**ИЗДЕЛИЯ ИЗ ТЕСТА**

Изделия из теста являются неотъемлемой частью русской национальной кухни и имеют большое значение в питании. Они обладают привлекательным внешним видом, хорошим вкусом, ароматом и легко усваиваются организмом. Разнообразие изделий из теста является характерной особенностью русской национальной кухни. Пироги, кулебяки, расстегаи, блины, блинчики и другие изделия пользуются популярностью в нашей стране. Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов (крахмала), а также растительных белков, жиров и витаминов группы В и РР. Со сливочным маслом вводится в изделия из теста и витамин А.

Изделия из теста обладают высокой калорийностью, имеют приятные внешний вид, вкус, аромат и способствуют лучшему усвоению других продуктов.

Тесто и изделия из него готовят в специальных кондитерских цехах, оборудованных тестомесильными и взбивальными машинами, рабочими столами с деревянным покрытием.

Для приготовления теста и изделий из него используют различную посуду и инвентарь: котлы, кастрюли, сковороды, листы, подносы деревянные и кондитерские, сита с различными размерами ячеек, скалки, резцы для теста, приспособления для раскатки теста, для приготовления лапши, ступки с пестиками для измельчения различных продуктов, венички, наконечники кондитерские с мешочками, лопатки кондитерские для снятия изделий с листов и другой инвентарь.

На предприятиях общественного питания готовят следующие виды теста: дрожжевое – опарное и безопарное; бездрожжевое – сдобное, бисквитное, заварное, песочное, слоеное; тесто для лапши, пельменей; жидкое тесто (кляр).

Основным показателем качества теста является пористость. Пористость теста имеет большое значение для лучшего усвоения изделий из него, так как крахмал, содержащийся в изделиях в большом количестве, непосредственно не усваивается организмом. Он должен предварительно гидролизоваться под действием ферментов до глюкозы. Эти ферменты в основном содержатся в слюне и поджелудочной железе. Чтобы обеспечить хорошую смачиваемость слюной, изделия из теста должны быть рыхлыми. Пористость теста достигается с помощью различных разрыхлителей. В качестве разрыхлителей теста используют дрожжи, двууглекислый натрий (сода питьевая) и углекислый аммоний.

Дрожжи – это микроорганизмы (дрожжевые грибки). Для их питания необходимы сахар, белки и минеральные вещества; все эти вещества должны находиться в растворенном состоянии. Разрыхляющее действие дрожжей основано на образовании в процессе их жизнедеятельности спирта и углекислого газа, который создает внутри теста поры и увеличивает его в объеме. Двууглекислый натрий (сода питьевая) – белый кристаллический порошок, разрыхляющее действие которого основано на том, что при добавлении кислоты или нагревании он выделяет углекислый газ, который и вызывает разрыхление теста. Углекислый аммоний – белый кристаллический порошок, при нагревании и добавлении кислоты разлагается с образованием углекислого газа, аммиака и воды.

**Дрожжевое тесто**

Основное сырье для приготовления дрожжевого теста – мука, вода, соль и дрожжи. В сдобное тесто добавляют молоко, яйца, сахар, жир, сметану и другие продукты. Процесс приготовления теста состоит из следующих операций: подготовка компонентов, замес теста, брожение и обминка.

Муку перед употреблением просеивают в специальных просеивателях или вручную, удаляя комки и посторонние примеси; при этом мука обогащается кислородом воздуха, что облегчает замес теста, улучшает его качество и способствует лучшему его подъему.

Прессованные дрожжи перед употреблением разводят в теплой воде с температурой 30– 35 °С, замороженные – подвергают постепенному размораживанию при температуре 4–6 °С. Сухих дрожжей берут в 3 раза меньше, чем свежих, при этом дрожжи разводят теплой водой и дают 1 ч постоять. Подготовленные дрожжи процеживают.

