**Уважаемые слушатели курсовой подготовки, Вам дан материал для прохождения «Учебной практики» дистанционно, по возникающим вопросам обращаться на электронную почту** [**larisa\_nesterova\_758@mail.ru**](mailto: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 продуктов  и обжаривание  Приготовление соуса томатного  Соединение мясных продуктов с соусом  Прогревание  Фарширование  Отпуск | 5 -7 минут  Ломтики, кубики  1—2 минут  55 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Омлет натуральный** | **—** | **105** | | **Фарш:** |  |  | | Колбаса вареная или сосиски | 23 | 22 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 2 | 2 | | Соус томатный | 17 | 17 | | **Масса готового фарша** | **—** | **30** | | **Масса готового фаршированного омлета** | **—** | **135** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 2 шт. | 80 | | [Молоко](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Молоко_коровье_пастеризированное_замена) или вода | 30 | 30 | | **Масса омлетной смеси** | — | 110 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | **Масса готового омлета** | — | 105 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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.  Запекание  Отпуск | 7 – 10 мин  160-180оС,  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 – полужидкий  Вкус: 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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 160 | 155 | | Мука пшеничная | 22 | 22 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | ¼ шт | 12 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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.  Перемешивание  Формование  Панирование  Жарка  Доведение до готовности в жарочном шкафу  Приготовление абрикосового соуса  Отпуск | биточки тол.=1,5 см.  5-7 минут  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Творог](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 152 | 150 | | Мука пшеничная | 20 | 20 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/8шт. | 5 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 15 | 15 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **170** | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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  Охлаждение  Добавление в протертый творог соли, сахара, яиц, манки.  Перемешивание  Выкладывание массы в подготовленную форму.  Смазывание поверхности сметаной.  Запекание  Отпуск | 60 оС  20-30 минут.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Творог](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 141 | 140 | | Крупа манная | 10 | 10 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 10 | 10 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/10шт. | 4 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Маргарин_столовый_замена) | 5 | 5 | | [Сухари](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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  Перемешивание  Взбивание белков  Добавление в массу  Выкладывание массы в подготовленную форму  Варка на пару  Приготовление соуса  Отпуск | 20-30 минут.  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Творог](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 152 | 150 | | Крупа манная | 15 | 15 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 20 | 20 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/2шт. | 20 | | Изюм | 20,4 | 20 | | Орехи (ядро) | 15 | 15 | | [Маргарин столовый](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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  Охлаждение  Порционирование  Формование  Панирование  Жарка во фритюре.  Доведение до готовности в жарочном шкафу  Отпуск | шарики  2-3 минуты  2-3 минуты  65 оС | |  |  |  | | --- | --- | --- | | [Творог](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 91 | 90 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 10 | 10 | | Мука пшеничная | 16 | 16 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/4 шт. | 10 | | **Для фарша:** |  |  | | Варенье | 25 | 25 | | [Изюм](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Виноград_сушеный_замена) | 13,3 | 13 | | **Масса фарша** | **—** | **30** | | Мука пшеничная (для панирования) | 5 | 5 | | **Масса полуфабриката** | **—** | **155** | | [Масло растительное](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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, соли  Перемешивание  Раскатывание теста в пласт  Выкладывание фарша в виде шариков  Формование вареников  Охлаждение  Варка 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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/3шт. | [12](#Примечание_766_2) | | вода | 27 | 27 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Творог_жирный_замена) | 94 | 93 | | [Яйца](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Яйца_замена) | 1/10 шт. | 4 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Сахар_песок_замена) | 5 | 5 | | Мука пшеничная | 4 | 4 | | [Ванилин](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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.  Перемешивание  Раскатывание теста в пласт  Выкладывание фарша в виде шариков  Формование пельменей  Охлаждение  Варка  Отпуск | 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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.doc#Лук_замена) | 9 | 6 | | Соль | 1 | 1 | | Перец черный молотый | 0,002 | 0,002 | | [Сахар](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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](НОРМЫ%20ВЗАИМОЗАМЕНЯЕМОСТИ%20ПРОДУКТОВ%20ПРИ%20ПРИГОТОВЛЕНИИ%20БЛЮД.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. |