**Лабораторная работа**

**Тема:**  **«Приготовление блюд из муки»**

**Цель и задачи работы:**

Отработать технологию приготовления и оформления для подачи блюд из муки:

**Содержание работы:**

 1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: «Вареники с фаршем» и «Пельмени с фаршем»

 2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

 3. Составить отчет

**Посуда, инвентарь, инструменты:**

 Кастрюли, миски, сковороды, сковороды порционные, доски

 разделочные, ножи, ложки, веселка, дуршлаг, лопатка, соусники, весы,

 мясорубка, шумовка, венчик, сито, баранчики, тарелки.

 **Последовательность выполнения работ:**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место.
2. Просеять муку, протереть творог, отделить яйца от скорлупы.
3. Замесить крутое тесто для вареников и пельмене до однородного состояния и оставить на 20 мин под пленкой для набухания.
4. **Приготовить фарш для вареников**. Творог соединить с яйцами, сахаром, солью, перемешать.
5. **Приготовить фарш для пельменей.** Котлетное мясо и лук измельчают на мясорубке, добавляют соль и холодную воду, тщательно перемешивают.
6. Сформовать вареники с творогом и пельмени с фаршем. Хранить вареники и пельмени на лотке, посыпанном мукой, в холодильнике.
7. Сварить вареники с творогом и пельмени с фаршем, закладывая их в кипящую подсоленную воду. Всплывшие вареники и пельмени откинуть на дуршлаг и переложить в посуду с растопленным маслом.
8. Оформить блюда для подачи: вареники со сметаной; пельмени со сливочным маслом.
9. Оформить отчет и сдать работу.
10. Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
11. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Требования к качеству блюд:**

**Вареники с творожным фаршем:**

 **Внешний вид –** форма полумесяца, по размеру больше пельменей, не допускается

 наличие раскрывшихся вареников, поданы со сметаной;

 **Цвет у теста –** белый с желтоватым оттенком, у творога – белый;

 **Вкус и запах –** свойственные свежему творогу и пресному тесту, без излишней

 кислотности.

 **Консистенция –** оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная.

**Пельмени с фаршем.**

 **Внешний вид -** пельмени полукруглые, размером (продольным) 2,5-3 см, места соединения теста аккуратно защипаны; поверхность гладкая (без трещин и разрывов).

 **Цвет –** оболочки - от светло-кремового до светло-желтого, фарша - серый

 **Вкус и запах –** вареного теста и мяса с луком, умеренно соленый; запах мяса и репчатого лука.

 **Консистенция –** оболочки - мягкая, плотная, фарша - сочная.

**Рецептура блюд из муки**

**(на 1 порцию в гр (брутто))**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вареники с творожным фаршем № 1079** | **Пельмени с фаршем №1072** |
| **Брутто, г** | **Нетто, г** | **Брутто, г** | **Нетто, г** |
| **Тесто № 1078/1067:**Мука пшеничнаяЯйцаВодаСоль**Фарш № 1135/1071:**ТворогЯйцаСахарМука пшеничнаяВанилинГовядина (котлетное мясо)Лук репчатыйСольПерец черный молотыйВода**Масса п/ф****Масса готового изделия**Сметана Масло сливочное | -571/10 шт221-941/10 шт540,01--205 | **82**574221**103**934540,01**185****200**205 | -581/8 шт221-109920,0417--10 | **83**58522110480820,0417**185****200**10 |
| **выход** | **-**  | **200/20/5** | **-** | **200/10** |

**Отчет.**

1. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 12 порций готового блюда.
2. Составить технологическую схему приготовления блюда.