Яйца перед использованием обрабатывают в соответствии с действующими Санитарными правилами для предприятий общественного питания.

Жиры, вводимые в растопленном виде, процеживают через сито, а используемые в твердом состоянии предварительно разрезают на куски и размягчают.

После соединения компонентов производят замес теста различными способами и ставят его в теплое место для брожения.

Дрожжевые грибки и попадающие вместе с ними в тесто молочнокислые бактерии вызывают брожение: первые – спиртовое, вторые – молочнокислое. Дрожжи в процессе жизнедеятельности сбраживают сахара муки до спирта и углекислого газа, который, стремясь выйти из теста, разрыхляет его и создает пористость, а молочнокислые бактерии сбраживают сахар с образованием молочной кислоты, которая способствует лучшему набуханию белков муки и улучшает вкус изделий.

Для получения изделий хорошего качества необходимо, чтобы тесто удерживало как можно больше образовавшегося в нѐм углекислого газа. Газоудерживающая способность теста зависит от свойств муки, которая тем больше, чем больше в муке белков и чем выше качество клейковины. Тесто из такой муки больше поглощает воды, обладает хорошей газоудерживающей способностью, не расплывается, сохраняет приданную форму. Следует, однако, помнить, что для жизнедеятельности дрожжей постоянно нужен кислород, а накопившийся углекислый газ подавляет деятельность дрожжей. Поэтому в процессе брожения тесто нужно обминать.

Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа, а дрожжи и молочнокислые бактерии равномернее распределились в толще теста. В результате тесто становится более пористым и эластичным.

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей и молочнокислых бактерий 25–35 °С. Повышение или понижение температуры замедляет развитие дрожжей и ухудшает процесс брожения теста. При температуре 45–50 °С брожение прекращается

При неправильном ведении процесса брожения в тесте развивается деятельность других бактерий: уксуснокислых, масляно-кислых, которые придают изделиям неприятные кислогорькие вкус и запах. Добавление жира и сахара ухудшает качество клейковины, кроме того, жир задерживает развитие дрожжей, а сахар разжижает тесто. Поэтому очень сдобное тесто не следует разрыхлять дрожжами. Чем суше мука, тем больше она поглощает жидкости, поэтому выход готовых изделий зависит от влажности муки.

Существуют **два способа приготовления дрожжевого теста**: безопарный и опарный.

**Безопарное тесто.** Безопарным способом приготавливают тесто из муки с хорошей клейковиной и для получения теста слабой консистенции с малым количеством сдобы (тесто для пирогов, оладий, блинов и т. д.). При безопарном способе все полагающиеся по рецептуре продукты замешивают в один прием (рис. 18).

В молоко или воду, подогретые до 35–40 °С, вводят разведенные и процеженные дрожжи, сахар и соль, добавляют яйца или меланж и всыпают просеянную муку.

Тесто тщательно перемешивают вручную или в тестомесильных машинах, перед окончанием замеса добавляют немного растительного масла, так как это уменьшает разрушение клейковины. Готовность теста определяют по его однородности, отсутствию комков. Кроме того, хорошо вымешанное тесто легко отстает от рук и стенок посуды.

Посуду с тестом накрывают чистой тканью и ставят для брожения в теплое место с температурой 30–40 °С на 3–4 ч. В процессе брожения тесто обминают два-три раза. Окончание брожения определяют по внешним признакам: выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

Продукты на 1 кг муки (в г): сахар 62, маргарин 25, соль 15 дрожжи 25, вода 450.

**Опарное тесто.** При опарном способе сначала готовят опару – жидкое тесто.

Приготовление опары. В подогретую до 35–40 °С жидкость (молоко или воду – 60 % общего количества) добавляют разведенные в теплой воде и процеженные дрожжи, всыпают просеянную муку (40 %) и перемешивают.

