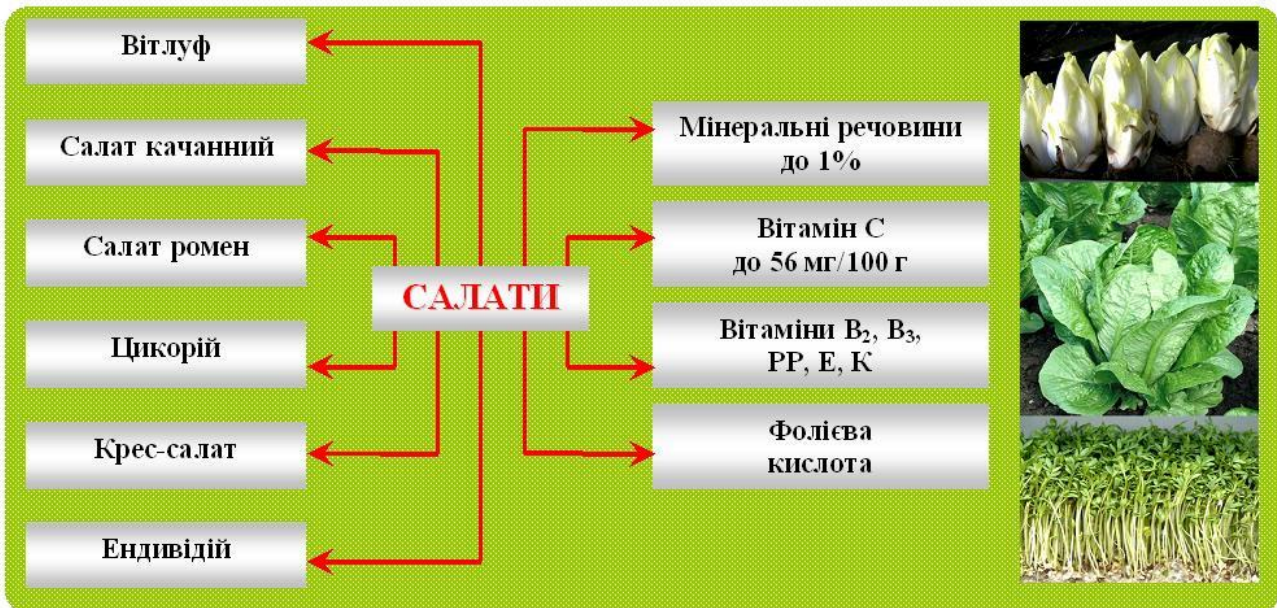
ТРІВАЛІСТЬ ТЕПЛОВОЇ ОБРОБКИ ПРОДУКТІВ

№	Продукт	Тривалість варіння, хв.
1	Рис	30
2	Перлові крупи (запарені)	40-50
3	Квасоля (замочена)	60-70
4	Горох лущений	30-50
5	Макарони	30-40
6	Локшина	20-25
7	Вермішель	12-15
8	Супова засипка	10-12
9	Капуста квашена тушкована	25-30
10	Капуста білоголова свіжа	20-30
11	Капуста цвітна	20-25
12	Овочі пасеровані	12-15
13	Буряк тушкований	10-12
14	Картопля нарізана	12-15
15	Лопаточки зеленого горошку	8-10
16	Квасоля стручкова	8-10
17	Шпинат	5-7



САЛАТНО-ШПИНАТНІ ОВОЧІ

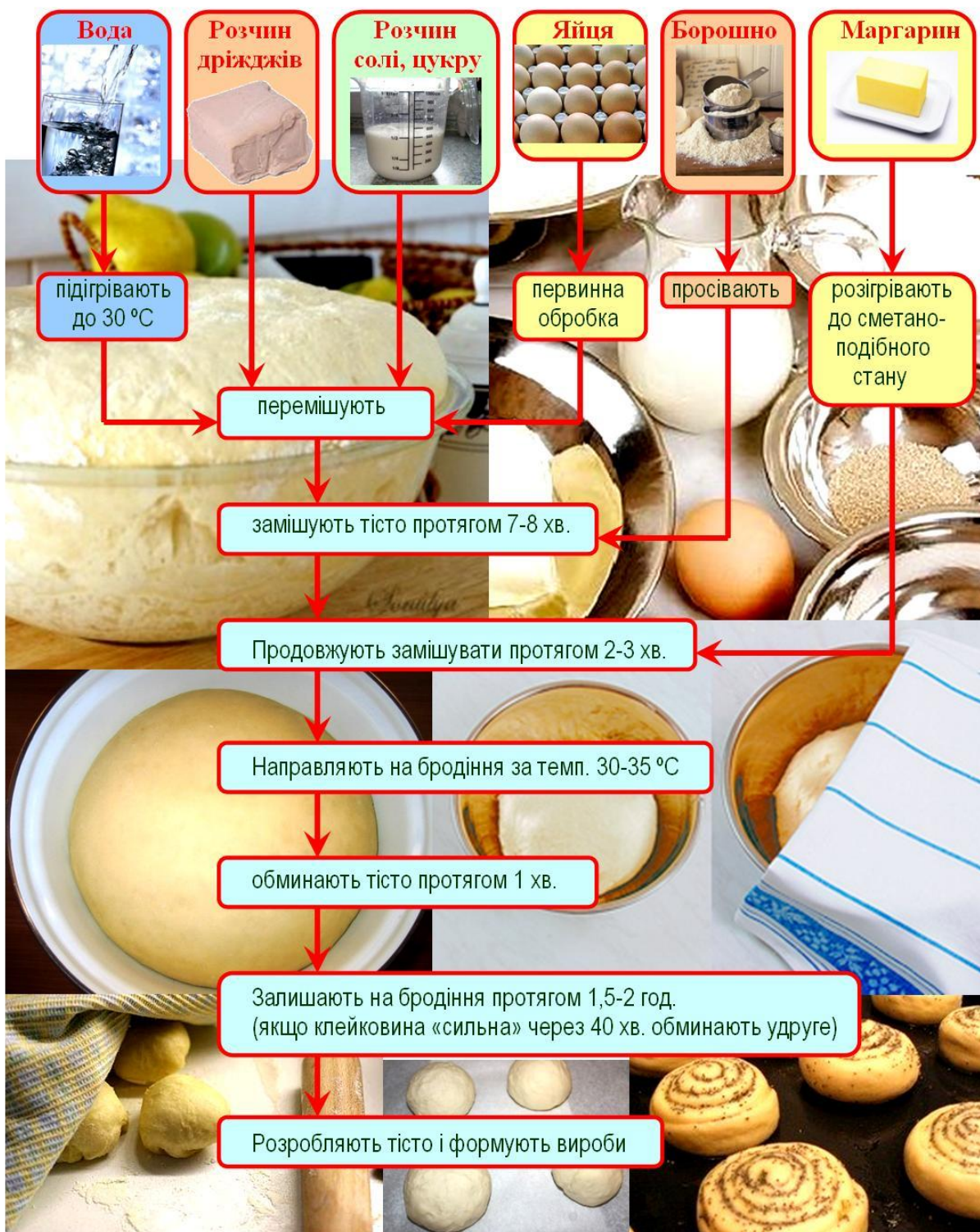
КЛАСИФІКАЦІЯ



Зберігання
Температура – 0...1°C
Вологість – 95-100%
Тривалість – від 2 до 4 діб

Вимоги до якості
Не має бути листя:
<ul style="list-style-type: none"> • в'ялого; • невідповідного кольору; • пом'ятого; • пошкодженого механічно або хворобами

Технологічна схема приготування дріжджового тіста, замішаного безопарним способом



ТЕХНОЛОГІЯ МОЛОЧНИХ СУПІВ

Молочні супи готують на **цільному молоці** чи **суміші молока і води**.

