**Тема занятия** : Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы

приготовления. Выбор соусов и приправ. Требования к качеству, условия и сроки хранения блюд из муки.

Правила оформления и отпуска горячих блюд из муки: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи,

температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости

от типа организации питания и способа обслуживания. Хранение готовых блюд

из муки. Упаковка, подготовка для отпуска на вынос, транспортирования

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал ( глава 14) учебник Анфимовой Н.А

2.Законспектировать материал, отразив вопросы , содержащиеся в теме занятия. Конспект предоставить для проверки.

ВЫУЧИТЬ!!!!

**1. Значение блюд из теста в питании.**

 Изделия из теста высококалорийны благодаря содержанию углеводов (крахмал и сахар), жиров, белков, минеральных веществ, витаминов группы В, РР, А.

**2.На какие группы делят изделия из теста.**

1)Мучные блюда – вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.

2) Мучные кулинарные изделия – пирожки, расстегаи, кулебяки, ватрушки, пироги.

3) Мучные гарниры – лапша домашняя, клёцки, профитроли, корзиночки.

**3. Приготовление теста для лапши домашней состоит из следующих операций.**

Муку просеивают горкой в середине делают углубление вливают подготовленную смесь из (яиц, воды, соли) замешивают тесто оставляют на 25-30 минут для набухания белков определение готовности используют.

**4.Какое количество воды используют на 1кг муки, для лапши домашней.**

 На 1 кг муки берут 200 гр воды

**5.Время созревания теста для лапши домашней.**

Время созревания 25 – 30 минут

**6. Последовательность приготовления творожного фарша.**

Ингредиенты: творог, сырые яйца, сахар, соль.

Творог протирают добавляют подготовленные яйца соль сахар перемешивают разделывают в виде небольших шариков.

**7.Какое количество воды используют на 1кг муки, в тесто для вареников.**

 На 1 кг муки берут 350 – 400г молока или воды

**8.Время созревания теста для вареников.**

 Готовое тесто оставляют на 40 минут для созревания и приобретения большей эластичности

**9. Правила хранения вареников до варки.**

Приготовленные полуфабрикаты хранят до варки на деревянных лотках, посыпанных мукой, в холодильнике при температуре от -6 до 0оС. При плюсовой температуре вареники не должны находиться более 20 минут.

**10. Правила варки вареников.**

Вареники варят в широкой и низкой посуде, закладывают их в кипящую подсоленную воду(на 1кг 4 л воды) небольшими порциями. Время варки с момента закипания воды после опускания вареников 5 -8 минут. Варят при слабом кипении. Готовые, всплывшие вареники вынимают шумовкой, кладут в посуду с растопленным сливочным маслом и слегка встряхивают.

**11. Отпуск.** Отпускают вареники в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Сметану можно подать отдельно. На порцию 210г – 225г

**12.Какие бывают пельмени в зависимости от способа тепловой обработки.**

Пельмени приготавливают: отварные, жареные и запеченные.

**13.Какие фарши используют для пельменей.**

 Смешанный фарш из свинины и говядины, из свинины с добавлением мелко нарезанной белокочанной капусты.

**14. Какое количество берут воды и соли для варки 1 кг пельменей.**

 На 1 кг пельменей – 4 литра воды и 20г. Соли

**15.Требования к качеству пельменей и вареников.**

Пельмени и вареники должны сохранять форму, без разрывов оболочки, поверхность не липкая. Не допускается непромес, изделия с обнаженной начинкой.

**16.Отличительные особенности приготовления блинов от оладий.**

Для приготовления блинов используют пшеничную муку, можно с добавлением гречневой. Тесто приготавливают опарным и безопарным способом более жидкой консистенции.

**17. Блины «с припёком», что это значит?**

На сковороду положить жареные лук, рубленые вареные яйца или другие продукты, налить тесто и жарить с двух сторон. Толщина блинов должна быть не менее 3мм.

**18.Соотношение жидкости и муки для блинов.**

 На 1кг муки берут 1,5 литра жидкости.

**19. Соотношение жидкости и муки для оладий.**

На 1 кг муки берут 1 литр жидкости.

**20.Культура подачи блинов.**

При отпуске блины кладут на тарелку или вбаранчик, поливают растопленным маслом, отдельно подают сметану, мёд, повидло, рыбные гастрономические продукты: икру, семгу, сельдь, шпроты.

**21. Культура подачи оладий**.

При отпуске оладьи кладут вбаранчик или тарелку, поливают маслом, посыпают рафинадной пудрой или сахаром, подают с медом, вареньем, со сметаной.

**22.Объяснить слова: меланж, яичный порошок**

Меланж – это замороженная смесь яичных белков и желтков, освобождённых от скорлупы.

Яичный порошок – это высушенная смесь белков и желтков.

**23.Перечислить изделия, относящиеся к мучным блюдам.**

 Вареники, пельмени, блины, оладьи, блинчики.