Для активизации дрожжей можно добавить в опару до 4% сахара (массы муки). Замешивают жидкое тесто. Опара должна иметь консистенцию густой сметаны и температуру 27–29 °С. Поверхность опары посыпают тонким слоем муки, посуду сверху покрывают чистым полотном и ставят в теплое место для брожения на 1–2 ч в зависимости от качества дрожжей и муки, а также температуры. К концу брожения опара увеличивается в объеме в 2–2,5 раза и на всей поверхности появляются лопающиеся пузырьки. Готовность опары определяют по внешним признакам: брожение начинает замедляться, пузырьки на поверхности уменьшаются и опара немного опадает.

**Приготовление опарного теста**. В готовую опару добавляют оставшуюся жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, вымешивают до полного соединения жидкости с опарой и вводят остаток просеянной муки и яйца. Тщательно перемешивают в течение 10–15 мин. В конце замешивания добавляют масло. Затем тесто ставят в теплое место для брожения на 1,5–2 ч. За это время производят одну-две обминки (рис. 19).

При приготовлении теста с повышенным содержанием сдобы в тесто после первой обминки кладут вторую порцию растопленного до консистенции сметаны сливочного масла, перемешанного с сахаром и яйцами, тщательно вымешивают тесто и ставят в теплое место для брожения, через 25–30 мин делают вторую обминку. Из дрожжевого теста готовят пирожки, ватрушки, пончики, кулебяки, расстегаи и др.

**Подготовка изделий из теста к выпечке**. Готовое тестю выкладывают на посыпанный мукой или смазанный растительным маслом (для жареных изделий) стол и разделывают. Тесто делят на куски требуемой массы вручную или на тестоделительной машине. При разделке вручную тесто закатывают жгутом на столе и делят ножом или рукой на порции, придают форму шариков и укладывают на стол на 3–5 мин для предварительной расстойки, чтобы создать условия для брожения. Затем из шариков формуют различные изделия, укладывают их на листы, смазанные маслом, и ставят на 25–30 мин для расстойки в теплое влажное место.

В процессе разделки из теста частично выделяется углекислый газ и объем его уменьшается. При расстойке объем снова увеличивается за счет накопления углекислого газа и изделия становятся пористыми. Если изделия плохо расстоятся, то они при выпечке дают трещины, получаются плотными, мелкими. Если изделия слишком долго расстаивались, то они получаются плоскими, расплывчатыми, без глянца и рисунка.

**Правила подготовки изделий из теста к выпечке**

**и процессы, происходящие при выпечке**

Для улучшения внешнего вида выпекаемого изделия поверхность его перед выпечкой смазывают яйцом, яйцом с молоком или меланжем. Наиболее красивый глянец получается при смазывании изделий желтком. Яйца или меланж перед использованием слегка взбивают и смазку процеживают через сито. Наносят смазку волосяной мягкой кисточкой осторожно, чтобы не помять расстоявшиеся изделия, за 5–10 мин до посадки в кондитерскую печь. Выпекают изделия при температуре 190–230 °С. Время выпечки зависит от размера изделий. Температура печи при выпечке крупных изделий должна быть ниже, чем при выпечке мелких, так как это позволяет постепенно пропекать изделия и предупредить их подгорание.

**Процессы, происходящие в изделиях из теста при выпечке**. В начале выпечки масса изделий повышается за счет конденсации влаги на их поверхности. Затем влага перемещается в центр изделия. Температура верхнего слоя повышается, что вызывает карамелизацию сахара в поверхностных слоях и образование поджаристой корочки. Изделия увеличиваются в объеме за счет испарения спирта и увеличения давления водяных паров.

При нагревании изделий до температуры 65–80 °С крахмал клейстеризуетоя, поглощая воду, которая выделяется белками при их свертывании. При свертывании белки уплотняются и закрепляют пористость теста.

