**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 пшеничная  Яйца  Вода  Соль  **Фарш № 1135/1071:**  Творог  Яйца  Сахар  Мука пшеничная  Ванилин  Говядина (котлетное мясо)  Лук репчатый  Соль  Перец черный молотый  Вода  **Масса п/ф**  **Масса готового изделия**  Сметана  Масло сливочное | -  57  1/10 шт  22  1  -  94  1/10 шт  5  4  0,01  -  -  20  5 | **82**  57  4  22  1  **103**  93  4  5  4  0,01  **185**  **200**  20  5 | -  58  1/8 шт  22  1  -  109  9  2  0,04  17  -  -  10 | **83**  58  5  22  1  104  80  8  2  0,04  17  **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.