

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Классификация овощей

- ✓ Корнеплоды: свекла, морковь, редис, репа, хрен, сельдерей, редька;
- ✓ Капустные овощи: капуста белокочанная, капуста краснокочанная, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби;
- ✓ Луковые овощи: лук репчатый, лук зеленый
- ✓ Тыквенные овощи: тыква, кабачки, патиссоны, огурцы,
- ✓ Томатные овощи: помидоры (томаты), баклажаны, перец стручковый (острый и сладкий);
- ✓ Бобовые: фасоль, бобы, чечевица, зеленый горошек
- ✓ Зерновые: кукуруза
- ✓ Салатные, пряные и шпинатные овощи: салат, спаржа, артишоки, ревень.

1. Механическая кулинарная обработка овощей
2. Сортировка, калибровка овощей.
3. Мытьё овощей
4. Очистка овощей
5. Нарезка овощей

В зависимости от тепловой обработки подразделяют на

- ✓ отварные,
- ✓ припущенные,
- ✓ жареные,
- ✓ тушеные,
- ✓ запеченные.

Отпускают как самостоятельные блюда, гарниры.

Температура отпуска 65 - 70 °С

ПРАВИЛА ВАРКИ ОВОЩЕЙ

1. Закладывают в кипящую подсоленную воду (кроме зеленого горошка, свёклы, моркови).
 2. Варят: - при закрытой крышке: картофель, морковь (для сохранения витаминов); - при открытой крышке: зеленые стручки фасоли, гороха, листья шпината, спаржу, артишоки, белокочанную капусту (для сохранения цвета).
 3. Картофель, свеклу, морковь, капусту, спаржу варят при слабом кипении, из расчета жидкости 0,6 — 0,7 л на 1 кг овощей.
 4. Зеленый горошек, стручка фасоли, листья шпината варят в бурно кипящей жидкости, в большом количестве (3-4 литра на 1 кг овощей).
 5. Картофель после отваривания обсушивают.
 6. Сушеные овощи для набухания заливают водой на 1-3 часа, варят в той же воде.
- !Картофель и морковь лучше варить на пару.

Грибы следует варить на среднем огне в небольшом количестве воды, так как в процессе нагревания грибы и сами начинают пускать сок, что приводит к увеличению жидкости в кастрюле. Причем лучше их скидывать в уже кипящую, немного подсоленную воду, добавляя для дополнительного аромата немного петрушки, укропа, лаврового листа, горошек душистого перца или

мускатного ореха. Однако добавлять эти пряности следует очень аккуратно, дабы не заглушить их истинный аромат. Кроме того, некоторые грибы (белые, лисички, грузди, рыжики) из-за их мягкого аромата и вовсе не принято дополнять специями. Во время варки свежих грибов рекомендуем положить в воду почищенную луковицу, если она посинеет, значит, в кастрюле есть ядовитый гриб.

Приблизительное время варки наиболее популярных сортов:

- Белые - 30-35 минут,
- Подберезовики - 45-50 минут,
- Подосиновики, лисички, вешенки - 20 минут,
- Сыроежки, маслята - 30 минут,
- Шампиньоны - 5-7 минут,
- Опята - 50-55 минут, периодически меняя воду,
- Грузди - 15 минут, должны быть предварительно вымочены не менее двух суток, причем

воду периодически требуется менять на свежую.

После отваривания грибы нужно промыть холодной кипяченой водой. Крупные по размеру грибы варятся быстрее, чем небольшие. Чтобы грибы при варке не потеряли вкус и аромат, их советуют варить только на среднем огне. Сушеные грибы перед отвариванием следует замочить в холодной воде минимум на 4 часа, это нужно сделать для того, чтобы они вернули свое исходное состояние. А после этого варить (лучше в той же самой воде, дабы не растерять аромат и вкус). Сушеные лисички, например, лучше разварятся, если в воду добавить щепотку пищевой соды. Время варки сушеных грибов часа полтора, для определения готовности можно ещё ориентироваться по тому, когда они опустятся на дно [4]. Рассмотрим технологию приготовления некоторых блюд из отварных овощей и грибов

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА

Крупы, бобовые и макаронные изделия являются сухими продуктами и хранятся в кладовой сухих продуктов. Блюда из круп являются важным источником углеводов и белков. Например, одна порция гречневой каши (выход 225 г) покрывает 16% суточной потребности в углеводах и 12–14% – в белке. Однако белки круп неполноценны, их сочетают с молоком, творогом, яйцами и т.д. Блюда из круп, бобовых относят к калорийным. В порции рассыпчатой каши с маслом (выход 225 г) содержится 225–325 ккал. Порция отварного гороха (выход 215 г) содержит около 20г белка, т.е. 25% суточной потребности. Белки гороха бедны серосодержащими аминокислотами, но в сочетании с мясом этот недостаток компенсируется. В блюда из бобовых содержатся витамины группы В и РР. Отварные макароны являются источником углеводов и белка. Биологическая ценность их белков повышается при добавлении сыра, творога, яиц, мясных продуктов.

При использовании круп, бобовых, макаронных изделий в качестве гарниров учитывают не только химический состав, но и их сочетание по вкусу. Гарниры из круп плохо сочетаются с рыбой, кроме гречневой каши, которую подают как гарнир к жареной рыбе. Гарниры из риса больше подходят к блюдам из баранины, отварных кур; фасоль хорошо сочетается с блюдами из баранины; макароны являются универсальным гарниром. Температура подачи блюд и гарниров – 65–700С.

Классификация блюд из круп.

Каши можно варить из любого вида крупы. Варят их на воде, на молоке или на смеси молока и воды. По консистенции каши делятся на рассыпчатые, вязкие и жидкие в зависимости от соотношения крупы и жидкости, взятых для варки.

В процессе варки крупы и макаронные изделия поглощают большое количество воды вследствие клейстеризации крахмала. Для клейстеризации крахмала необходимо определенное количество воды: гречневой крупы – 200 % , пшеница – 250 % , риса – 300 % , перловой крупы – 400 % , макаронных изделий – 250 %. Для получения рассыпчатых каш берут меньшее количество воды: для гречневой крупы – 150 % , пшеница – 170 % , перловой – 240% и т.д.

Для получения определенной влажности каши необходимо тщательно соблюдать соотношение жидкости и крупы. Объемы посуды для варки каш (кастрюли, котлы) должны быть измерены. Лучше использовать пароварочные котлы или котлы с косвенным обогревом.

Подготовка круп к приготовлению.

Крупы перед тепловой обработкой перебирают, отделяя необрушенные зерна и другие примеси, а мелкие и дробленые крупы просеивают через сито для удаления мучели, придающей кашам неприятный вкус и мажущуюся консистенцию, и промывают. Особенно тщательно промывают пшено для удаления из него мучели, придающей крупе горький вкус.