Супи готують з *макаронними виробами, крупами, овочами*.

Макарони, крупи із цілих зерен, **овочі**, погано розварюються в молоці, тому їх спочатку варять до напівготовності у воді, а потім в молоці.

Супову записку варять в молоці.

Молочні супи готують невеликими порціями, тому що при зберіганні їх колір, консистенція, запах і смак погіршуються.

Готовий суп заправляють **вершковим маслом** чи **маргарином**.

СУП МОЛОЧНИЙ З МАКАРОННИМИ ВИРОБАМИ

Макаронні вироби варять у воді до напівготовності, воду зливають, а макаронні вироби закладають у киплячу суміш молока і води. Періодично помішуючи, варять до готовності, кладуть сіль, цукор



СУП МОЛОЧНИЙ З КРУПОЮ

Крупу (рисову, гречану, ячневу, перлову, пшоно, вівсяні пластівці «Геркулес») варять в підсоленій воді до напівготовності 10-15 хвилин. Потім додають гаряче молоко, кладуть сіль, цукор і варять до готовності. Манну крупу попередньо просівають і варять у суміші молока і води. До супу можна подати окремо пшеничні або кукурудзяні пластівці



СУП МОЛОЧНИЙ З ГАРБУЗОМ І КРУПОЮ

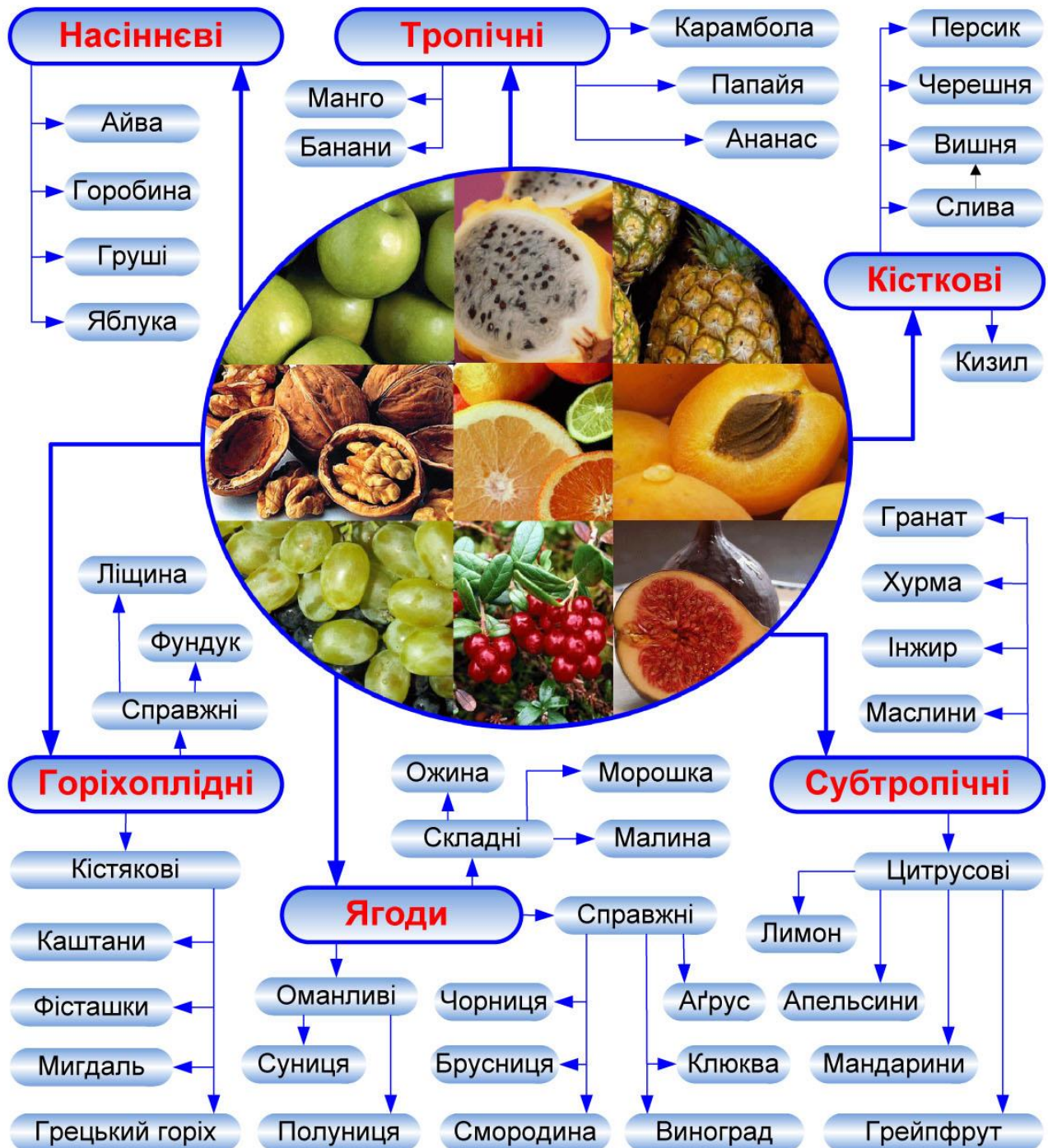
Гарбуз нарізаний кубиками кладуть в кипляче молоко чи суміш молока і води, і варять до напівготовності, потім додають манну крупу, чи окремо зварені до напівготовності пшоно, кладуть сіль, цукор і варять до готовності



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ
МОЛОЧНИХ СУПІВ



КЛАСИФІКАЦІЯ СВІЖИХ ПЛОДІВ



КЛАСИФІКАЦІЯ СВІЖИХ ОВОЧІВ

За тривалістю життя

Однолітні:

- огірки;
- томати;
- кавуни;
- бобові;
- салатні та ін.

Дволітні:

- коренеплоди;
- капустині;
- цибуля ріпчаста та ін.

Багатолітні:

- топінамбур;
- цибуля-батун;
- ревінь;
- щавель та ін.



