

Виробниче навчання
29 група
Четвер 16.04.2020 року
Урок № 25

Тема програми: Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

Тема уроку: Приготування запіканки рисової, манної з яблуками. Вимоги до якості. Відпуск.

Навчальна мета: Навчитися правильно приготувати страви з каш.

З каш в Україні готують різноманітні запіканки **(1)**, крупники **(2)**, бабки **(3)**, манники **(4)**, пшоняники **(5)**. Запіканки готуємо з сиром, гарбузом, фруктами.

Для приготування виробів з каш варимо в'язкі каші, які мають густу консистенцію, при температурі 60-70 °С вони тримаються в тарілці гіркою і не розливаються. Крупинки в таких кашах добре розварені, в'язкі. Каші варимо на воді, молоці або суміші молока з водою. З 1 кг круп дістаємо 4-5 кг готової в'язкої каші. Страви з каш готуємо солодкими і несолодкими.

Солодкі страви з каш подаємо з маслом вершковим, сметаною, солодкими соусами, а несолодкі – з грибними соусами.

Страви з каш подаємо гарячими на підігрітій м'якій тарілці. Соуси можемо подавати окремо в соуснику.





(5)

Послідовність організації робочого місця при приготуванні запіканки:

1. Підготувати електричну плиту, жарову шафу, каструлі, кондитерський лист, ємкості для продуктів, кухонний інвентар, посуд для відпуску, продукти.
2. Правильно організовуємо своє робоче місце.
3. Дотримуємось правил санітарії та гігієни під час приготування страв.
4. Дотримуємось вимог охорони праці при роботі біля електричної плити, біля жарової шафи.
5. Забороняється залишати обладнання без нагляду.
6. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання.
7. Прибрати робоче місце.

Технологічна картка

на страву: Запіканка рисова

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



№ п/п	Назва продуктів	Маса в грамах
1	Рис	45
2	Вода	65
3	Молоко	100
4	Цукор	10
5	Яйці	10
6	Родзинки	10
7	Маргарин столовий	3
8	Сухарі пшеничні	4
9	Сметана	3
10	Масло вершкове або сметана або соус	10
		30
		50
	Вихід	210 або 230 або 250

Технологія приготування

З підготовленої рисової крупи варимо в'язку кашу на суміші молока з водою, охолоджуємо до температури 60-70 °С, додаємо сирі яйця, підготовлені родзинки, маргарин і перемішуємо. Масу викладаємо на змащений жиром і посипаний сухарями лист шаром 3-4 см. Поверхню вирівнюємо, зверху змащуємо сумішшю яєць і сметани, запікаємо в жаровій шафі до утворення

рум'яної кірочки. Готову запіканку охолоджуємо до температури 80 °С, нарізаємо на порції по 200 грам.

Можемо подати з маслом вершковим чи соусом солодким або сметаною.



Вимоги до якості: Запіканка рисова має на поверхні підрум'янену кірочку без тріщин. Запах запеченої каші, смак у міру солодкий. Колір кірочки золотистий, на розрізі колір білий.

Технологічна картка

на страву: Запіканка манна з яблуками

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



№ п/п	Назва продуктів	Маса в грамах
1	Манна крупа	50
2	Яблука	125
3	Яйці	60
4	Цукор	50
5	Вершки	25
6	Масло вершкове	25
	Вихід	250

Технологія приготування

Обчищаємо яблука, видаляємо насіннєве гніздо, натираємо на терці, додаємо розтерті з цукром сирі яйця, вершки, розігріте масло вершкове, манну крупу, добре перемішуємо. Підготовлену масу викладаємо у змащену маслом і посипану сухарями форму і запікаємо у жаровій шафі. Подаємо з маслом вершковим.



Вимоги до якості: Запіканка манна має на поверхні підрум'янену кірочку без тріщин. Колір кірочки золотистий, на розрізі – колір білий. Запах запеченої каші, смак у міру солодкий.

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