При промывании крупы усваивают часть воды (10–20%), и это нужно учитывать при расчете соотношения воды и крупы. Моют крупу в теплой воде (2–3 л на 1 кг крупы). Пшено, рисовую и перловую крупы сначала промывают теплой (40°C), а затем горячей (60–70°C) водой, ячневую – только теплой (2–3 л воды на 1 кг крупы). Промывают крупу 2–3 раза, каждый раз меняя воду.

Гречневую крупу и крупы из дробленых зерен, а также плющенные крупы промывать нельзя, так как это отрицательно влияет на консистенцию и вкус каши. Гречневая крупа поступает на предприятия питания поджаренной и сырой. В последнее время поступает гречневая крупа, предварительно подвергнутая гидротермической обработке, что сокращает время варки каш.

При поступлении сырой крупы ее поджаривают для ускорения варки. На противень с подогретым жиром (5% к весу крупы) укладывают крупу слоем не более 4 см, чтобы она не подгорала, и обжаривают в жарочном шкафу при 120°C. Во время поджаривания крупу периодически перемешивают. Обжаривают до получения светло-коричневой окраски.

Блюда из макаронных изделий.

Отварные макаронные изделия, заправленные жиром, отпускают в горячем виде в качестве самостоятельного блюда или гарнира. Посыпав макаронные изделия тертым сыром, брынзой или перемешав их с пассерованным томатом, луком, вареными грибами, получают блюда: макароны с сыром (брынзой), макароны в томате, макароны с грибами и др.

Макароны с сыром, брынзой или творогом. Отварные макароны, заправленные жиром, посыпают тертым сыром или брынзой перед подачей. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей.

Макароны с томатом. Отварные макароны, заправленные жиром, смешивают с пассерованным томатом, заправленным молотым перцем. При отпуске макароны посыпают зеленью.

Макароны отварные с грибами. Нарезанный лук пассеруют, добавляют к нему мелко нарезанные соломкой отварные грибы и жарят 5–6 мин. Затем грибы смешивают с отварными макаронами.

Макароны отварные с овощами. Сваренные макароны соединяют с предварительно пассерованными морковью, петрушкой и томатом-пюре и прогревают 5–7 мин. В блюдо можно ввести зеленый горошек. Макароны, запеченные с яйцом, сыром, творогом. Варят их для запекания без откидывания (на 1 кг макаронных изделий берут 2,2 л воды и 30 г соли).

Макаронны с ветчиной и с томатом. Нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на жире, добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами. При отпуске посыпают зеленью.

Макаронник. Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, разрезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

Макаронны, запеченные с сыром. Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

Лапшевник с творогом. Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60°C с подготовленным творогом. Массу хорошо перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или в форму, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Затем изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУПОВ И СОУСОВ

Общие сведения о супах

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой (основы) и плотной (гарнира). В качестве жидкой основы используют бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и др.. В жидкой части супа содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения, которые придают бульонам вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи. Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др. Плотная часть супа содержит пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна 15—20 кал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют по температуре подачи на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75°C, холодных не выше 14°C; по способу приготовления на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные; по жидкой основе супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные в холодном. Супы приготавливают в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках.

Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаг, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. На Рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочная доска, нож, горка, где размещают специи и

подготовленные продукты: соленые огурцы, пассерованные овощи, зелень и др. При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, обслуживающие газовое оборудование, должны пройти специальный техминимум. Разбирать, чистить и смазывают оборудование разрешается только при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа. Электроаппаратура должна иметь заземление. Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-турбинку за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара.

Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки наплитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя. Наплитные котлы должны иметь прочно прикрепленные ручки. Снимать с плиты котлы массой 15 кг разрешается только вдвоем, транспортировать готовые изделия массой свыше 20 кг нужно на тележках. При жарке во фритюре продукты необходимо обсушить и закладывать в жир по направлению от себя. Нельзя загромождать посудой и тарой проходы около рабочих мест. Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26°C.

СОУСЫ

Общие сведения о соусах

Соусом называют дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе такие продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука и др.. Белки, жиры и углеводы в соусах легко усваиваются организмом.

Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, соусы способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соуса к блюду имеет большое значение.

Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венчики, сита, cedилки, разливательные ложки и другой инвентарь. Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА ДОМАШНЕЙ ПТИЦЫ

Правильная технология приготовления блюд из мяса птицы

Необходимо помнить, что технология приготовления блюд зависит от вида птицы, ее упитанности и возраста.

Основными показателями качества домашней птицы являются возраст и упитанность. Большую роль играет возраст птицы, поскольку старая птица может быть очень жирной и вкус ее мяса значительно хуже, чем молодой.

Мясо старых кур можно пустить для приготовления таких блюд, как рубленые котлеты и биточки. В таком состоянии это мясо мягкое, нежное, сочное и особенно полезное для детского и диетического питания. Кости, после снятия с них мяса используют для приготовления бульонов.

Особое внимание при приготовлении блюд из мяса домашней птицы необходимо обращать на правильное использование их жира. Лишний жир не нужен для многих блюд, особенно бульонов и супов. Вкусный бульон должен быть сытным, т. е. наваристым и ароматным, но не жирным.

Для жарки лучше использовать хорошо упитанную, но не жирную тушку. При недостаточной упитанности жареное мясо будет сухим и не сочным, при лишнем жире — не всегда допустимым для питания лиц, страдающих сердечно-сосудистыми и другими заболеваниями.

Кроме того, жирная тушка экономически невыгодна. Так, большая и жирная гусиная тушка после обжаривания уменьшается почти в два раза за счет вытопленного жира.

Соблюдая правильную технологию приготовления птицы, блюда можно приготовить просто восхитительные.

Показатели пищевой и энергетической ценности мяса животных и птицы, в 100 г продукта

Вид продукта	Категория	Белки, г	Жиры, г	Энергетическая ценность, ккал
<i>Говядина</i>	I	19	16	220
<i>Баранина</i>	I	16	16	208
<i>Свинина беконная</i>				
<i>Куры</i>	I	18,2	18,4	241
<i>Цыплята-бройлеры</i>	I	18,7	16,1	230
<i>Утки</i>	I	15,8	38	405
<i>Гуси</i>	I	15,2	39	412
<i>Индейки</i>	I	19,5	22	276

Так, согласно данным литературных источников, наибольшей энергетической ценностью из мяса птиц обладают гуси и утки, после идут индейки, затем куры и цыплята - бройлеры. Из мяса животных наибольшей энергетической ценностью обладает свинина, затем говядина и баранина.

Для приготовления мясной рубленой массы используют:

		
ГОВЯДИНА	СВИНИНА	БАРАНИНА
мякоть шеи, пашина, обрезки	обрезки, которые получают при разделки туш	мякоть шеи, обрезки
Лучше использовать мясо упитанных животных с содержанием жира до 10 % . Если мясо нежирное, то добавляют шпик или нутряное сало.		

Считается, что полноценность и усвояемость животных белков выше по сравнению с растительными. Однако, превышение или недостаток полноценных белков в пище, приводит к нарушениям функций органов человека. Биологическая эффективность является показателем качества жировых компонентов пищевых продуктов, отражающий содержание полиненасыщенных жирных кислот.