За способом вирощування

Ґрунтові



Парникові



За комплексом ознак

Вегетативні

Їстівною частиною є клубні, коріння, стебла, листя

- бульбоплоди
- коренеплоди
- цибулеві
- капустині
- салатно-шпинатні
- пряні
- десертні



Генеративні

Їстівною частиною є плоди та суцвіття

- томатні
- гарбузові
- бобові
- зернові



Тема: *Технологія приготування без дріжджових видів тіста та виробів з них*

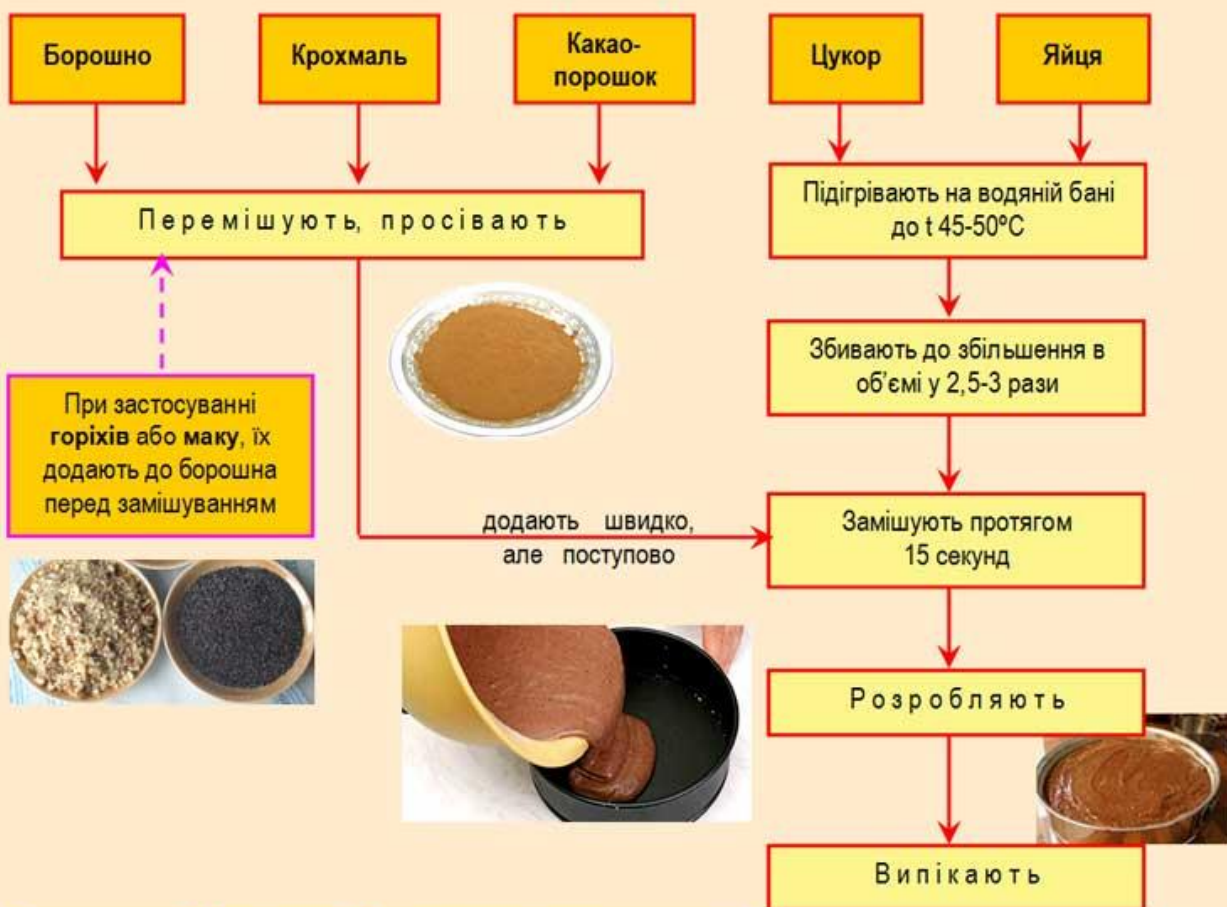
Технологія приготування бісквіту з горіхами, маком, какао-порошком

Рецептура:

Борошно – 298 г, крохмаль картопляний – 25 г, цукор – 367 г, яйця – 612 г, какао-порошок або горіхи або мак – 61 г.

Вихід: 1 000 г

Схема приготування



Вимоги до готового напівфабрикату

- Верхня коринка тонка, золотисто-коричневого кольору.
- М'якушка пишна, дрібнопориста, пружна з рівномірним розподілом наповнювача (мак, горіхи, родзинка, кокосова стружка тощо).
- Колір бісквіту з какао-порошком – темно-коричневий з відповідним смаком і ароматом.



Технологія приготування булочок «Шкільна» та «Бутербродна»

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	«Шкільна»	«Бутербродна»
Борошно на підпил	3 121 156	4 175 175
Масло вершкове	94	100
Олія	16	–
Сіль	47	40
Дріжджі	31	100
Вода	1 607	1 400
Цукор-пісок	–	100
Яйця	–	300
Маса тіста	4 700	5 700
Жир для листів	25	25
Яйця для змащування	80	100
Вихід 100 шт	по 48 г	по 50 г

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ

Готують тісто безопарним способом.
Готове тісто ділять на шматочки певної ваги і формують кульки



Кульки викладають на змащений жиром лист рубцем донизу на відстані 3-4 см одну від одної



Розстоювання виробів протягом 25-30 хвилин у теплому, вологому місці



За 5-6 хвилин до випікання булочки змащують яйцем і випікають при температурі 230-240°C протягом 8-10 хвилин



Вимоги до якості

Форма кругла; поверхня блискуча, світло-коричнева; м'якуш дрібнопористий, пружний, без закальцю.
Смак приємний



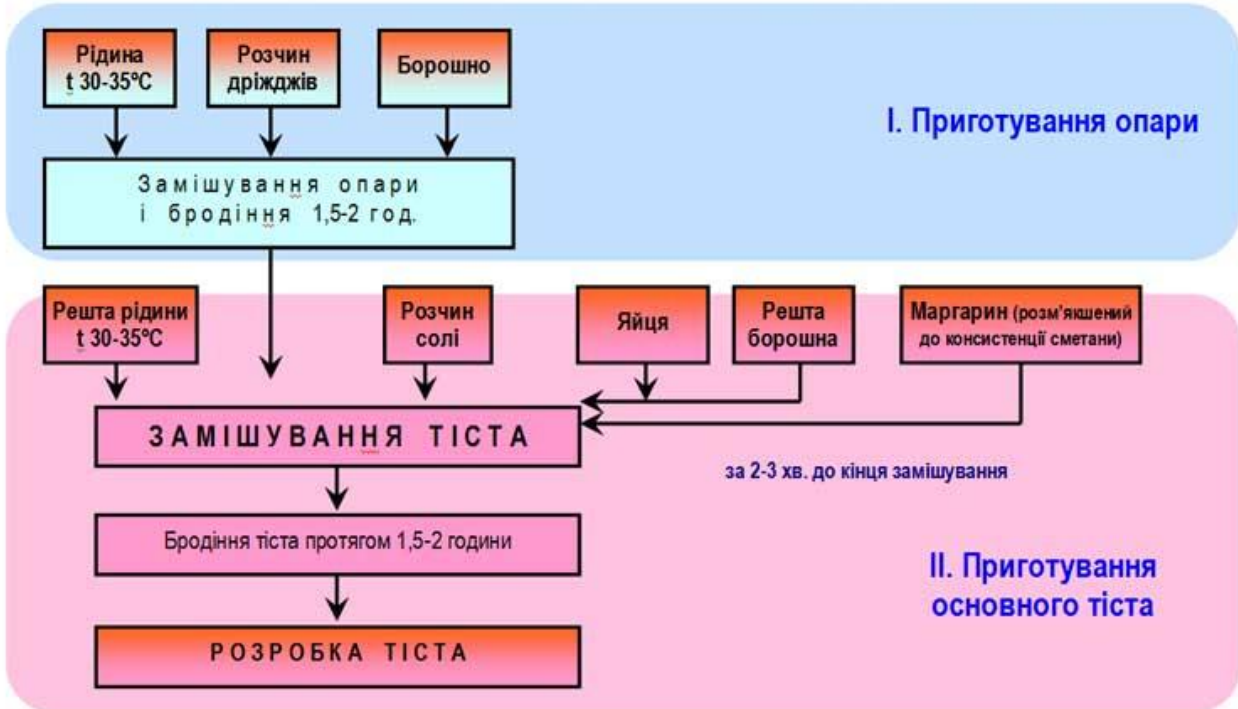
Тема: *Технологія приготування дріжджового опарного тіста та виробів з нього*

