**Уважаемые слушатели курсовой подготовки, Вам дан материал для прохождения «Учебной практики» дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** **larisa\_nesterova\_758@mail.ru** **или по телефону 89514695775**

 **Задание: Приготовить любые два блюда, процесс приготовления и подачу блюда снять на видео или сфотографировать, материал высылать мне на электронную почту или WhatsApp 89514695775**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Омлет, фаршированный мясными продуктами**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Соединение молока, яиц и соли.Жарка Нарезка мясных продуктови обжариваниеПриготовление соуса томатногоСоединение мясных продуктов с соусомПрогреваниеФаршированиеОтпуск | 5 -7 минутЛомтики, кубики1—2 минут55 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Омлет натуральный**  | **—** | **105** |
| **Фарш:** |  |  |
| Колбаса вареная или сосиски | 23 | 22 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 |
| Соус томатный | 17 | 17 |
|  **Масса готового фарша** | **—** | **30** |
| **Масса готового фаршированного омлета** | **—** | **135** |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена)  | 5 | 5 |
| **Выход** | **—** | **140** |

Мясопродукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, обжаривают с жиром, добавляют соус и кипятят 1—2 мин.Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет переклады­вают на тарелку швом вниз.При отпуске поливают растопленным жиром.**Омлет натуральный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 2 шт. | 80 |
| [Молоко](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 30 | 30 |
|  **Масса омлетной смеси** | — | 110 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
|  **Масса готового омлета** | — | 105 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| **Выход**  | **—** | **110** |

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают. Омлетную смесь перемешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и, помешивая, жарят 5—7 мин | Внешний вид- омлет жаренный имеет форму пирожка.Цвет – золотистый.Консистенция –омлета пышная, упругая; фарша сочная.Вкус и запах - нежный, в меру соленый, свойственный свежим яйцам и мясным продуктам.  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Яйца, запеченные под молочным соусом**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Варка яйца «в мешочек».Поджаривание хлеба.Приготовление соуса молочного.Натирание сыра.Выкладывание в порционную сковороду хлеба, яиц.Заливание соусом и посыпание сыром.ЗапеканиеОтпуск | 7 – 10 мин160-180оС, 12-15 мин.55 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Яйца | 2шт. | 80/67 |
| Хлеб пшеничный | 20 | 20/17 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Соус молочный** | — | **100** |
| Сыр | 6,5 | 6 |
| **Масса запеченных яиц** | — | **170** |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| **Выход** | — | **175** |

На порционную сковороду кладут хлеб, поджаренный на масле, на него по одному яйцу, сваренному «в мешочек» без скорлупы («пашот»), все заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают 12-15 мин. Подают на той же сковороде.При отпуске поливают растопленным маслом сливочным. | Внешний вид: яйца уложены на гренки, на поверхности румяная корочка. Консистенция белка - загустевший сверху, в центре полужидкий; желток – полужидкийВкус: в меру соленый, с ароматом свежих яиц. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Вареники ленивые**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7. | Добавление в протертый творог соли, сахара, яиц, муки.Перемешивание Раскатывание в пласт  Разрезание на полоски Нарезание на кусочки прямоугольной или треугольной формы.Варка в подсоленной воде Отпуск | тол.=10 -12 мм.шир.= 25мм. 4-5 минут.65 оС | **Вареники ленивые (полуфабрикат)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 160 | 155 |
| Мука пшеничная | 22 | 22 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | ¼ шт | 12 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 12 | 12 |

**Вареники ленивые отварные**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вареники ленивые (полуфабрикат)** | **—** | **190** |
|  **Масса вареных вареников** | **—** | **200** |
| Сметана | 25 | 25 |
| **Выход: со сметаной** | **—** | **225** |

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до получения однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10—12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин.Отпускают вареники с маргарином, маслом, сметаной или сахаром. | Вареники должны иметь форму цилиндров, ромбиков, квадратиков или кружочков, без деформирования и слипания в комки, вкус в меру сладкий, без кислоты. Цвет желтоватый, консистенция нежная. Масса изделия 15 гр. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Сырники**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Добавление в протертый творог соли, сахара, яиц, муки.ПеремешиваниеФормование ПанированиеЖаркаДоведение до готовности в жарочном шкафуПриготовление абрикосового соусаОтпуск | биточки тол.=1,5 см.5-7 минут65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 152 | 150 |
| Мука пшеничная | 20 | 20 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/8шт. | 5 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 15 | 15 |
|  **Масса полуфабриката** | **—** | **170** |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
|  **Масса готовых сырников** | **—** | **150** |
| **Соус**  | **—** | **75** |
| **Выход: с соусом** | **—** | **225** |

