Крыжановская М.Р.,студентка

ГАПОУ СО «Каменск-Уральский техникум торговли и сервиса»

План-конспект урока для школьников в рамках проекта «Точка опоры» по теме «Технология приготовления фаршей и начинок для хлебобулочных изделий»

Фарши предназначены для приготовления мучных изделий — пирожков, ватрушек, кулебяк и др.

Муку, указанную в рецептурах, используют для приготовления белого соуса, которым заправляют фарш. Соус приготовляют на бульоне, полученном при варке, или тушении мяса, рыбы, грибов и других продуктов, из которых приготовляют фарш. Для 1 кг фарша используют 100—150 г соуса. При этом выход фаршей не изменяется.

* мясной фарш с луком

Котлетное мясо промывают, разрезают на куски и обжаривают на жире, после чего мясо перекладывают в глубокую посуду, добавляют бульон или воду (15—20% к массе мяса нетто) и тушат при слабом нагреве до готовности. Тушеное мясо и предварительно спассерованный лук измельчают в мясорубке. Пассерованную с жиром муку разводят бульоном, оставшимся после тушения мяса, и прова­ривают. Полученным белым соусом заправляют фарш, добавляют соль, перец, мелко нарезанную зелень и перемешивают.

* Фарш картофельный с грибами или луком

Очищенный картофель варят, отвар полностью сливают, затем картофель в горячем виде протирают, смешивают с пассерованным до готовности луком или вареными нарезанными грибами и луком.

* Фарш творожный (для ватрушек, пирожков и вареников)

Творог пропускают через протирочную машину. Затем добавляют яйца, муку, сахар, масло сливочное, ванилин и все тщательно перемешивают.

* Фарш яблочный

Свежие яблоки промывают, удаляют семенное гнездо, повреж­денные части и нарезают ломтиками. Нарезанные яблоки пересыпают саха­ром, добавляют воду (20—30 г на 1 кг яблок) и варят, помешивая, при слабом нагреве до тех пор, пока масса не станет густой. Яблоки можно очищать от кожицы, соответственно увеличив массу брутто.

* Фарш грибной

Сушеные белые грибы тщательно промывают, а затем отваривают. Полученный отвар процеживают и используют для приготовления белого соуса. Вареные грибы моют, обсушивают, пропускают через мясорубку. Измельченные грибы слегка поджаривают, добавляют пассерованный лук, перец, соль, соус и все тщательно перемешивают.

Источник:

Zinref.ru - библиотека онлайн - ФАРШИ (СБОРНИК РЕЦЕПТУР) -https://zinref.ru/000\_uchebniki/04600\_raznie\_3/499\_Sbornik\_retseptur\_golun\_chast\_3/097.htm