Опарний спосіб приготування використовується для виробів із значною кількістю здоби і складається з двох стадій: приготування опари та замішування тіста на вистиглій опарі.

Співвідношення продуктів в опарі:

35-50% борошна, 60-70% рідини, 100% дріжджів, 5% цукру від загальної кількості борошна.

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ДРІЖДЖОВОГО ОПАРНОГО ТІСТА



МОЖЛИВІ ВИДИ БРАКУ

Недолік	Причина виникнення	Спосіб усунення
Тісто не підходить або підходить мляво	Тісто охолело. Тісто перегрілось вище 50°C. Недоброякісні дріжджі	Підігріти тісто до 30°C. Охолодити до 30°C і додати свіжих дріжджів
Тісто кисле	Тісто перебродило	Замісити тісто без дріжджів, використати кисле тісто як закваску
Замалий об'єм	Недостатня обминка	Робити обминку враховуючи силу борошна
Утворення сухої коринки на поверхні тіста	В приміщенні недостатня вологість або протяги	Під час бродіння накрити тісто кришкою або серветкою



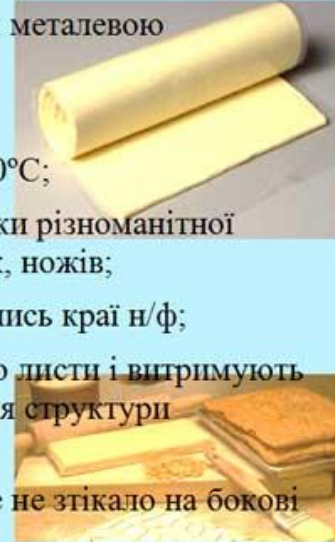
Тема: *Технологія приготування бездріжджового тіста та виробів з нього.*

Лісний шаровий напівфабрикат

Розробка та формування шарового н/ф

Правила розробки:

- * Тісто розкачують на столі ледь посипаному борошном металевою качалкою;
- * Товщина пласта від 4 до 10 мм;
- * Температура приміщення не повинна перевищувати 20°C;
- * Тісто випікають цілим пластом або формують заготовки різноманітної конфігурації за допомогою виїмок, конусних трубочок, ножів;
- * Леза інвентарю повинні бути гострими, щоб не зминались краї н/ф;
- * Сформовані заготовки викладають на зволожені водою листи і витримують у прохолодному приміщенні 15-20 хв. (для покращення структури клейковини);
- * Змащують поверхню виробів дуже акуратно, щоб яйце не зіткнуло на бокові сторони і не призвело до злипання шарів тіста.



Правила випікання:

- * Для випікання пласта тісто розкачують до потрібної товщини і розмірів трохи більше, ніж кондитерський лист;
- * Пласт наколюють ножем в багатьох місцях;
- * Випікають пласт при температурі 250-260°C протягом 20-25 хв.;
- * З тіста в міжпрошаровий простір випаровується волога, яка утворює пару і відокремлює пласти тіста один від одного;
- * Напівфабрикат збільшується в об'ємі у 2-3 рази;
- * У перші 8-10 хв. випікання забороняється відкривати піч і переставляти листи, щоб не утворився «закалець»;
- * До утворення «закальцю» може призвести і випікання при пониженій температурі;
- * Готовий н/ф має світло-коричневе забарвлення, пласт піднімають ножем за один кут. Якщо пласт не прогинається, то тісто готове.

Вимоги до якості:

Н/ф зі значним підйомом; поверхня зарум'янена, без пухирів, на зламі видно багато шарів пропеченого тіста, що легко відокремлюються; консистенція верхніх шарів суха, ламка, внутрішніх – м'яка; смак солонуватий.

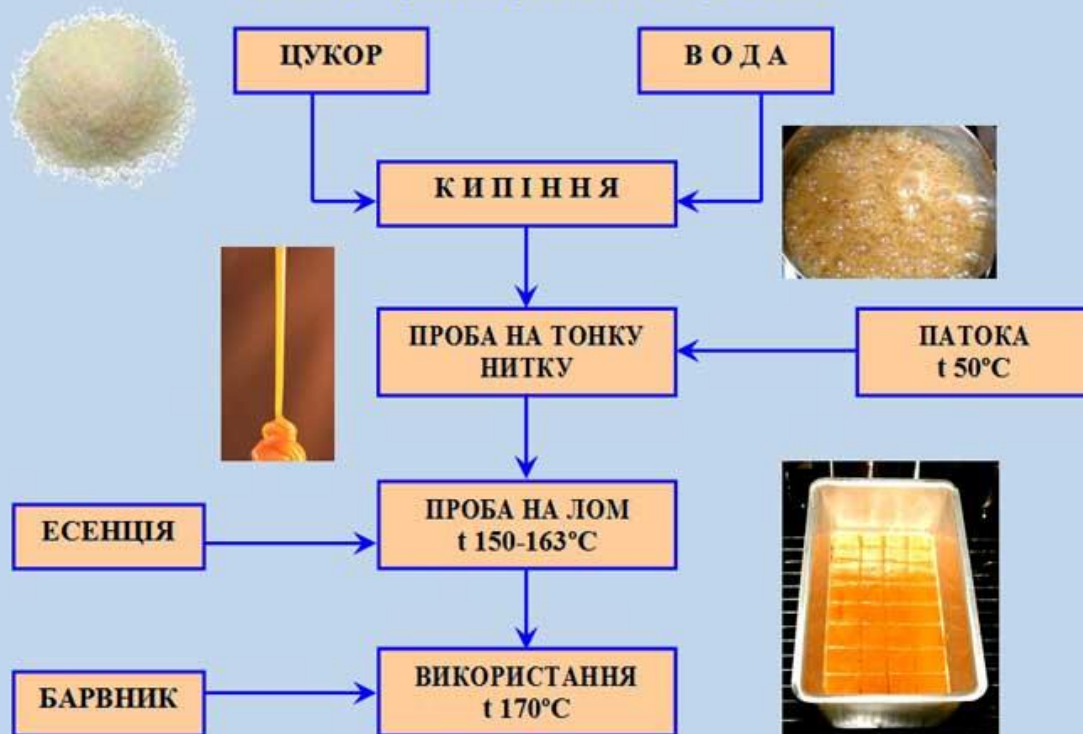


КАРАМЕЛЬ

– це пластична скловидна, жовтуватого кольору речовина

Назва сировини	Ливна	Атласна	Пластична
Цукор	854	555	510
Патока	170	555	610
Есенція	2	1,7	1,5
Барвник харчовий	1	0,6	0,5
Вода	342	167	153
Вихід	1 000	1 000	1 000

Схема приготування карамелі



Використовують для виготовлення різних видів оздоблення шляхом ліплення вручну або відсадкою за допомогою корнетика чи шляхом розбризкування.