Физиологическая ценность определяется способностью

компонентов пищевых продуктов активизировать деятельность основных систем организма, обусловленной наличием физиологически активных веществ. Особое место среди физиологически активных веществ занимают витамины и минеральные вещества, органические кислоты, балластные и фенольные вещества.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Холодные блюда и закуски являются средством возбуждения аппетита, поэтому их подают перед основным приемом пищи и иногда между горячими блюдами. Пищеварительный аппарат человека заторможен, и, чтобы пища усваивалась нормально, необходимо его растормозить, возбудить выделение пищеварительных соков еще до поступления пищи в организм. Эту роль и выполняют закуски и холодные блюда. Поданные перед основным приемом пищи они создают первое впечатление о предстоящем обеде и очень важно, чтобы это впечатление было положительным. От этого зачастую зависит успех всего обеда, по его началу судят о хозяевах, об их умении организовать прием.

Между холодной закуской и блюдом особой разницы нет. Поданные в начале обеда, они играют роль закуски, а в меню завтрака или ужина могут быть основным блюдом. Винегрет, поданный в начале обеда объемом порции 100–150 граммов, является холодной закуской, а объемом 250 г в меню завтрака или ужина – холодным блюдом.

Некоторые закуски подают горячими. От горячих вторых блюд они отличаются меньшей массой (выходом), более острым вкусом и тем, что их подают без гарнира. При подаче они следуют сразу как после холодных закусок (в отсутствии первых блюд), так и после первого блюда. Примером могут служить сосиски-гриль. Сервированные к подаче с веточкой зелени и острым соусом они являются горячей закуской, а в сочетании с гарниром (картофельное пюре, тушеная капуста и т.д.) – вторым горячим блюдом.

Многие холодные закуски обладают острым вкусом (из сельди, кильки, соленых и маринованных грибов), некоторые имеют нежный вкус (заливные блюда), и в этом случае к ним подают острые приправы и соусы – горчицу, хрен, майонез и т.д. Особую роль играют холодные закуски и блюда в меню приемов и банкетов, где их число достигает 5/10 наименований.

Холодные блюда и закуски являются источником витаминов и минеральных солей. Особенно приготовленные с использованием сырых овощей и фруктов.

В рецептуру многих закусок входит растительное масло, обогащая пищевой рацион непредельными жирными кислотами, которые содержатся в печени, мясе отварном с гарниром.

Технология холодных блюд и закусок требует строгого соблюдения санитарных требований к их приготовлению, хранению и реализации, к оборудованию и содержанию рабочего места. Рабочее место должно быть оснащено всем необходимым оборудованием и инвентарем.

Очень большое внимание уделяется внешнему оформлению холодных блюд и закусок. Они должны быть красивыми, привлекать внимание и возбуждать аппетит. Облегчает оформление использование специальных выемок, формочек, ножей и другого инвентаря. Продукты в блюде должны хорошо сочетаться по форме и цвету, а посуда для подачи – соответствовать блюду как по форме, так и по размеру.

Основная посуда для подачи холодных блюд и закусок:

- ✓ фарфоровые и металлические блюда (для ассорти)
- ✓ селечница (для сельди и рыбной гастрономии)
- ✓ стеклянные вазы (для сырых овощей)
- ✓ икорницы (для икры зернистой)
- ✓ салатники (для салатов и винегретов)
- ✓ розетки (для лимона и зелени)
- ✓ креманки (для острых закусовых смесей, икры) и т.д.

Холодные блюда, включающие мясо, птицу, рыбу, яйца, бобовые, орехи, богаты белковыми веществами и содержат некоторое количество жира, а также ряд важных витаминов и минеральных

веществ. Бобовые обогащают блюда витамином В1, солями кальция, железа. Блюда из печени, икры рыбы, сельди богаты витамином А. Соусы, заправки, используемые к холодным блюдам, не только улучшают и разнообразят вкус, но и существенно влияют на их пищевую ценность. Сметана и соус майонез содержат значительное количество жира и поэтому повышают калорийность холодных блюд и закусок. В рецептуру многих холодных блюд входят растительное масло или соусы и заправки к ним. Такие блюда являются источником непредельных жирных кислот. При этом особое значение имеет то обстоятельство, что растительное масло в этом случае не подвергается тепловой обработке и не теряет свою биологическую активность.

Некоторые холодные блюда готовят из сырых овощей и фруктов, так что витамины и другие ценные вещества в них хорошо сохраняются.

Для максимального сохранения витамина С в овощах, фруктах и других продуктах разработаны специальные условия их обработки, которых необходимо строго придерживаться. В частности, овощи нужно промывать не в нарезанном, а в целом виде; овощи для варки следует закладывать в кипящую, подсоленную воду и варить в котле, закрытом крышкой, при слабом кипении, строго соблюдая установленные сроки. Для сохранения витамина С в зелени важно не допускать длительных сроков ее хранения и особенно увядания. Поскольку технологический процесс производства холодных блюд и закусок не предусматривает их тепловой обработки перед отпуском потребителю, а также в связи с тем, что часть овощей входит в состав холодных блюд в свежем виде (салат, огурцы, помидоры, репчатый и зеленый лук и др.), большое внимание должно уделяться строгому соблюдению санитарных правил при их приготовлении и хранении. Особое внимание должно быть обращено на очистку и нарезку вареных овощей, мытье свежих овощей и зелени (не менее 5 мин). Нарезку овощей желательно производить машинным способом.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

Ассортимент холодных блюд и закусок очень разнообразен: бутерброды, салаты и винегреты, блюда и закуски из овощей, рыбы, мяса, птицы и яиц, заливные блюда, паштеты, студни, жареные и отварные мясо, рыба, домашняя птица, дичь в холодном виде с острыми приправами и соусами, всевозможные соленья и маринады; гастрономические закуски: сыры, колбасы, консервы, мясные и рыбные копчености, сельди, икра.

Как правило, холодные блюда и закуски подразделяют на следующие группы:

- а) бутерброды,
- б) салаты и винегреты,
- в) блюда из рыбы,
- г) блюда из мясных продуктов.

Из холодных блюд и закусок широкой популярностью пользуются ветчина с гарниром, мясное ассорти, жареное и отварное мясо, поросенок с хреном и заливной, домашняя птица, фаршированная под майонезом, мясо и домашняя птица заливная, студень говяжий или свиной и др. Например, ассортимент банкетных холодных блюд: "Валованы с икрой лососевой", "Яйцо с икрой лососевой", "Ассорти рыбное" (осетрина г/к, балык х/к, семга с/с), "Ассорти мясное" (шейка в/к, говядина с/к, колбаса с/к, рулет "Янтарный", рулетики из ветчины с сыром), "Деревенский разносол" (капуста квашенная, огурчики маринованные, помидоры "Черри", чеснок маринованный, перец маринованный, маслины, зелень), "Язык заливной", "Осетрина заливная", "Заливное из дичи", "Рулет куриный", "Сельдь с луком и картофелем", "Горбуша в тесте жаренная", "Галантин" курица

фаршированная, "Мясо заливное", "Студень с горчицей", "Рулет из вырезки", "Корзиночки с ветчиной", "Рулет из курицы с грибами", "Крабы под майонезом", "Холодная отварная индейка" и т.д.