Влажность внутри изделий до конца выпечки остается высокой и выравнивается только при охлаждении. Общая потеря воды при выпечке (упек) составляет 12–15 %. Готовность изделия определяют органолептически по цвету корочки, консистенции мякиша на изломе, массе, а также прокалыванием их тонкой лучиной. Отсутствие следов теста на лучине после еѐ извлечения из изделий указывает на их готовность.

**Изделия из теста**

**Пирожки жареные**. Тесто для пирожков жареных готовят безопарным способом слабой консистенции. Подготовленное тесто охлаждают перед разделкой до 10 °С, чтобы оно не перекисло во время разделки. Инвентарь и оборудование смазывают растительным маслом. Готовое тесто кладут на предварительно смазанный растительным маслом стол. Разделывают на порционные куски требуемой массы, проверяя взвешиванием. Кусочки формуют в шарики, раскладывают их на столе на расстоянии 4–5 см один от другого. После 5–6 мин расстойки шарики теста переворачивают на другую сторону и придают им форму лепешки толщиной 4–5 мм. На середину лепешки кладут фарш, перегибают еѐ и плотно соединяют края. Придают изделию форму полумесяца, укладывают на смазанный маслом противень и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин, после чего каждый пирожок немного растягивают в длину и опускают в подогретый до 180–190 °С фритюр, жарят 2–3 мин.

При обжаривании пирожков особое внимание должно быть обращено на качество фритюрного жира. Для предупреждения порчи жира при жарке пирожков необходимо соблюдать следующие правила: не вносить в жир вместе с пирожками крошек теста, муки, фарша; не допускать перегрева жира; прекращать нагрев жира сразу же после окончания жарки пирожков.

Изделия должны свободно плавать в жире. Перевертывают их длинной деревянной лопаточкой. Следует наблюдать за температурой жира, так как пирожки, обжариваемые в перегретом жире, приобретают темную окраску, оставаясь сырыми внутри, а в недостаточно нагретом жире приобретают неприятный салистый вкус. Вынимают пирожки шумовкой или металлической сеткой, погруженной в жир до жарки.

Готовность пирожков определяется по цвету корочки или на излом. Пирожки выпускают с мясом и яйцами, ливером и луком, рыбой и рисом, рисом и яйцами, творогом, капустой и яйцами, повидлом и джемом. Для пирожков с повидлом и джемом норма муки увеличивается на 3 г на порцию.

**Пирожки печеные**. Печеные пирожки готовят из опарного теста. Формуют изделия на подпыленном мукой столе в виде шариков. Через 5 мин шарики раскатывают в виде лепешек, на середину которых кладут фарш, края плотно соединяют и придают изделию форму лодочки. Укладывают пирожки швом вниз на смазанный жиром кондитерский лист на расстоянии 3–4 см друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 20–30 мин. За 5–8 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают в жарочном шкафу около 10 мин при 240 °С.

Форму пирожкам можно придавать любую – круглую, полукруглую, квадратную, треугольную, с гладкой поверхностью или с фигурной защипкой.

**Расстегаи.** Тесто для расстегаев готовят опарным способом несколько более густой консистенции, чем для печеных пирожков, разделывают, как пирожки, но при формовке часть фарша тестом не прикрывают, а защипывают тесто «елочкой» так, чтобы середина осталась открытой. Форма расстегаев может быть круглая или продолговатая. Если расстегаям придают круглую форму, то их защипывают «веревочкой». После расстойки за 5– 7 мин до выпечки их смазывают яйцом и выпекают при температуре 230–240 °С от 10 до 15 мин в зависимости от размера. Расстегаи делают крупнее, чем пирожки (до 210 г), а для подачи на закуску – до 50 г. Подают в горячем виде к мясным, рыбным бульонам, щам и др. При отпуске поливают растопленным маслом, в середину (на фарш) кладут ломтик вареной или соленой рыбы, если расстегаи с рыбным фаршем.