КОНСЕРВУВАННЯ

Консервування – це один зі способів зберігання продуктів від псування.

Значення консервування

- ✦ Збільшує термін зберігання продуктів;
- ✦ Розширює асортимент продуктів;
- ✦ В деяких випадках підвищує харчову цінність продукту.

Суть консервування – створити умови під час зберігання продуктів, за яких припиняється розвиток мікроорганізмів або дія ферментів.

Найпоширеніші способи консервування

- ✦ **ОХОЛОДЖЕННЯ** – зниження t° продукту від 0° до -1°C .
- ✦ **ЗАМОРОЖУВАННЯ** – швидке охолодження продуктів до $t^{\circ} -25-30^{\circ}\text{C}$. Термін зберігання протягом 1 року і більше.
- ✦ **ПАСТЕРИЗАЦІЯ** – нагрівання продуктів при $t^{\circ} -65-90^{\circ}\text{C}$. Гинуть мікроорганізми, але їх спори залишаються, тому пастеризовані продукти зберігають при низьких температурах. Продукти майже не змінюють смакових властивостей і вітаміни майже не руйнуються.
- ✦ **СТЕРИЛІЗАЦІЯ** – нагрівання продукту до t° від 100 до 120°C . Гинуть всі мікроорганізми та їхні спори, але смакові якості дещо змінюються, значно руйнуються вітаміни.
- ✦ **КОНСЕРВУВАННЯ ЦУКРОМ** – концентрація цукру не менше 65%.
- ✦ **СУШІННЯ** – видалення з продукту вологи до 8-20% і тим самим створення несприятливих умов для розвитку мікроорганізмів.



КРЕМИ

Креми – це напівфабрикати, які готуються переважно шляхом збивання, внаслідок чого утворюється пишна, пластична маса.

Класифікація кремів

1. Залежно від рецептури і технології приготування креми поділяють на:

- ✦ Масляні;
- ✦ Білкові;
- ✦ Вершково-сметанні;
- ✦ Заварні.

2. Залежно від призначення і способу використання:

- ✦ для оздоблення поверхні виробів (масляні, білкові, вершково-сметанні);
- ✦ для склеювання і змащування випечених пластів (масляні, вершково-сметанні, заварні);
- ✦ для заповнення порожнин у випеченому напівфабрикаті (масляні, заварні, білкові).



Санітарні вимоги до приготування кремів

- Використовувати тільки свіжу високоякісну сировину.
- Ретельно підгодувати сировину, обладнання, інвентар, посуд.
- Зберігати таку організацію виробництва, за якої сировина не буде стикатися з готовими виробами.
- Дотримуватися правил особистої гігієни.
- Дотримуватися правил ведення технологічного процесу, температурного режиму і термінів використання готових кремів.
- Готувати креми тільки з розрахунку потреб однієї зміни.
- Залишки кремів використовувати для випікання борошняних виробів з високою температурою обробки.



Приготування крихтової маси

Рецептура:

Крихти бісквітні – 440 г, Крем масляний «Шарлот» – 420 г,
Какао-порошок – 9,9 г, Цукрова пудра – 28 г, Ромова есенція – 0,1 г

Вихід: 10 шт. по 90 г

(вага маленького тістечка 54 г)

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ



Підвищені санітарні вимоги!

- Тістечка виготовляють шляхом ручного формування.
- Напівфабрикат не проходить теплової обробки і є сприятливим середовищем для хвороботворних мікроорганізмів.



Тема: Технологія приготування оздобувальних напівфабрикатів для тістечок та тортів

МАРЦИПАН

Марципан – це напівфабрикат білого кольору і пластичної консистенції.

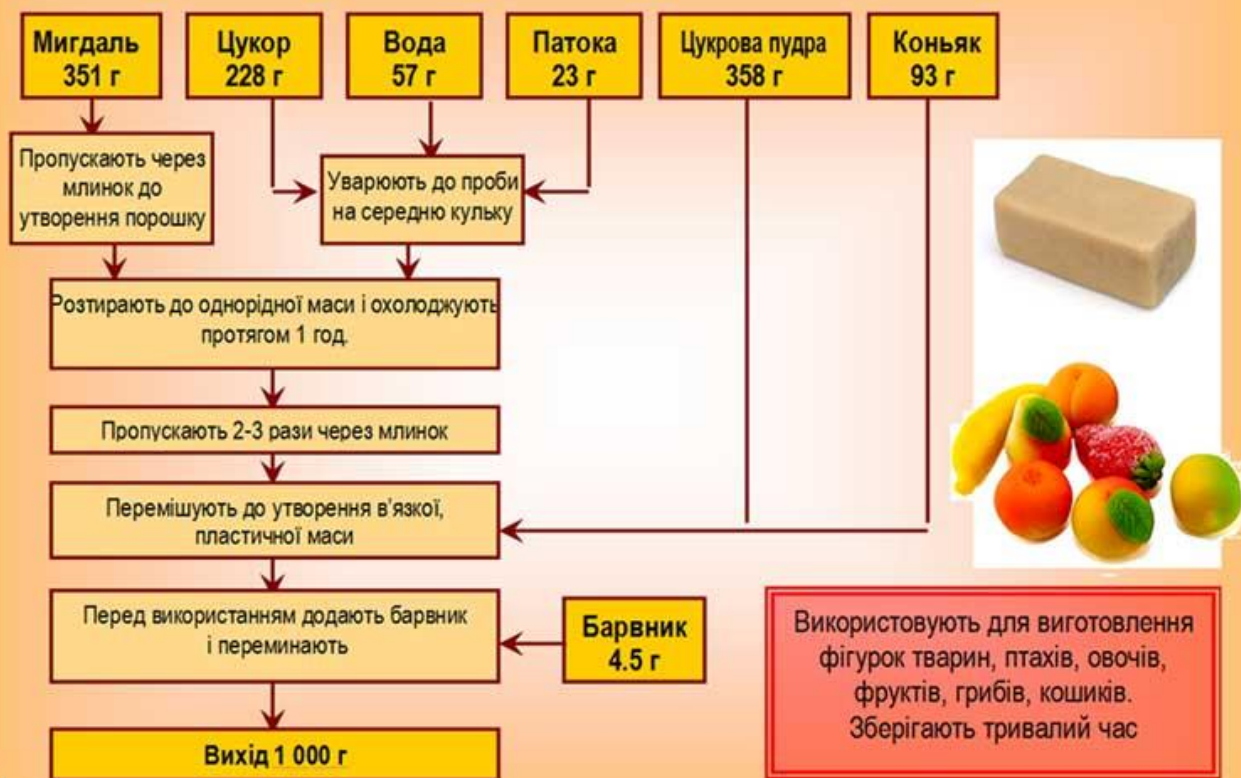
Основна сировина – мигдальний горіх (бланшують і зачищають від плівки), підсушують до вологості 4%.