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд

Холодная и тепловая обработка входящих в рецептуру продуктов холодных блюд и закусок в основном такая же, как для горячих блюд.

Мясные продукты, подвергнутые тепловой обработке, охлаждают и хранят при температуре 2-6°, нарезают перед подачей.

Птицу для приготовления холодных блюд обрабатывают тоже так же, как и для горячих: мороженую птицу оттаивают, обсушивают и опаливают при помощи газовой горелки, после чего отрубают шейку с головой и ножки (выше голенного сустава). Из опаленной птицы удаляют зоб и внутренности, промывают, и, придав тушке удобный для дальнейшей обработки вид, при помощи поварской иглы с ниткой или заправив ножки и крылышки "в кармашек" жарят, а затем охлаждают. Мелкую птицу предварительно обжаривают до образования поджаренной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу. Крупную птицу (индейку, гуся) солят, сбрызгивают жиром и жарят в жарочном шкафу, периодически поливая ее выделяющимся при жарке соком. Птицу старую, с жестким мясом, помещают в глубокую посуду, заливают жиром, в котором она жарилась, добавляют немного воды, накрывают крышкой и тушат до тех пор, пока мясо птицы не станет мягким.

Готовность мяса птицы определяют при помощи поварской иглы или вилки: если игла входит легко в мягкую часть ножки и при этом выделяется прозрачный сок, то мясо птицы готово; если же сок красноватый -- мясо птицы еще не готово.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КЕКСОВ, ПЕЧЕНЬЯ РАЗЛИЧНОГО АССОРТИМЕНТА

Кондитерские мучные изделия должны соответствовать ГОСТам, изготавливаться из качественного сырья с применением технологических процессов, обеспечивающих выпуск высококачественной продукции, ведь кондитерские изделия входят в рацион питания и в определенной степени влияют на здоровье человека. Особое значение имеют изделия, предназначенные для детского и диетического питания.

Внимание уделяется только органолептическим свойствам. Для улучшения вкуса используются «улучшители», которые в больших дозах канцерогенны. Выпускаются изделия по своей, «оригинальной», рецептуре, нигде не проверенной и никем не утвержденной. Из сказанного можно сделать вывод о необходимости в целях повышения конкурентоспособности предприятий устранять отмеченные недостатки и строго следить за качеством производимой продукции. Увеличение объемов производства и повышение качества кондитерских изделий, создание изделий и технологии для лечебнодиетического, профилактического и детского питания возможно лишь на основе новейших научных разработок, технического перевооружения ныне действующих 5 предприятий, повышения уровня профессионализма, создания новых предприятий в перспективе по выпуску высококачественной продукции по прогрессивной технологии, повышения уровня теххимического контроля. В деле увеличения объемов производства кондитерских изделий и улучшения снабжения ими населения определенную роль должны играть малые предприятия общественного питания. Необходимым условием их работы должен быть выпуск высококачественной продукции высокой пищевой ценности и гарантированной безвредности.

На набухание белков муки влияние оказывают рецептурные компоненты, особенно сахар и жиры. Сахар, являясь дегидратирующим веществом, поглощает часть влаги для своего растворения.

Изменяя концентрацию сахара в жидкой фазе теста можно регулировать количество свободной и связанной воды и управлять процессом набухания коллоидов муки. Это позволяет изменять влагосодержание теста в широких пределах и получать тесто с различными реологическими свойствами. Жиры обволакивают частицы муки или мицеллы клейковины и препятствуют увлажнению белка. В кондитерском тесте происходит ограниченное набухание белков. Чем больше сахара и жира вносится по рецептуре, тем меньше набухают белки и тем более пластичное тесто получают. Реологические свойства теста зависят от степени набухания белков. В зависимости от этих свойств кондитерское тесто делят на три вида:

1. пластично – вязкое (сахарное, песочное, сдобное тесто);
2. упруго – пластично – вязкое (затяжное, крекер, галеты);
3. слабоструктурированное (вафельное, бисквитное тесто).

Пластичное тесто образуется в условиях ограниченного набухания коллоидов муки, поэтому продолжительность замеса теста должна быть минимальной и температура ниже, чем температура теста, обладающего упруго – пластично – вязкими свойствами.

Технология приготовления сахарного печенья

1. Приготовление рецептурной смеси сахарного печенья
2. Приготовление эмульсии осуществляется в эмульсаторе
3. Приготовление теста сахарного печенья
4. Формование теста для сахарного печенья
5. Выпечка сахарного печенья

Отделка печенья, фасование, упаковка и хранение Сахарное печенье («Юбилейное», «Земляничное», «К чаю») вырабатывают из пластично-вязкого, легко рвущегося теста, с большим содержанием сахара (не более 27%) и жира (2-30%). Используется мука со слабым или средним качеством клейковины, высшего или 1 сорта и с количеством клейковины 28-34%. Вырабатывают печенье на поточно – механизированной линии марки ШЛ-1П осуществляя непрерывный замес теста или на механизированных линиях с периодическим замесом теста. Поверхность сахарного печенья гладкая с четким рисунком на лицевой стороне.

Технологический процесс производства сахарного печенья состоит из следующих стадий и операций:

1. Подготовка сырья к производству;
2. Приготовление эмульсии;
3. Приготовление теста;
4. Формование теста;
5. Выпечка;
6. Охлаждение;
7. Отделка;
8. Фасование, упаковывание и хранение печенья

Приготовление теста сахарного печенья

Приготовление теста в месильных машинах периодического действия осуществляется путем смешивания рецептурной смеси с мукой, крахмалом и крошкой. Сыпучие компоненты добавляют в месильную машину после приготовления рецептурной смеси. Продолжительность замеса составляет 20... 30 мин в зависимости от температуры (времени года), свойств муки и других факторов. Частота вращения лопастей месильной машины 14... 20 об/мин. При более интенсивном замесе продолжительность его уменьшается до 12... 15 мин. Влажность теста при формовании заготовок ротационным штампом 15... 17,5%. При увеличении влажности усиливается прилипание теста. Для

теста, формуемого штамп-машинами, влажность может быть увеличена до 22 %. Готовое тесто должно быть однородным, хорошо перемешанным (без следов непромеса), пластичным, иметь температуру 19...25°C. При длительном замесе тесто может затянуться и по своим свойствам и структуре приблизиться к затяжному тесту. Качество сахарного печенья при этом ухудшается. Приготовление теста в месильных машинах непрерывного действия осуществляют путем смешивания эмульсии со смесью сыпучих компонентов: муки, крахмала и крошки (крошку получают из отходов печенья и вводят в количестве не более 5%). В тестомесильную машину одновременно двумя потоками подаются эмульсия из промежуточного бака насосом и сыпучая смесь ленточным дозатором. Допускается добавлять крошку вручную. Продолжительность замеса теста в месильных машинах непрерывного действия меньше, чем в машинах периодического действия, и составляет 5... 10 мин против 20... 30 минут. Температура теста не должна превышать 30 С.