**Ватрушки с творогом.** Из готового теста, приготовленного опарным способом, формуют шарики, укладывают их на смазанные жиром кондитерские листы на расстоянии 7– 8 см друг от друга, оставляют на 20–30 мин для расстойки, затем деревянным пестиком делают в центре углубление, которое из кондитерского мешка наполняют начинкой из творога. Ватрушки ставят в теплое место для расстойки, смазывают их меланжем и выпекают при температуре 230–240 °С. Можно приготовить их с повидлом или джемом.

**Кулебяка**. Готовое дрожжевое тесто раскатывают на посыпанном мукой столе длинной полоской толщиной 1–1,5 см и шириной 18–20 см. Вдоль полоски по центру укладывают фарш – мясной, рыбный, капустный и др. Края теста приподнимают и защипывают так, чтобы фарш оказался посередине. Затем кулебяку кладут на смазанный жиром кондитерский лист швом вниз, выравнивают изделие, смазывают меланжем, украшают поверхность узкими полосками теста и ставят лист в теплое место на 20–25 мин для расстойки. Перед выпечкой кулебяку в нескольких местах прокалывают поварской иглой для выхода пара, образующегося при выпечке. Выпекают при температуре 220–240 °С в течение 45–60 мин. Поверхность выпеченной кулебяки смазывают сливочным маслом. Небольшие кулебяки можно использовать целиком, а крупные, как правило, нарезают на порции. Подают в холодном и горячем виде. Масса кулебяки на порцию – 100 или 150 г.

**Пироги**. Могут быть открытыми, полуоткрытыми и закрытыми. Для открытого пирога готовое тесто разделывают в виде лепешки, которую укладывают в форму с низкими краями, смазанную маслом, или на смазанный кондитерский лист. Сверху кладут начинку и края слегка заворачивают на 1,5–2 см, придавая изделию круглую форму. Полуоткрытый пирог формуют так же, а сверху начинки укладывают переплетения из полосок теста. После расстойки смазывают меланжем и выпекают при температуре 200–220 °С. Пироги пекут с мясным, овощным, рыбным, грибным, творожным, фруктово-ягодным фаршем. Выпекают их прямоугольными, квадратными, круглыми, используя соответствующие формы. Выпеченные пироги охлаждают, при отпуске разрезают на куски разной формы, массой 75– 100 г.

**Пончики.** Тесто для пончиков готовят безопарным способом слабой консистенции. Инвентарь и оборудование при разделке теста смазывают растительным маслом. Тесто разделывают так же, как для пирожков жареных. Придают пончику форму бублика с отверстием в середине или форму шарика и обжаривают в жире.

Готовые пончики посыпают рафинадной пудрой. Мука 26,5, сахар 3, маргарин столовый 1,5, соль 0,25, дрожжи 0,8, вода 15,5, рафинадная пудра 3, масло растительное для смазки инвентаря и оборудования 0,25, масло растительное для жарки 5. Выход 45 г + 3 г пудры.

**Тесто для блинов и оладий**

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35–40 °С, добавляют просеянную муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. В конце вводят растопленный жир. Замешанное тесто ставят в теплое место для брожения на 3–4 ч. За это время его несколько раз перемешивают. Чтобы выпеченные изделия получились более легкими, пористыми, в готовое тесто можно ввести взбитые яичные белки.

Тесто для блинов иногда готовят из смеси пшеничной и гречневой муки, взятых поровну. Тесто для оладий готовят так же, как и для блинов, но гуще и без добавления жира. Вместо гречневой муки можно использовать манную крупу. Для приготовления теста для блинов на 1 кг муки берут 1,5 л жидкости, а для оладий – 1 л жидкости.

**Блины**. Из приготовленного теста блины выпекают на специальных чугунных сковородах диаметром 15 см. На сковороду, предварительно смазанную жиром и сильно прогретую, наливают мерной ложкой тонкий слой теста и обжаривают с обеих сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3 мм. При отпуске горячие блины складывают горкой по 3 шт. на порцию в круглый баранчик с крышкой или на тарелку. Отдельно подают: в соуснике – растопленное сливочное масло, сметану; в икорницах – икру кетовую или осетровую; на тарелке – семгу, сельдь, балык. В блинных для жарки используют блинницы с открытой поверхностью.