Мигдаль можна замінити на кашу або арахіс з додаванням мигдальної есенції 0,5 г на 1 кг марципану.

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ГУСТОГО МАРЦИПАНА СИРЦЕВИМ СПОСОБОМ



СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ГУСТОГО ЗАВАРНОГО МАРЦИПАНА



Тема: *Приготування тістечок та тортів*

Вимоги до упакування тістечок

Тістечка вкладають у металеві контейнери чи лотки з антикорозійним покриттям, дно вистеляють пергаментом, поверхню закривають кришкою.

Тістечка викладають в один ряд.

Усі лотки, контейнери і кришки повинні мати маркування з назвою підприємства – виробника.

У лоток з тістечками вкладають талон з номером бригади чи укладальника, із зазначенням дати і часу виготовлення.



Вимоги до зберігання тістечок

Тістечка з кремовим чи фруктовим оздобленням зберігають у холодильниках при температурі від 0° до 8°С. При відсутності зазначених умов на підприємствах виготовлення тістечок із заварним кремом чи збитими вершками (сметаною) не допускається.

Тістечка «Кошик» з фруктову начинкою зберігають при температурі не вище 18°С, вологості 70-78% протягом 10 діб. Вафельні тістечка з начинками зберігають при звичайних температурах 30 діб.

Транспортування

Спеціалізований транспорт малого габариту з щільно закритим кузовом.

Перевозити треба обережно, уникаючи різких рухів.

Робітником транспорту і експедиція мають працювати у спецодязі.



Тема: *Приготування тістечок та тортів*

Вимоги до упакування тортів

Торти укладають у художньо оздоблені картонні чи прозорі пластикові коробки, що забезпечують збереження форми виробу. На дно коробки кладуть серветки з пергаменту.

На зовнішньому боці коробки ставлять штамп із зазначенням дати і часу виготовлення.

На коробці наклеюють *товарний знак*, що містить:

- ❖ назва підприємства-виробника;
- ❖ назва виробу;
- ❖ термін зберігання;
- ❖ ціна виробу.



Вимоги до зберігання тортів

Торти з кремовим і фруктовим оздобленням зберігають у холодильниках при $t^{\circ} 0-8^{\circ}\text{C}$.

Кремові вироби після виготовлення одразу відправляють на реалізацію.

При відсутності зазначених температурних умов виготовлення тортів із заварним кремом чи вершками (сметаною) не допускається.

Вафельні вироби зберігають при звичайній температурі 30 діб.

Транспортування

Транспортують у автомашинах малого габариту з заритим кузовом, що не допускає потрапляння в середину відпрацьованих газів.

Робітником транспорту і експедиція мають працювати у чистому спецодязі.

Забороняється ставити коробки з тортами на підлогу чи землю.



Технологія приготування пирога з млинчиків

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Кількість, г
Млинчики н/ф	1 000
Начинка м'ясна з цибулею	670
Маргарин для змащування пирога	30
Маргарин для змащування форми	20
Масло вершкове	10
Вихід 10 порцій	по 160 г

Вимоги до якості

Пиріг круглої форми; поверхня зарум'янена, на розрізі видно 5-6 шарів м'ясної начинки, що перекладена млинчиками. Консистенція начинки соковита, млинчиків – м'яка, еластична.

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ

Форму з бортами змащують маргарином

Дно і борти форми вистеляють млинчиками

На млинчики викладають шар начинки і перестеляють млинчиками до утворення 5-6 шарів

Верхні млинчики змащують маргарином

Виріб запікають при температурі 200-230°C протягом 7-10 хвилин

Готовий пиріг нарізають на порції масою по 160 г і подають гарячим з вершковим маслом



Технологія приготування пісочних кошиків (напівфабрикат)

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Тісто
Борошно	557
на підпил	41
Масло вершкове	301
Цукор	206
Яйця	72
Амоній	0,5
Сода	0,5
Сіль	2
Есенція	2
Вихід	1 000 г

Вимоги до якості

Форма кругла чи овальна збережена. Колір золотисто-жовтий; консистенція крихка. Смак приємний, солодкий.

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ

Формують кошики вручну. Пісочне тісто розважують порціями відповідної маси для 10 тістечок

Тісто розкачують у джгут і ділять на 10 порцій

Кожну частину кладуть у форму і пальцями рівномірно притискають до внутрішніх стінок форми і дна

Одразу після формування кошики випікають при температурі 220-230°C протягом 15 хвилин

Охолоджені заготовки виймають з форм і оздоблюють

Приблизний розмір:

діаметр дна – 40 мм;
верхньої частини – 85 мм;
висота – 30 мм;
кількість рифлів – 16-18.



Технологія приготування пирога пісочного з начинкою

РЕЦЕПТУРА

Назва сировини	Тісто	Начинка
Борошно	96	13
Цукрова пудра	11	
Маргарин	43	
Яйця	78	
Есенція	1	
Сода	0,5	
Амоній	0,3	
Сир свіжий		275
Яєчні жовтки		18
Цукор		63
Масло		18
Сіль		1
Ванільний цукор		1
Вихід	1 000 г	

Вимоги до якості

Пиріг відповідної форми; на поверхні викладена решітка; колір темно-жовтий; консистенція крихка; смак приємний, солодкий.

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ

Дно форми вистеляють папером

Викладають пісочне тісто і руками розрівнюють шаром товщиною 10-15 мм

З цього ж тіста формують бортики

У заглиблення викладають начинку з сиру або яблук, або ревеню тощо.

Поверхню начинки прикрашають тонкими смужками тіста, які викладають у вигляді решітки

Поверхню пирога змащують яйцем і випікають при температурі 200-210°C



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ВИРОБІВ, СМАЖЕНИХ У ЖИРІ

РЕЦЕПТУРА:

Борошно – 2 000
Цукор – 300
Маргарин – 140
Меланж – 160
Сіль – 20
Дріжджі – 50
Вода – 1 000

Маса тіста – 3 500

Олія для розробки – 25
Жир для смаження – 450
Цукрова пудра – 440
Кориця мелена – 4

Вихід: 100 шт. по 40 г

ВНМОГИ ДО ЯКОСТІ:

Пончики круглої форми, коринка золотисто-коричневого кольору, поверхня посипана цукровою пудрою, аромат кориці



Тісто готують безопарним способом (м'якої консистенції)

Перед розробкою охолоджують до 10°C, щоб тісто не перекисло

Розробляють на столі змащеному олією

Шматок тіста вагою 0,5-1 кг розкачують у джгут товщиною 3-4 см і розділяють на шматки певної ваги

Підкачують у кульки і викладають на змащений жиром лист на відстані 3-4 см одну від одної

20 хвилин розстоюють

Смажать в жирі

Готові пончики посипають цукровою пудрою, змішаною з корицею

АВТОМАТ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ПОНЧИКІВ

Сучасні технології дозволяють автоматизувати процес



Приготування січеної натуральної маси з риби та напівфабрикати з неї

До складу січеної натуральної маси входить:
м'якоть риби (без дрібних кісток), сало шпик, часник, перець чорний мелений, сіль

Для приготування січеної натуральної маси використовується:
щука, судак, сом, минь, хек, тріска, окунь морський.