Отделка печенья состоит в покрытии шоколадной глазурью, в склеивании двух штук печенья фруктовой или кремовой начинкой, которую намазывают на нижнюю поверхность печенья. На начинку накладывают второе печенье рисунком вверх. Начинка не должна выступать за края.

Глазирование печенья производят вручную путем опускания в нее охлажденного печенья полностью или частично. Шоколадная глазурь предварительно доводится до температуры 30... 31 °С. Печенье, покрытое глазурью, укладывается на сетки, дают стечь избытку глазури, а затем охлаждают до температуры 5... 8 °С до застывания шоколадной глазури.

Фасование, упаковывание и хранение. Печенье фасуют в коробки, металлические банки, пачки и пакеты. В коробки и металлические банки фасуют печенье массой нетто до 1,5 кг рядами на ребро или плашмя. В пачки печенье фасуют массой нетто не более 400 г. Весовое печенье укладывают рядами на ребро в ящики дощатые и фанерные, ящики из гофрированного картона массой нетто, не более 15 кг. Дощатые ящики перед упаковыванием в них коробок, пачек и пакетов выстилают пергаментом, подпергаментом, пергамином, оберточной или парафинированной бумагой, а в ящиках из гофрированного картона или фанерных застилают только дно и верхний ряд печенья.

Показатели качества сахарного печенья по ГОСТ Р 52121-2003

Влажность, % 3,0-9,0

Щелочность, град., не более 2,0

Намокаемость, %, не менее 150,0

Массовая доля общего сахара в пересчете (по сахарозе), %, не более 27,0

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ТОРТОВ И ПИРОЖНЫХ ТЕХНОЛОГИЯ

Пирожные и торты — высококалорийные кондитерские изделия с большим содержанием жира, сахара и яиц или только сахара и яиц, с разнообразной внешней отделкой.

Пирожные представляют собой штучные изделия разнообразной формы и сравнительно небольших размеров. Торты отличаются от пирожных большими размерами и более сложной отделкой поверхности.

По виду основного выпеченного полуфабриката пирожные можно подразделить на следующие основные группы: бисквитные, слоеные, песочные, заварные, белково-сбивные, миндальные, крошковые.

Торты подразделяются на бисквитные, слоеные, песочные, миндально-фруктовые и вафельные.

Кексы и ромовые баба изготавливаются также из сдобного теста, при этом ромовые баба — из теста, приготовленного на дрожжах с добавлением коринки или изюма.

Ромовые баба имеют конусообразную форму и чаще всего сквозное отверстие в центре.

Технологические схемы производства пирожных, тортов, кексов и ромовых баба

Производство пирожных и тортов состоит из трех основных стадий:

- а) приготовления основного выпеченного полуфабриката;
- б) приготовления отделочных полуфабрикатов;
- в) прослойки, наполнения и отделки основного полуфабриката.

Процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов состоит из замеса или сбивания теста, формования теста, выпечки и охлаждения полуфабрикатов.

При изготовлении пирожных и тортов применяют разнообразные отделочные полуфабрикаты. Наибольший удельный вес среди них имеют кремы. Основным процессом при приготовлении кремов является сбивание масла, яиц и других продуктов с сахаром, благодаря чему масса насыщается пузырьками воздуха и приобретает пышную консистенцию.

Процесс отделки основного полуфабриката в основном заключается в прослойке выпеченного полуфабриката кремами, начинками и в пропитывании некоторых из них ароматизированными сиропами с последующим художественным оформлением поверхности изделий отделочными полуфабрикатами.

Технологическая схема производства кексов состоит из замеса и сбивания теста, формования его, выпечки и охлаждения изделий с последующей отделкой поверхности изделий сахарной пудрой, пралине, миндалем, помадой или ароматизированным сиропом.

Технологическая схема производства ромовых баба состоит из приготовления дрожжевой опары, замеса теста из опары и остального сырья, выстойки теста, формования, выпечки и охлаждения изделий с последующей пропиткой ароматизированным сиропом и покрытием поверхности сахарной глазурью.

Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов

Бисквитный полуфабрикат готовится путем энергичного сбивания яиц и сахара, перемешивания сбитой массы с мукой и последующей выпечки и охлаждения полуфабриката.

Примерная рецептура бисквитного полуфабриката (в кг)

Мука высшего сорта	10,0
Сахарный песок	12,4
Меланж	20,6
Крахмал	2,5

Меланж и сахарный песок сбивают в течение 25—30 мин в сбивальной машине с числом оборотов венчика от 170 до 230.

При этом объем сбитой массы увеличивается в 2,5—3 раза. К сбитой массе добавляют муку со средним количеством слабой клейковины и перемешивают не более 15 сек. Более продолжительный замес с мукой может привести к затягиванию теста и вместо пористой, пышной массы получится полуфабрикат с уплотненной структурой.

Температура теста должна быть 25—28° С, влажность в пределах 36—38%.

Полученное тесто имеет жидкую консистенцию, и формование его производится путем наливки в прямоугольные, квадратные или круглые формы, предварительно смазанные жиром или • выстланные бумагой.

Бисквит толщиной не менее 30 мм выпекают 45—60 мин при температуре 200—220° С или 60—75 мин при температуре 175—180° С. Выпеченный бисквит вынимают из форм и выстаивают не менее 8 ч. В процессе выстойки происходит охлаждение и снижение влажности полуфабриката,

благодаря чему он приобретает достаточную жесткость, позволяющую вести резку его в горизонтальном направлении. Недостаточно охлажденный бисквит с повышенной влажностью при резке мнется, а при пропитке ароматизированным сахарным сиропом деформируется. Влажность полуфабриката перед отделкой должна быть в пределах 20—24%.

Более густое и вместе с тем пышное тесто готовят в том случае, если необходимо получить круглые лепешки небольшого диаметра (буше), используемые обычно как основание для отсадки розочек из крема. Белки предварительно сбивают 15—20 мин до увеличения в объеме в 4—5 раз и отдельно сбивают желтки яиц с сахаром 20—25 мин. Сбитую массу из желтков и сахара перемешивают с мукой, а затем быстро добавляют сбитые белки. Тесто имеет влажность в пределах 44—46%. Тесто формуют путем отсадки на листы, застланные бумагой, благодаря чему тесто не растекается в процессе выпечки. Выпечка производится при температуре 190—200° С в продолжение 15—30 мин. Готовый полуфабрикат после охлаждения имеет влажность в пределах 15—19%.

Слоеный полуфабрикат готовится путем замеса теста с последующей закаткой масла в замешенное тесто и выпечки. Характерной особенностью этого полуфабриката является его слоистость, которая достигается многократным складыванием пласта теста и наличием между слоями теста жировой прослойки.