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5—6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.Отпускают сырники по 3 шт. на порцию со сметаной, или вареньем, или сметаной и сахаром, с молочным, или сметанным, или сладким соусами. | Правильной круглой формы, консистенция мягкая, нежная, не допускается отставание панировки. Масса однородная без крупинок внутри, цвет золотисто – желтый, без подгорелых мест, поверхность ровная без трещин. Вкус кисло – сладкий, запах творога. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Запеканка из творога.**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8. | Заваривание манной крупы в воде ОхлаждениеДобавление в протертый творог соли, сахара, яиц, манки.ПеремешиваниеВыкладывание массы в подготовленную форму.Смазывание поверхности сметаной.ЗапеканиеОтпуск | 60 оС20-30 минут.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 141 | 140 |
| Крупа манная | 10 | 10 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 10 | 10 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/10шт. | 4 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| [Сухари](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сухари_панировочные_замена) | 5 | 5 |
| Сметана | 5 | 5 |
|  **Масса готовой запеканки** | **—** | **150** |
| Сметана | 25 | 25 |
| **Выход: со сметаной** | **—** | **175** |

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью.Подготовленную массу выкладывают слоем 3—4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20—30 мин до образования на поверхности румяной корочки.При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом. | Порционные куски прямоугольной формы с равномерно поджаристой корочкой, цвет на разрезе – белый со светло кремовым оттенком; корочки – золотисто – коричневый. Вкус сладкий, с ароматом творога и ванилина. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Пудинг из творога (вареный на пару)**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Добавление в протертый творог желтков, растертых с сахаром, соль, изюм, орехи, манку, ванилин ПеремешиваниеВзбивание белковДобавление в массуВыкладывание массы в подготовленную формуВарка на паруПриготовление соусаОтпуск | 20-30 минут.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 152 | 150 |
| Крупа манная | 15 | 15 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 20 | 20 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/2шт. | 20 |
| Изюм | 20,4 | 20 |
| Орехи (ядро) |  15 |  15 |
| [Маргарин столовый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 |
| Ванилин | 0,02  | 0,02 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сахар | 5 | 5 |
| **Масса полуфабриката** | **—** | **222** |
| **Масса готового пудинга** | **—** | **200** |
| **Соус** | **—** | **75** |
| **Выход: с соусом** | **—** | **275** |

 В протертый творог добавляют манную крупу, яичные желтки, растертые с сахаром, ванилин, растворенный в горячей воде, соль, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые орехи. Массу тщательно перемешивают.  Белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу.Полученную массу выкладывают в формы, смазанные маслом и посыпанные сахаром, и варят на пару 20—30 мин.Отпускают пудинг горячим со сметаной, вареньем или сладким соусом | Правильной формы, с гладкой поверхностью, без трещин.  Цвет на разрезе – белый с вкраплениями изюма и орехов. Вкус кисло – сладкий, с ароматом ванилина. |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Орешки творожные по-российски** Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Добавление в протертый творог желтков, сахара, соли, муки, взбитых белков.Проваривание изюма с вареньем ОхлаждениеПорционированиеФормованиеПанированиеЖарка во фритюре.Доведение до готовности в жарочном шкафуОтпуск | шарики2-3 минуты2-3 минуты65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 91 | 90 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 10 | 10 |
| Мука пшеничная | 16 | 16 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 |
| **Для фарша:** |  |  |
| Варенье | 25 | 25 |
| [Изюм](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Виноград_сушеный_замена) | 13,3 | 13 |
|  **Масса фарша** | **—** | **30** |
| Мука пшеничная (для панирования) | 5 | 5 |
|  **Масса полуфабриката** | **—** | **155** |
| [Масло растительное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_подсолнечное_замена) | 15 | 15 |
|  **Масса жареных творожных орешков** | **—** | **140** |
| **Соус молочный сладкий** | **—** | **50** |
| **Выход** | **—** | **190** |

Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу разделывают на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2—3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.Отпускают орешки с соусом молочным сладким. | Форма шариков, фарш не вытекший.Цвет – золотистый.Вкус – сладкий, без кислотности.Консистенция мягкая, нежная, не допускается отставание панировки. Соус имеет полужидкую консистенцию, сладкий на вкус, с ароматом ванилина. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Вареники отварные с творожным фаршем**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9. | Замешивание теста.Добавление в протертый творог яиц, сахара, солиПеремешиваниеРаскатывание теста в пласт Выкладывание фарша в виде шариков Формование варениковОхлаждениеВарка в подсоленной воде Отпуск | толщ.= 1,5-2 мм.масса 12-13 гр.масса 20-24 гр.5-7 минут.65 оС | **Тесто для вареников**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Мука пшеничная](#Примечание_766_1) | 70 | 70 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/3шт. | [12](#Примечание_766_2) |
|  вода | 27 | 27 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 3 | 3 |
| Соль | 1 | 1 |