Рибу розбирають на чисте філе, нарізують невеликими шматочками, додають шматочки сала шпик, часник, пропускають два рази через м'ясорубку. До утвореної маси додають сіль, перець і вибивають.

Напівфабрикати з січеної маси

Шніцель натуральний

Чисте філе риби нарізують на шматочки, перемішують з ріпчастою цибулею та зеленню петрушки і пропускають через м'ясорубку з великими отворами в решітці. Підготовлену січену масу солять, додають перець чорний мелений і формують вироби овальної форми, змочують у льезоні, панірують у сухарях та смажать з обох боків протягом 8-10 хв.

Галки рибні

(Білоруська національна страва)
Філе риби зі шкірою без кісток пропускають крізь м'ясорубку разом з ріпчастою цибулею, додають крохмаль, сіль, перець, воду або молоко і перемішують. Січену масу розробляють у вигляді галушок (2-3 шт. на порцію) і варять у солоній воді.

Товченики рибні

(Українська національна страва)
Великі шматочки філе риби без шкіри і кісток, дрібно нарізану ріпчасту цибулю розтовкують у ступці або двічі пропускають крізь м'ясорубку, додають борошно, сіль, перець і перемішують. З одержаної маси формують кульки (2 шт. на порцію) і припускають.

Січеники рибні українські

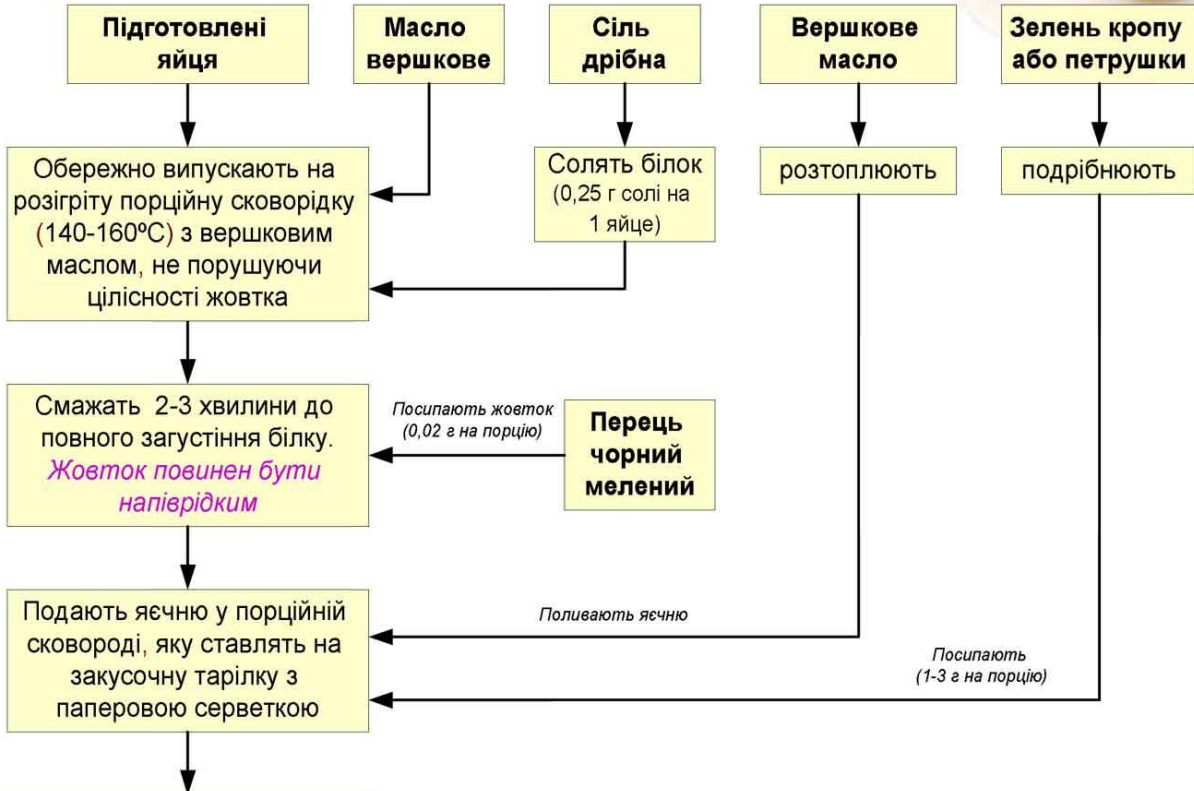
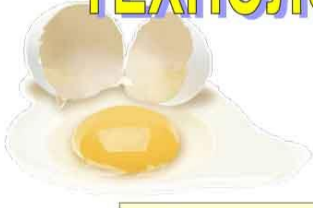
Виготовляють з січеної маси риби без перцю та часнику (по 1-2 шт. на порцію). Чисте філе риби разом з салом шпик пропускають через м'ясорубку. До маси додають сіль і яйця, перемішують та вибивають. Масу порціонують, надають форму кружалець товщиною 1 см, на них вкладають начинку, краї з'єднують і формують напівфабрикати овальної форми, змочують у яйці, панірують у білій паніровці та смажать.

Ковбаски рибні українські

Підготовлену січену натуральну масу з риби порціонують, формують ковбаски (по 2 шт. на порцію), змочують у яйці, панірують у сухарях та смажать у фритюрі.



ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ЯЄЧНІ НАТУРАЛЬНОЇ



Використовують як самостійну страву, гарячу закуску, доповнення до м'ясних страв (біфштекс з яйцем, антрекот з яйцем), а також для бутербродів



Вимоги до якості:

Зовнішній вигляд: яєчня зберегла форму, краї яєчні не підсушені;

Смак і запах: властиві смаженому яйцю, у міру солоний;

Консистенція: жовток напіврідкий.

Небажані білі плями на жовтку від солі та неправильна форма жовтка.

Частина солі можна додати у жир, щоб білок не набухав.



Тема: Приготування оздоблювальних н/ф для борошняних кондитерських виробів

ВЕРШКОВІ КРЕМИ

Вершкові креми мають пишну легку консистенцію, високу поживність і гарний смак

Сировина	Крем вершковий	Крем вершк. на желатиновій основі
Вершки 35%	97 г	97 г
Ванільна пудра	963 г	963 г
Желатин	—	10 г
Вихід:	1 000 г	1 000 г

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ВЕРШКОВОГО КРЕМУ НА ЖЕЛАТИНОВІЙ ОСНОВІ



Крем без додавання желатину використовують для оздоблення поверхні тістечок і тортів, а також для заповнення порожнин випечених н/ф.

Ці креми не стійкі при зберіганні, швидко розпливаються, втрачають форму і скисають!