Примерная рецептура слоеного теста (в кг)

Мука высшего сорта	10,0
Соль	0,08
Меланж	0,5
Виннокаменная кислота	0,01
Масло сливочное	6,6
Вода в л	4—5

Замес теста производится в универсальной месильной машине с двумя 2-образными лопастями. В машину загружается вода, соль, кислота и мука с большим содержанием сильной клейковины. Кислота повышает набухаемость белков муки и делает тесто более эластичным и хорошо поддающимся разделке. С этой же целью применяют муку с сильной клейковиной, в противном случае в процессе прокатки будет нарушаться слоистость теста, что отразится на слоистости полуфабриката. Сырье перемешивают 15—20 мин. Готовое тесто имеет влажность 41—44%.

Тесто раскатывают на двухвалковой машине в пласт толщиной 20—25 мм и на середине пласта размещают ровным слоем сливочное масло, предварительно перемешанное с 15% муки и охлажденное до 12—14 °С, что благоприятствует процессу прокатки.

Свободными концами теста заворачивают слой масла с четырех сторон и охлаждают в холодильной камере, после чего раскатывают с удлинением в одном направлении. Затем пласт теста с маслом складывают вчетверо, поворачивают на угол 90° и опять раскатывают. После этого пласт теста снова складывают вчетверо и охлаждают не менее 35—40 мин. Охлажденный пласт теста опять дважды раскатывают, складывая его вчетверо после каждой раскатки. В результате четырехкратного складывания и раскатывания куска теста со слоями масла получается пласт теста с 256 слоями.

Охлаждение теста необходимо для того, чтобы обеспечить сохранность прослоек масла и теста, в противном случае масло будет вытекать из слоев, что нарушит слоистость теста и готового полуфабриката.

Окончательная раскатка пласта теста производится до толщины 4,5—5 мм. Поверхность теста смазывают желтком или яйцом и накалывают кончиком ножа для устранения вздутий. Для штучной слойки пласт теста разрезают на квадратные или прямоугольные куски, из которых формуют изделия различной формы (конвертики, бантики, треугольники и др.)- Для трубочек и муфточек пласт теста разрезают на полосы, которые накладывают винтообразно на трубочки из белой жести. Для нарезных пирожных и тортов раскатывают пласт теста по величине листа, на котором производят

выпечку. При этом края листа смачивают водой и прижимают к ним тесто, что предотвращает деформацию теста в процессе выпечки.

Выпечка производится при температуре 215—250° С в течение 25—30 мин, после чего полуфабрикат охлаждается.

Песочный полуфабрикат готовится путем замеса теста с последующей выпечкой отформованного теста.

Большое содержание жира, яиц и сахара придает тесту пластичность, а выпеченному полуфабрикату рассыпчатость.

Примерная рецептура песочного полуфабриката (в кг)

Мука высшего сорта	10,0
Масло сливочное	6,0
Сахарный песок	4,0
Меланж	1,4
Мука на подпыл	0,8
Соль	0,04
Двууглекислая сода	0,1
Эссенция	0,04
Углекислый аммоний	0,1

Замес теста производят в универсальной месильной машине, куда загружают все сырье, за исключением муки, и перемешивают 13—18 мин. Затем добавляют муку и перемешивают еще 2 мин. Влажность теста 18—20%, а температура 19—22 °С.

Тесто после замеса подвергают прокатке до толщины пласта 3—4 мм, если оно предназначено для тортов и нарезных пирожных. Пласт теста затем переносят на лист. Тесто для колец и полумесяца раскатывают до толщины пласта 6—7 мм, а затем формуют соответствующей металлической выемкой. Для корзиночек тесто предварительно раскатывают в пласт толщиной 8 мм, а затем формочкой отделяют кусочек пласта теста и выстилают им дно и стенки формочки. Для трубочек раскатанный пласт теста разрезают на полоски, накладывают их на жестяные трубочки и склеивают края полосок. Поверхность некоторых сортов колец перед выпечкой смазывают яйцом, а затем обсыпают рубленым орехом.

Выпечка производится при температуре среды пекарной камеры 215—260° С в течение 10—14 мин в зависимости от сорта изделий и конструкции печи.

Заварной полуфабрикат готовится путем заваривания муки и замешивания заваренной массы с большим количеством меланжа и последующей выпечки тестовых заготовок, в результате которой образуется полость, заполняемая затем кремом.

Примерная рецептура заварного полуфабриката (в кг)

Мука высшего сорта	10,0
Меланж	14,9
Масло сливочное	5,0
Соль	0,12
Вода в л	8—10

Заварка муки производится в варочном котле: в кипящую воду вносят масло и соль. Когда масло растопится, постепенно добавляют муку при энергичном перемешивании до получения однородной массы. При этом крахмал муки клейстеризуется и связывает большое количество воды. Заварку переносят в месильную машину, куда постепенно на рабочем ходу добавляют меланж, и тщательно перемешивают в течение 15—20 мин. Полученное тесто с влажностью 52—54% имеет вязкую консистенцию, и формование его производят отсадочным мешком на листы. Образование внутренней полости зависит не только от технологии приготовления полуфабриката, но и от качества применяемой муки. Рекомендуется мука со средним содержанием сильной клейковины.

Выпечка производится при температуре 180—200° С в течение 30—36 мин.

Белково-сбивной полуфабрикат (меренги) не имеет в своем составе муки. Благодаря наличию белков теста при сбивании насыщается воздухом и приобретает пышную консистенцию.

Примерная рецептура белково-сбивного полуфабриката (в кг)

Яичные белки 1,5

Сахар 4,0

Ванильная пудра 0,03

Охлажденные яичные белки сбивают 10—20 мин, к ним постепенно добавляют сахар и в последнюю очередь ванильную пудру. Сбитое тесто тотчас же отсаживают на листы, смазанные жиром или застланные шероховатой бумагой.

Выпечка производится при температуре 110—140° С в течение 25—30 мин. Более высокая температура среды пекарной камеры приводит к нежелательному окрашиванию поверхности полуфабриката.

Миндальный полуфабрикат отличается большим содержанием растертого миндаля с сахаром. Приготовленный штучный полуфабрикат, как правило, не требует дополнительной отделки и является вполне законченным готовым изделием.

Примерная рецептура миндального полуфабриката (в кг)

Мука высшего сорта 10,0

Сахарный песок 38,0

Миндаль 20,7

Белки 17,1

Миндаль, очищенный от скорлупы, предварительно освобождается от кожицы путем погружения его в котел с кипящей водой. После этого миндаль смешивают с сахарным песком и 3Д всего количества белка и дважды пропускают через трехвалковую мельницу. Протертую массу перемешивают с мукой и остальным количеством белка. Тесто с влажностью 19—20% отсаживают на листы для штучных изделий круглой формы. Для тортов форма листа квадратная.

Поверхность полуфабриката смачивают водой и выпекают пирожные 19—23 мин при температуре 190—195° С, а полуфабрикат для тортов 25—35 мин при температуре печи 150—160° С.

Крошковый полуфабрикат отличается тем, что в

его составе имеется крошка, получаемая из обрезков бисквитных, песочных и слоеных пирожных.