Мука 72, яйца 4, сахар 3, маргарин столовый 3, соль 1,5, дрожжи 3, вода для замеса теста 115, жир для жарки 5. Выход 150.

**Оладьи.** На хорошо разогретую чугунную сковороду или толстостенный противень наливают жир, затем ложкой (предварительно смоченной водой, чтобы тесто лучше отставало) раскладывают подготовленное тесто более толстым слоем, чем для блинов. Можно выпускать тесто из кондитерского мешка. Обжаривают оладьи с обеих сторон. Оладьи можно жарить во фритюре. Толщина готовых оладий должна быть не менее 5–6 мм. Подают горячими по 3 шт. на порцию. При отпуске посыпают сахаром или рафинадной пудрой, а также подают с вареньем, медом, сметаной, сливочным маслом.

**Бездрожжевое тесто**

**Тесто для пельменей**. Просеянную пшеничную муку высшего или 1-го сорта насыпают горкой на стол с деревянной крышкой, в середине делают углубление, в которое вливают холодную воду с растворенной в ней солью и яйцами. Замешивают крутое тесто, постепенно захватывая внутренние слои муки. Тесто считается готовым, если при нажиме пальцем на поверхность замешанного теста образовавшееся углубление восстанавливается.

Для приготовления теста для пельменей используют тестомесильные машины, в которые засыпают муку, добавляют нагретую до 30–35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретает однородную консистенцию. Приготовленное тесто оставляют на 20–30 мин, закрыв салфеткой или крышкой, для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Мука 700, яйца 60, вода 260, соль 15 Выход 1000.

**Фарш**. Говядину или свинину нарезают кусочками, пропускают через мясорубку, соединяют с мелкорубленым репчатым луком, добавляют соль, сахар, перец черный молотый и холодную воду (18–20% массы мяса), затем всѐ тщательно перемешивают. В фарш из свинины можно добавить мелкорубленую белокочанную капусту.

**Формовка**. При ручной формовке пельменей тесто раскатывают до толщины 1,5–2 мм, край раскатанного пласта на ширину 5–6 см смазывают яйцом. На середину смазанной полосы вдоль неѐ кладут рядом шарики фарша массой 7–8 г на расстоянии 3–4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш и вырезают пельмени специальным приспособлением или выемкой с острыми краями. В настоящее время применяют специальные формовочные полуавтоматы. Оставшиеся обрезки теста используют при повторной раскатке. **Хранение**. Сформованные пельмени укладывают на обсыпанные мукой лотки и до варки хранят при 0 °С.

**Варка**. В кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли) опускают подготовленные пельмени, воду доводят до кипения и варят пельмени 5–7 мин при слабом кипении. Когда пельмени всплывут на поверхность, их осторожно вынимают шумовкой или дуршлагом, дают воде стечь и порционируют.

**Отпуск**. При отпуске пельмени поливают маслом, сметаной или уксусом. Можно пельмени посыпать мелкорубленой зеленью петрушки или укропа. Рекомендуется отваривать пельмени по мере спроса небольшими партиями.

Пельмени можно отпускать жареными и запеченными. Используют их также при приготовлении супов.

**Тесто для вареников**. Готовят, как тесте для пельменей, с добавлением сахара, а вместо воды – молока. Вареники делают крупнее пельменей и с различными фаршами: творожным, фруктовым, овощным, ягодным.

