

Методична розробка уроку виробничого навчання
з професії «Кухар»
на тему:
«Приготування страв з сиру»



Майстер виробничого навчання
Ольга Мучинська

Тернопіль, 2023

Тема: «Приготування страв з сиру»

Цілі уроку:

- створити емоційний та психологічний комфорт для виконання робочих прийомів: порціонування, формування, панірування; закріпити та удосконалити уміння та навички з приготування мас та напівфабрикатів, приготування та відпуску готових страв: сирників по-київськи, зраз сирних з гарбузом та чорносливом, запіканки ,пудингу, сирних клісків з медово вершковим соусом та сирний чізкейк з маком.
- розвивати самостійність у вирішеннях виробничих завдань, уяву, професійні компетентності, навички працювати в групі;
- виховувати бережливе та економне ставлення до інвентарю, обладнання, використання енергоресурсів.

Очікувальні результати:

Після цього уроку учні зможуть:

- самостійно організовувати робоче місце;
- виконувати самостійно робочі прийоми: порціонування, формування, панірування, приготування та відпуску страв;
- застосовувати знання, вміння і навички по приготуванню страв і сиру;
- визначити типові помилки та шляхи їх попередження при приготуванні страв з сиру;
- робити висновки та аналізувати виконану роботу;
- застосовувати знання, уміння і навички при приготуванні страв з сиру під час виробничої практики;
- здобувати навички роботи в малих групах, робити висновки та аналізувати роботу інших.

Тип уроку: урок виконання складних комплексних робіт

Вид уроку: урок-інструктаж, вправи.

Методи і прийоми навчання:

мозковий штурм, взаємне вирішення виробничих ситуацій, пояснення, робота з роздатковим матеріалом, натуральними зразками, інструкційними картками, збірником рецептур, самостійний добір та пошук необхідної інформації, формування висновків, взаємоопитування, випереджувальні завдання, рефлексія, робота індивідуально.

КОМПЛЕКСНО МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ: виробничі столи, розробні дошка, ножі кухарської трійки, лоток маркований, миска глибока, електронна вага, електричні плити, духові шафи, фритюрниця, пароконвектомат, збірник рецептур, структурно-логічна схема «Приготування страв з сиру», натуральні зразки.

Міжпредметні зв'язки: предмети: "Технологія приготування їжі" ("Приготування страв з сиру."), "Устаткування підприємств харчування" ("Устаткування для приготування страв з сиру"), "Санітарія та гігієна" ("Санітарні вимоги до обробки продуктів"), "Організація виробництва" ("Організація роботи в борошняно-кулінарному відділенні"), "Облік, калькуляція та звітність" ("Збірник технологічних карток"), "Фізіологія харчування", "Хімія", "Охорона праці" ("Охорона праці в галузі").

МЕТОДИЧНА МЕТА:

Впровадження компетентнісного підходу на уроках виробничого навчання з використанням інтерактивної технології навчання.



ХІД УРОКУ

I. Вступний інструктаж

1.1 Організаційна частина

Звіт чергового. Перевірка готовності учнів до уроку.

1.2 Оголошення теми і мети уроку.

Майстер в\н. Сьогодні ми продовжуємо вивчати матеріал розділу: «Приготування страв з яєць та сиру», а тема уроку: «Приготування страв з сиру». На уроці виробничого навчання ми навчимося готувати та відпускати: сирники по – київськи , зрази сирні з гарбузом та чорносливом, запіканки та пудинги; відпрацюємо прийоми, порціонування, формування, панірування; навчимося раціонального використання сировини, енергоресурсів, вміння працювати в малих групах.

1.3. Мотивація навчально-виробничої діяльності учнів.

Майстер в\н. Кисломолочні продукти мають велике значення в харчуванні людини завдяки лікувальним і дієтичним властивостям, приємному смаку, легкої засвоюваності. Сир є традиційний білковий кисломолочний продукт, що володіє високими харчовими і лікувально дієтичними властивостями. Майже у всіх лікувальних меню, що пропонуються лікарями, одним з перших значиться сир. Але він корисний і здоровим людям будь-якого віку. Сир є концентрат молочного білка і деяких інших складових частин молока. Організм людини отримує білки разом з їжею, розщеплює їх до амінокислот і з цих своєрідних «цеглинок» будує молекули нових білків, властивих тільки нашому організму. Для цього йому необхідний набір з 20 амінокислот.