Процесс приготовления полуфабриката состоит в замесе теста из размолотых обрезков пирожных, масла, сахара, меланжа, порошка какао, соды, аммония и эссенции с последующей выпечкой отформованного теста при температуре 190—200° С в течение 40—45 мин.

Приготовление выпеченного полуфабриката для кексов

Известны два способа приготовления теста для кексов. Первый способ состоит в следующем: к размягченному в месильной машине маслу добавляют сахар и постепенно меланж (яйца) и смесь энергично сбивают, после чего сбита масса перемешивается с химическими разрыхлителями, изюмом, коринкой, эссенцией и мукой. Этот способ применяют при изготовлении кексов «Столичный», «Московский», «Шафранный» и др. Второй способ приготовления теста состоит в следующем: яйца или меланж сбивают с сахаром; отдельно в месильной машине размягчают масло и постепенно добавляют в него остальное сырье и в последнюю очередь массу из взбитых яиц с сахаром. Этот способ применяется для кекса типа «Миндальный».

Наряду с этими двумя основными способами приготовления теста на химических разрыхлителях применяется также способ приготовления теста на дрожжах. В этом случае вначале готовят опару из муки, воды и дрожжей, которая выстаивается 4,5—5 ч при температуре 30—31° С. Затем к опаре добавляют сахар и предварительно подогретую смесь из масла и меланжа, а также

соль, изюм, цукаты, ванильную пудру и перемешивают в течение 10 мин. Тесто после замеса выстаивается. Таким образом готовят тесто для кекса «Весенний».

Готовое тесто раскладывают в формы, предварительно смазанные маслом или выстланные бумагой, а затем выпекают при температуре 180—200° С.

Приготовление выпеченного полуфабриката для ромовых баб

Ромовые бабы готовят из сдобного дрожжевого теста. Вначале готовят из муки, воды и дрожжей опару, которая выстаивается 40—50 мин при температуре 29—30° С. Затем в месильной машине перемешивают масло, меланж, сахар, соль, воду и муку, после чего добавляют опару и коринку и все тщательно перемешивают. Готовое тесто выстаивается 45—55 мин, затем раскладывается в формы, предварительно смазанные жиром, вновь выстаивается 40—60 мин и выпекается при температуре 210—220 °С в продолжение 45—50 мин.

Приготовление отделочных полуфабрикатов

К отделочным полуфабрикатам относят различные кремы, помады, желе, сиропы для пропитывания бисквитного полуфабриката, фруктово-ягодные начинки, цукаты, орехи, миндаль и др.

Крем представляет собой большей частью пышную пенообразную массу, благодаря большому насыщению воздухом в процессе энергичного сбивания сырья.

Наряду с хорошими вкусовыми качествами и высокой пищевой ценностью кремы обладают значительной пластичностью, благодаря чему представляется возможным готовить из них различные фигурные украшения, служащие декоративной внешней отделкой пирожных и тортов.

Различают следующие основные виды кремов: сливочный, белково-сбивной (безе), заварной, масляно-заварной (шарлотт) и крем из сливок.

Сливочный крем представляет собой сбитую пышную массу из сливочного масла с сахарной пудрой и сгущенным молоком.

Сливочное масло перемешивают в месильной машине на тихом ходу в течение 5—7 мин, а затем сбивают с сахарной пудрой и прокипяченным сгущенным молоком в продолжение 7—10 мин. В конце сбивания добавляют ванильную пудру и коньяк. В сливочно-ореховый крем добавляют жареные орехи, растертые с сахаром, в сливочно-кофейный — кофейный сироп. Крем может быть также ароматизирован соками ягод и плодов. Используется для прослойки, наполнения и отделки основного полуфабриката.

Белково-сбивной крем (безе) представляет собой хорошо сбитую пенообразную массу из охлажденных белков с сахарной пудрой (сырой) или с сахарным сиропом при температуре 80—90° С (заварной). Используется преимущественно для отделки и наполнения основного выпеченного полуфабриката.

Заварной крем представляет собой студенистую массу, получаемую благодаря клейстеризации крахмала муки. Приготовление крема состоит в заварке муки, предварительно поджаренной при температуре 105—110° С, в сахаро-молочном сиропе при температуре 95° С в течение 5 мин. Готовый крем должен быть тотчас же охлажден и немедленно использован.

При несоблюдении технологического режима и санитарно-гигиенических условий работы крем может явиться хорошей питательной средой для развития болезнетворных микроорганизмов.

Этот крем используется для заполнения полостей в выпеченном полуфабрикate и не применяется для внешней отделки, так как не обладает достаточной пластичностью, позволяющей получать рельефные фигуры.

Масляно-заварной крем (шарлотт) представляет собой сбитую пышную массу из сливочного масла и сиропа.

Сироп готовят из сахарного песка, яиц и молока путем нагревания в варочном котле при температуре 103—104 °С. Охлажденный сироп постепенно добавляют к предварительно размягченному маслу и в конце сбивания добавляют ванильную пудру* и коньяк. В масляно-орехово-заварной и масляно-шоколадно-заварной крем в конце сбивания добавляют растертые орехи,

жаренные с сахаром, или порошок какао. В масляно-кофейно-заварной крем добавляют кофейный сироп.

Продолжительность сбивания крема 20—30 мин. Крем используется для прослойки, наполнения и отделки основного полуфабриката.

Крем из сливок представляет собой сбитые сливки с сахарной пудрой. Отличается чрезвычайно пышной пенообразной структурой. Предварительно охлажденные сливки сбивают вначале при малом числе оборотов венчика (5—7 мин), а затем при большом числе оборотов (15—18 мин) до получения пенообразной массы. Полученную массу осторожно перемешивают с сахарной и ванильной пудрой. Этот крем готовят из сливок жирностью 35—40%. При использовании сливок жирностью 20% крем готовят с применением предварительно охлажденной сметаны.

В необходимых случаях допускается добавление в качестве загустителя молочного желе, которое готовят путем заварки крахмала в молоке.

Крем в процессе использования должен храниться в холодильнике и заготавливаться не более чем на 3-часовую потребность.

Крем из сливок используется преимущественно для отделки и наполнения выпеченных полуфабрикатов. Бисквитный полуфабрикат в этом случае не промачивается ароматизированным сиропом. Для прослойки этот крем используется только для бисквитных полуфабрикатов, причем на лепешку должен быть предварительно нанесен слой варенья или фруктовой начинки, предотвращающий впитывание крема лепешкой. Прослаивать этим кремом другие полуфабрикаты не рекомендуется, так как под тяжестью верхнего пласта крем теряет пышную консистенцию и очень легко выдавливается.

Ароматизированный сироп используется для пропитывания выпеченных бисквитных полуфабрикатов с целью придания им сочности и более длительного сохранения их в свежем виде.

Сироп готовится путем кипячения сахара с водой в соотношении 1 : 1,1 и прибавления к охлажденному сахарному сиропу вина и эссенции.

Желе — массу студнеобразной консистенции — применяют для покрытия и отделки поверхности тортов и пирожных.