**Тесто для лапши домашней**. Готовят, как и для пельменей, но значительно круче и из муки не ниже 1-го сорта. На 1 кг муки используют 200 г воды. Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1–1,5 мм. Пересыпанные мукой пласты слегка подсушивают, складывают один на другой и нарезают на полоски шириной 35–45 мм, которые режут поперек соломкой. Лапшу рассыпают на фанерные лотки слоем в 1 см и высушивают при температуре 40–50 °С. Используют лапшу домашнюю для приготовления первых блюд и гарниров.

**Тесто для блинчиков**. Яйца, соль, сахар растирают, добавляют холодное молоко (50 % нормы), всыпают просеянную муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. Готовое жидкое тесто процеживают через сито. На 1 кг муки используют 2,5 л жидкости.

Мука 270, молоко 678, яйца 54, сахар 16, соль 5 Выход теста 1000 г.

**Выпечка блинчиков**. Выпекают блинчики на сковородах диаметром 24–26 см, смазанных жиром и хорошо разогретых. Налитое мерной ложкой тесто поворачиванием сковороды разравнивают по всей еѐ поверхности и обжаривают с одной стороны до образования поджаристой корочки. Затем блинчики снимают со сковороды, складывают стопками и хранят до фарширования в охлаждаемом месте. На крупных предприятиях общественного питания блинчики выпекают на вращающихся жаровнях типа ВЖШ-675, при этом тесто делают гуще.

**Формовка.** На поджаренную сторону блинчика кладут фарш (творожный, мясной, субпродуктовый и др.), завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков.

**Жарка**. Обжаривают блинчики с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки, доводят до готовности в жарочном шкафу.

**Отпуск.** Отпускают блинчики по 2–3 шт. на порцию. При отпуске поливают растопленным сливочным маслом или сметаной, а блинчики с творогом посыпают рафинадной пудрой.

**Сдобное пресное тесто.** Маргарин размягчают во взбивальной машине до однородной пластичной массы Лимонную кислоту, соль, сахар растворяют в воде, добавляют яйца, хорошо перемешивают и небольшими порциями при помешивании вводят маргарин. Затем добавляют просеянную муку, смешанную с углекислым аммонием, быстро замешивают тесто, из которого раскатывают пласт толщиной 3–5 мм, и круглой выемкой вырезают лепешки требуемой массы, из которых формуют различные изделия (пирожки, тарталетки, курники и др ). Выпекают в жарочном шкафу при температуре 200–240 °С.

**Слоѐное пресное тесто**. Готовят из муки с высоким содержанием клейковины. Приготовление его состоит из следующих операций: замес теста, подготовка масла и переслаивание. В дежу вливают холодную воду с солью и лимонной кислотой, добавляют яйца, муку и замешивают тесто до получения однородной массы. Готовое тесто вставляют для набухания клейковины на 20–30 мин. Масло или маргарин нарезают на куски, добавляют муку (10 % массы масла), размешивают, формуют пластами толщиной до 2 см и охлаждают до 13–14 °С.

Тесто раскатывают на подпыленном мукой столе в пласты толщиной 2–2,5 см в средней части и 1 см к краям. На середину укладывают пласт подготовленного масла, края теста приподнимают, закрывают им масло и защипывают. Полученный конверт с маслом посыпают мукой и, начиная с середины, раскатывают скалкой в прямоугольный пласт толщиной 1 см. С поверхности пласта сметают муку, складывают вдвое или втрое, затем ещѐ раз вдвое и охлаждают в холодильнике 30–40 мин, покрыв поверхность влажной тканью. Раскатывают, свертывают и охлаждают тесто 3 раза. Из слоеного пресного теста делают пирожки, кулебяки, запекают в нѐм яблоки и готовят другие изделия.

Мука 531 (в том числе на подпыл при раскатке 27), масло или маргарин 217, яйца 34, соль 10, кислота лимонная 1, вода 227. Выход теста 1000 г.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Какую муку используют для приготовления дрожжевого теста?
2. Какие разрыхлители применяют при приготовлении теста?
3. Когда производят обминку теста и для чего?