

Виробниче навчання
29 група
Четвер 14.05.2020 року
Урок № 31

Тема програми: Приготування страв і гарнірів з овочів.

Тема уроку: Приготування страв і гарнірів з смажених овочів.
Вимоги до якості. Відпуск.

Навчальна мета: Навчитися правильно готувати страви з смажених овочів.

В українській кухні поширеною стравою є деруни. Їх готуємо з дерунної маси з різними начинками (з сиру, м'яса) і без начинки.

Технологічна картка

на страву: Деруни зі сметаною

В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів, видавництво «Оріяна-нова», 1998р.



№ п/п	Назва продуктів	Маса в грамах	
		Брутто	Нетто
1	Картопля	341	255
2	Борошно пшеничне		12
3	Яйця		10
4	Олія		10
5	Сметана		20
	Вихід	240	

Технологія приготування

Для приготування дерунної маси сиру картоплю натираємо на терці, додаємо пшеничне борошно, яйця, сіль, перемішуємо. Дерунну масу викладаємо на добре розігріту сковороду з жиром 0,5см завтовшки, 10см в діаметрі, смажимо з обох боків до утворення золотистої кірочки.

Вимоги до якості: деруни правильної форми без тріщин, на поверхні - рум'яна кірочка, на розрізі – колір властивий картоплі. Консистенція пухка, без грудочок непротертої картоплі.

Технологічна картка

на страву: **Картоплянники**

В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів, видавництво «Оріяна-нова», 1998р.



№ п/п	Назва продуктів	Маса в грамах	
		Брутто	Нетто
1	Картопля	287	215
2	Яйця		6
3	Борошно пшеничне		12
4	Олія		10
5	Сметана		20
	Вихід	220	

Технологія приготування

Картоплю обчищаємо, варимо до готовності, обсушуємо і протираємо гарячою. Охолоджуємо до 40-50°C, додаємо яйця, масу перемішуємо і ділимо на частини (2шт на порцію), обкачуємо в борошні, надаємо форму коржика 1см завтовшки і смажимо з обох боків до утворення рум'яної кірочки. Доводимо до готовності в жаровій шафі. Перед подаванням картоплянники кладемо у тарілку, поливаємо сметаною. Сметану можна подати окремо.

Вимоги до якості: картопляники правильної форми, без тріщин, на поверхні рум'яна кірочка, на розрізі – колір властивий картоплі. Консистенція пухка, не тягуча, без грудочок непротертої картоплі.

Приємного приготування! Не забувайте, що Кухар – професія, що дарує щастя.