Желе получают путем нагревания сахара, агара и патоки с добавлением после охлаждения эссенции, краски, кислоты и коньяка.

Для покрытия поверхности выпеченных полуфабрикатов желе употребляют в жидком виде при температуре 60—65 °С. Для отделки желе разливают в противни и после охлаждения плотный студень нарезают на кусочки разнообразной формы.

Применяемые для отделки и прослойки изделий фруктовые и пралиновые начинки, помада и шоколадная глазурь изготавливаются по технологии, изложенной в соответствующих разделах настоящего учебника.

Отделка выпеченных полуфабрикатов

Отделка пирожных и тортов состоит из трех последовательных операций: подготовки выпеченного полуфабриката, прослойки или заполнения его отделочными полуфабрикатами и художественного оформления верхней поверхности изделий отделочными полуфабрикатами.

Подготовка выпеченного бисквитного, песочного и крошкового полуфабриката состоит в очистке поверхности от пригорелых частей его, в выравнивании краев для придания полуфабрикату правильной формы. Кроме того, бисквитный и крошковый полуфабрикат разрезают по горизонтали на две или три части. Так подготавливают выпеченные полуфабрикаты, из которых впоследствии после прослойки нарезают пирожные и торты определенных размеров.

Штучные полуфабрикаты для пирожных готовят путем формования теста нужного веса и конфигурации. Как правило, штучные полуфабрикаты не требуют зачистки поверхности или выравнивания краев и обычно поступают после охлаждения непосредственно на отделку.

Прослойка выпеченных полуфабрикатов производится различными начинками или кремами. Для этого поверхность одной лепешки намазывают начинкой или кремом слоем в 2—3 мм и покрывают другой лепешкой. Бисквитные лепешки предварительно пропитывают ароматизированным сиропом. Штучные полуфабрикаты, имеющие полость (типа эклера) или форму рожков, корзиночек, трубочек, заполняют различными отделочными полуфабрикатами.

Отделка поверхности представляет собой довольно сложную операцию, требующую навыка и художественного вкуса.

Поверхность пирожных вначале покрывают ровным слоем крема или фруктовой начинки или глазируют помадой. Поверхность бисквитных пирожных предварительно смачивают ароматизированным сиропом. Затем разрезают прослоенные лепешки на части по размерам пирожных и отделяют кремами, фруктовой начинкой, цукатами, желе, сахарной пудрой и др. Для отделки поверхности кремом применяют шприцевальные конусные мешки с металлическими насадками различной конфигурации.

Поверхность некоторых сортов слоеных пирожных обсыпают крошкой и сахарной пудрой или покрывают яичной смазкой. Поверхность заварных пирожных чаще всего глазируют помадой или обсыпают сахарной пудрой, либо покрывают кремом и обсыпают крошкой. Корзиночки отделяют кремом, фруктами, цукатами и сахарной пудрой, фруктовой начинкой, желе. Поверхность белково-сбивных пирожных обычно отделяют кремом или обсыпают крошкой.

Торты отличаются большими размерами и более сложной художественной отделкой. Поверхность и боковые части бисквитных и песочных тортов покрывают кремом, фруктовой начинкой или помадой. Боковые части, кроме того, обсыпают крошкой. Поверхность миндальных тортов отделяют кремом, фруктами, желе, шоколадом, орехами, крошкой, цукатами и др. Поверхность и боковые части вафельных тортов покрывают пралине или шоколадной начинкой и украшают измельченным орехом, шоколадом или арахисом.

Поверхность кексов покрывают помадой, сахарным сиропом, шоколадной глазурью или обсыпают сахарной пудрой.

Верхнюю и боковые поверхности ромовых баб покрывают сахарной глазурью.

Упаковка и хранение.

Торты, кексы и ромовые бабы укладывают в коробки из плотного картона. Пирожные укладывают в один ряд на металлические листы или лотки с антикоррозийным покрытием. Лотки должны быть снабжены плотно прилегающими крышками. Металлические листы вдвижутся в специальные ящики. Пирожные штучноформованные (не нарезные) укладываются в бумажные капсулы, а затем в лотки.

Хранение пирожных и тортов с кремовой и фруктовой отделкой должно производиться на стеллажах или полках в холодильниках при температуре не выше 6 °С, но не ниже нуля, а изделий без отделки кремом — при температуре не выше 18 °С и относительной влажности 70—75%.

При наличии холода срок реализации изделий со сливочным кремом установлен не более 36 ч; изделий с заварным кремом — не более 6 ч; изделий со взбитыми сливками — не более 7 ч; изделий с фруктовой отделкой — 3 суток.

При отсутствии холода срок реализации изделий со сливочным кремом не более 12 ч.

Изделия с заварным кремом и взбитыми сливками подлежат реализации только при наличии холода.

Короткие сроки хранения изделий с кремами объясняются тем, что они легко подвергаются действию микроорганизмов.

Срок хранения изделий без применения отделочных полуфабрикатов в виде кремов и фруктовых начинок — 10 суток.

Брак и отходы.

В процессе производства мучных кондитерских изделий главное внимание должно быть обращено на выработку доброкачественных изделий с минимальными потерями и отходами.

Изделия стандартного качества получаются при точном соблюдении технологического режима. Нарушение технологических инструкций и утвержденных рецептур приводит к образованию брака, т. е. к выработке изделий, не отвечающих требованиям технических условий.

При выработке мучных кондитерских изделий образуются отходы, которые используются в производстве в том случае, если они санитарно доброкачественные. Переработка санитарно доброкачественных отходов сопровождается дополнительными потерями сырья.

Отходы могут получаться на всех фазах технологического процесса и обычно используются внутри производства путем возврата их на предыдущие стадии обработки или в другие сорта продукции. Так, при формировании теста для печенья и галет на штампп машине образуются тестовые обрезки, которые возвращаются транспортером к вальцовочной машине и добавляются к тесту. Ломаные и деформированные изделия, а также крошки изделий измельчаются и добавляются в тестомесильную машину при замесе теста в количестве и сортах, предусмотренных рецептурами.

Крошки, лом и обрезки вафель размалываются в однородную массу с добавлением разогретого жира и используются при изготовлении вафельных начинок. При выпечке вафельных листов образуются отеки, т. е. избыток теста, выпрессованный за пределы вафельной формы. Отеки используются в производстве, для чего их предварительно замачивают в воде, освобождают от обуглившихся частичек, протирают через сетку и добавляют небольшими порциями к свежеприготовленному тесту.

Санитарно недоброкачественные отходы в виде смета с пола, выбоя из мешков, загрязненных крошек, полученных при очистке трафаретов, и т. п. в производстве не используются.

Для снижения отходов рекомендуется осуществить следующие мероприятия.

Количество неиспользуемых отходов в виде смета, образующегося при выбое мешков, можно значительно снизить при бестарном хранении сырья. Хорошо изолированная мучная система гарантирует снижение отходов в виде распыла муки в процессе транспортирования. Замывка и шпарка внутренних стенок.