

Виробниче навчання
29 група
Середа 20.05.2020 року
Урок № 34

Тема програми: Приготування страв з борошна.

Тема уроку: Приготування вареників з картоплею і шкварками.

Вимоги до якості. Відпуск.

Навчальна мета: Навчитися правильно готувати страви борошна.

Вареники – улюблена в Україні страва з вареного тіста з начинкою. У давнину ця страва наділялася певними магічними властивостями – сприяння добробуту і зміцнення здоров'я. Вареники подавали на весіллях, хрестинах, поминках, на гостинах.

Технологічна картка

на страву: **Вареники з картоплею і шкварками**

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



№ п/п	Назва продуктів	Маса в грамах	
		Брутто	Нетто
1	Борошно		57
2	Яйця		4
3	Вода		22
4	Сіль		1
	Начинка картопляна		103
5	Цибуля ріпчаста	25	21
6	Сало шпик	19,8	19
	Вихід	225	

Технологія приготування

Пшеничне борошно просіваємо, насипаємо гіркою, посередині робимо заглиблення, в яке вливаємо холодну воду, просіджений розчин солі, додаємо сирі збиті яйця і замішуємо круте тісто. Тісто місять доти, доки воно не набуде однорідної консистенції (готове тісто відстає від рук і стінок посуду). Після натискання пальцями на його поверхню ямочка вирівнюється. Тісто залишаємо на 30-40хв, накривши серветкою, для набухання клейковини і

надання йому еластичності. Тісто розкачуємо завтошки 1-1,5мм, потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки, посередині варениці кладемо начинку (12-13г на 1шт), краї з'єднуємо, защипуємо, надаємо форму півмісяця. Вареники кладемо у киплячу підсолену воду і варимо 5-7хв при слабкому кипінні. Перед подаванням на підігріту тарілку кладемо вареники (7-8шт на порцію) і заправляємо пасерованою цибулею із салом.

Способи защипування вареників:



1) косичкою



2) ялинкою



3) у формі рибки



4) у формі квітки

Вимоги до якості

Вареники – правильної форми, яка зберігається, краї добре защипані. Поверхня гладенька, без тріщин і розривів. Смак і запах відповідають виробу з прісного тіста з ароматом начинки. Колір оболонки – від світло-сірого до світло-коричневого. Консистенція оболонки – щільна, м'яка, начинка соковита і м'яка.

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