В муку добавляют нагретое до 30—35 оС молоко или воду. Затем вводят яйца, соль, сахар и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Перед формовкой тесто выдерживают 30—40 мин.**Вареники с творожным фаршем**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Тесто для вареников](#Примечание_767_1) | **—** | 82 |
| **Фарш творожный** | **—** | [**103**](#Примечание_767_2) |
|  **Масса сырых вареников** | **—** | **185** |
|  **Масса вареных вареников** | **—** | **200** |
|  [масло сливочное](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Масло_сливочное_замена) | 5 | 5 |
| сметана | 20 | 20 |
| **Выход: с маслом и сметаной** | **—** | **225** |

Вареники формуют так же, как и пельмени, но более крупных размеров (на 10—11 г теста 12—13 г фарша на 1 шт.). Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5—7 мин.При отпуске вареники (7—8 шт. на порцию) поливают маслом, или сметаной, или маслом и сметаной.**Фарш творожный**.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Творог](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Творог_жирный_замена) | 94 | 93 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/10 шт. | 4 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 |
| Мука пшеничная |  4 |  4 |
| [Ванилин](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Ванилин_замена) | 0,01 | 0,01 |
| **Выход** | **—** | **103** |

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, ванилин и все тщательно перемешивают. | После варки вареники должны сохранять свою форму, иметь однородную консистенцию, мягкую и нежную. Цвет – белый с кремовым оттенком.Поверхность, блестящая от масла.Вкус в меру сладкий, без кислоты. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Этапы приготовления | Т. У. | **Пельмени отварные со сметаной**Технологический процесс | Требования к качеству |
| 1.2.3.4.5.6.7.8.9.10. | Замешивание теста.Измельчение котлетного мяса, лука.Добавление соли, сахара, перца молотого, холодной воды.ПеремешиваниеРаскатывание теста в пласт Выкладывание фарша в виде шариков Формование пельменейОхлаждениеВаркаОтпуск  | толщ.= 1,5-2 мм.масса7-8 гр. масса 12-13 гр.5-7 минут.65 оС |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Свинина  | 50 | 43 |
| Говядина  | 50 | 42 |
| [Лук репчатый](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Лук_замена) | 9 | 6 |
| Соль | 1 | 1 |
| Перец черный молотый | 0,002 | 0,002 |
| [Сахар](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Сахар_песок_замена) | 0,005 | 0,005 |
| Вода | 17 | 17 |
|  **Масса фарша** | **—** | **104** |

**Фарш из свинины и говядины****Для фарша** котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль, сахар, перец и холодную воду, затем все тщательно перемешивают.**Тесто для пельменей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| [Мука пшеничная](#Примечание_759) | 65 | 65 |
| [Яйца](%D0%9D%D0%9E%D0%A0%D0%9C%D0%AB%20%D0%92%D0%97%D0%90%D0%98%D0%9C%D0%9E%D0%97%D0%90%D0%9C%D0%95%D0%9D%D0%AF%D0%95%D0%9C%D0%9E%D0%A1%D0%A2%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%9E%D0%94%D0%A3%D0%9A%D0%A2%D0%9E%D0%92%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%20%D0%9F%D0%A0%D0%98%D0%93%D0%9E%D0%A2%D0%9E%D0%92%D0%9B%D0%95%D0%9D%D0%98%D0%98%20%D0%91%D0%9B%D0%AE%D0%94.doc#Яйца_замена) | 1/8 шт. | 5 |
| Вода | 23 | 23 |
| Соль | 1 | 1 |
| **Выход** | **—** | **90** |

Муку засыпают в тестомесильную машину, добавляют нагретую до 30—35 °С воду, яйца, соль и замешивают тесто до тех пор, пока оно не приобретет однородную консистенцию. Подготовленное тесто выдерживают 30—40 мин для набухания клейковины и придания тесту эластичности. Готовое тесто раскатывают в пласт толщиной 1,5—2 мм. Край раскатанного пласта шириной 5—6 см смазывают яйцами.На середину смазанной полосы, вдоль нее, кладут рядами шарики фарша массой 7—8 г на расстоянии 3—4 см один от другого. Затем края смазанной полосы теста приподнимают, накрывают им фарш, после чего вырезают пельмени специальным приспособлением или формочкой с заостренными краями и с затупленным ободком (для зажима). Масса одной штуки должна быть 12—13 г.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Масса фарша** | **—** | **104** |
| **Масса теста** | **—** | **90** |
| **Пельмени (полуфабрикат)** | **—** | **185** |
|  **Масса вареных пельменей** | — | **200** |
| Сметана | 25 | 25 |
| **Выход: со сметаной**  | **—** | **225** |

Подготовленные пельмени опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг пельменей 4 л воды и 20 г соли), доводят до кипения и продолжают варить при слабом кипении 5—7 мин. Когда пельмени всплывут на поверхность, ихосторожно вынимают широкой шумовкой с крупными отверстиями или дурш­лагом и порционируют по 14—15 шт. на порцию. | После варки пельмени должны сохранять свою форму.Консистенция теста - мягкая, фарша - однородная, сочная.Цвет – белый. Вкус - в меру соленый, свойственный вареному тесту и мясному фаршу. |