Тема: *Технологія приготування дріжджового тіста
безопарним способом та виробів з нього
Вироби смажені у фритюрі*

Вимоги до процесу приготування:

- * Дріжджове тісто повинно мати невеликий вміст здоби і значно рідшу консистенцію ніж для випечених виробів.
- * Жиру для смаження беруть у 4-6 разів більше за масу одночасно смажених виробів.
- * Фритюр – це суміш жирів (рафінованої олії – 40%, смальцю – 30% і ялового жиру – 30% або рослинних жирів чи гідрожирів).
- * Смаження здійснюється у спеціальних автоматах; забороняється використовувати наплитний посуд.
- * Вироби, призначені для смаження не обкачують у борошні.
- * Руки і інвентар змащують жиром.
- * Жир для смаження повільно нагрівають до температури 170-180°C.
- * Нагрівання жиру визначають по сигнальній лампочці чи органолептично (шматочок тіста одразу спливає).
- * Якщо над жиром з'явився синюватий димок – жир перегрівся!
- * Закладати вироби у фритюр треба обережно рухом «від себе», під час смаження повертати.
- * Готові вироби виймають шумівкою і залишають на ситі для стікання жиру.
- * Фритюр періодично проціджують і додають свіжий.
- * Після використання жиру вміст продуктів термічного окислення не повинен перевищувати 1%.



ХАРЧОВІ КИСЛОТИ

Використовують у кондитерському виробництві для надання кислуватого присмаку фруктовому желе, для підвищення пружності клейковини у шаровому тісті, для одержання стійкої піни збитої білкової маси, для інверсії цукру.

Оцтова кислота (CH_3COOH)



Оцтова есенція містить 70%-ої оцтової кислоти.

Одержують при гідролізі деревини. Столовий оцет випускається 3, 6, 9%-ої концентрації.

Оцтова есенція і оцет – прозора рідина з різким кислим запахом і смаком.

Зберігають при температурі 170°C і відносній вологості повітря 70% протягом 1 місяця.



Лимонна кислота ($\text{C}_6\text{H}_8\text{O}_7 + \text{H}_2\text{O}$)

Зустрічається у плодах citrusових, журавлині, гранатах, ананасах.

Одержують шляхом лимоннокислого бродіння солодких відходів citrusового виробництва – патоки. Або з лимонів, ананасів.

Зовнішній вигляд і використання як у вино-кам'яної.

Зберігають при температурі 170°C і відносній вологості повітря 70% протягом 1 місяця.

Молочна кислота ($\text{C}_3\text{H}_6\text{O}_3$)



Кислота міститься у кисломолочних продуктах і надає їм кислуватого присмаку.

Промисловим способом одержують при бродінні цукрових речовин (патоки) і відходів молочного виробництва (маслянки, сироватки) молочнокислими бактеріями. Випускається у розчиненому вигляді 40-70%-ої концентрації або у вигляді пасти.

Молочна кислота I ґатунку - безбарвна або жовтувата, II ґатунку жовта або світло-коричнева, III ґатунку жовта або темно-коричнева без осаду.

Умови зберігання: температура – 4°C , відносна вологість повітря 70%. Термін зберігання – 1 місяць.



Вино-кам'яна кислота ($\text{C}_4\text{H}_6\text{O}_6$)

Зустрічається у рослинних продуктах, винограді.

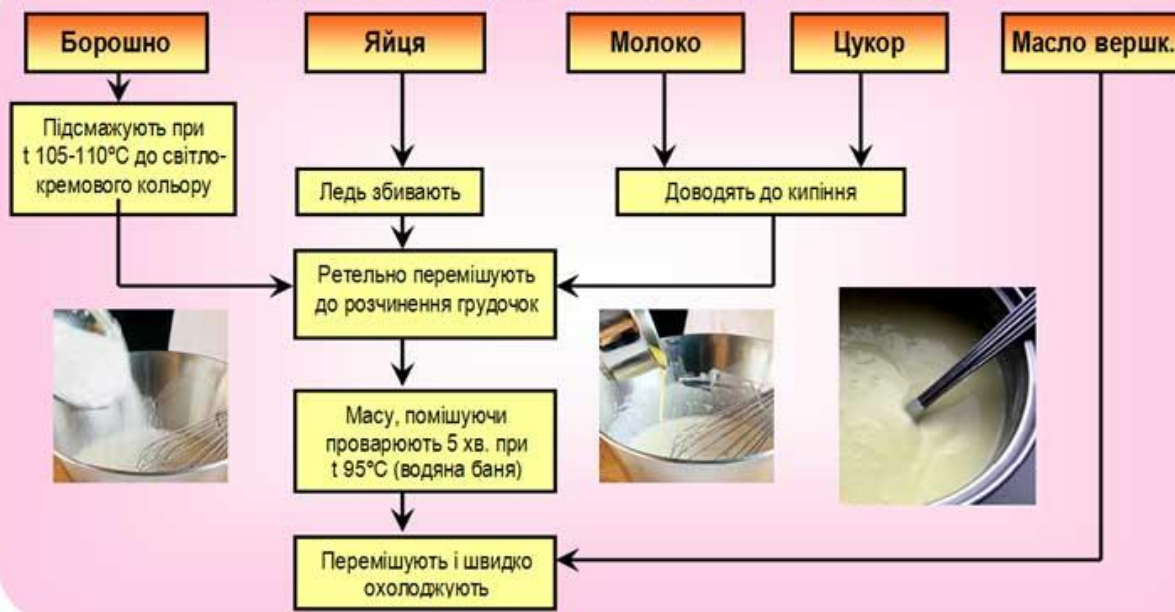
Має вигляд безбарвних кристалів або порошку кислого на смак, без запаху, розчиняється у воді у співвідношенні 1:1 (на 100 г кислоти 100 г води).

ЗАВАРНІ КРЕМИ

Мають вигляд ледь драглистої, пастоподібної маси, яка не зберігає наданої форми

Рецептура: борошно (91 г), цукор (383 г), яйця (150 г), молоко (744 г), масло вершкове (25 г)
Вихід: 1 000 г. Вологість: 40%

СХЕМА ПРИГОТУВАННЯ ЗАВАРНОГО КРЕМУ



Вимоги до якості

Пастоподібна ледь драглиста маса жовтого кольору, без грудочок. Не допускається присмак сирого борошна і підгорілого молока.

Швидко псується і скисає, тому використовується одразу після приготування!

Термін реалізації 6 годин.



Використовується для склеювання випечених пластів, заповнення порожнин випечених н/ф.

Не використовується для оздоблення виробів тому що не зберігає наданої форми.



Схема приготування багат шарового желе

ЖЕЛЕЙНИЙ СИРОП

Розділити на необхідну кількість порцій

До кожної з порцій додати харчовий барвник відповідного кольору

Вилити перший шар желе у посуд

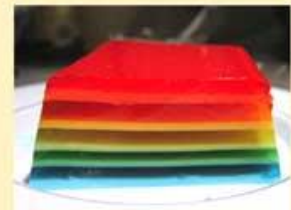
Охолодити до легкого застигання і зберігання в'язкості

На перший шар налити желе іншого кольору

Охолодити до неповного застигання другого шару

Налити наступний шар желе іншого кольору і охолодити

Повторювати операцію необхідну кількість раз



Коли вся маса желе застигне її викладають з форми, нарізають ножом або штампують виїлкою різні фігурки, які на розрізі будуть трьох -, чотирьох -, п'ятиколірними або більше.

Зберігати у прохолодному місці 3-4 години.