З числа останніх у продуктах харчування найбільш дефіцитні метіонін і триптофан, які відіграють важливу роль у процесах діяльності нервової системи, кровотворних органів та органів травлення. Основним постачальником саме цих амінокислот і служить сир. Поряд з білками для нормальної життєдіяльності організму необхідні і мінеральні речовини, найважливіші з яких - сполуки кальцію і фосфору. Саме останні становлять основу кісткової тканини і зубів.

Цим, до речі, і пояснюється той факт, що в період формування, росту організму діти і підлітки мають потребу в додаткових кількостях кальцію. Разом з тим кальцій необхідний для нормальної діяльності серцевого м'яза і центральної нервової системи, а у фосфорі потребують мозкова і кісткова тканини. За кількістю солей кальцію і фосфору, а також і фізіологічно сприятливому співвідношенню їх між собою сир вигідно виділяється серед інших харчових продуктів: їх в ньому міститься приблизно 0,4%.

Використання сиру найрізноманітніше: від різних супів до солодких десертів. До вашої уваги пропоную перегляд відео «Кулінарний туризм» та визначити з відео фрагмента: **Які речі виготовляли в давнину з сиру наші предки?**.

Посилання на відео: <https://www.youtube.com/watch?v=gf5rxPlrN3I>.

Форма роботи: перегляд та обговорення відео.

1.4 Актуалізація опорних знань учнів.

Майстер в/н. Перед тим, як приступити до приготування мас та напівфабрикатів страв з сиру, пропоную перевірити теоретичні знання у вигляді *гри - конкурсу*.

Умови гри: Групу учнів ділимо на 4 команди. Кожній команді домашнім завданням було продумати питання з предметів професійно-теоретичної підготовки для взаємоопитування.

- I група - предмет «Устаткування підприємств харчування»;

- II група - предмет «Санітарія та гігієна»;

- III група - предмет «Охорона праці»;

- IV група - предмет «Організація виробництва та обслуговування».

Майстер в/н. Нагадую питання суперників оцінюється за 12-бальною системою майстром в/н і командирами та фіксуються в «Таблиці успішності» (Додаток 1)

Прошу представників команд задати питання.

Устаткування ПХ

1. Яке устаткування використовують для протирання сиру?

2. Яким обладнанням ми будемо користуватися в гарячому цеху при приготуванні страв з сиру?

Санітарія та гігієна

1. Назвіть санітарні вимоги до спецодягу кухаря.

2. Пригадайте як проводять первинну обробку яєць?

Організація виробництва та обслуговування

1. Назвіть, в якому цеху проводять підготовку сирної маси для приготування страв з сиру.

2. Організуйте робоче місце кухаря для приготування страв з сиру.

Охорона праці

1. Поясніть, чому необхідно дотримуватись техніки безпеки в гарячому цеху.
2. Яких правил безпеки праці повинен дотримуватися кухар при роботі ріжучим інструментом?

Майстер в\н. Вітаю команди з успішним виконанням завдання, ви гарно справились, роблю відмітки в таблиці успішності.

Оскільки практика без теорії марна, давайте пригадаємо навчальний матеріал з предмету «Технологія приготування їжі».



Форма роботи: «мозковий штурм».

1. Поясніть, яку харчову цінність має сир?

Очікувана відповідь: Сир – цінний білковий, кисло – молочний продукт харчування. До його складу входять повноцінні білки, жир, молочний цукор, мінеральні речовини, всі вітаміни молока.

2. Назвіть, який сир використовують для приготування гарячих страв.

Очікувана відповідь: Для приготування страв використовують нежирний та напівжирний сир.

3. Пригадайте, чому перед приготування сир протирають ?

Очікувана відповідь: Сир протирають для того, щоб запобігти ущільненню білків при тепловій обробці.

4. Пригадайте і назвіть види паніровок, які використовують для приготування напівфабрикатів з сиру.

Очікувана відповідь: Для панірування н\ф з сиру використовують борошняну, білу паніровку та яйця.

1.5. Вивчення нового матеріалу (показ майстром виробничого навчання нових робочих прийомів).

Далі пропоную працювати за планом:

1. Приготування сирників по – київськи.
2. Приготування зраз сирних з курагою та чорносливом.
3. Приготування запіканки.
4. Приготування пудингу.
5. Приготування сирних клюсків з медово вершковим соусом.
6. Приготування сирний чізкейк з маком.
7. Вимоги до якості та відпуск страв за сучасними вимогами.



Майстер в\н. Працюємо за 1-м пунктом плану, але перед роботою, що повинен зробити кухар – «помити руки».

Сьогодні на уроці ми будемо готувати гарячі страви з сиру. На вступному інструктажі кожна бригада отримає завдання для приготування однієї страви, а на проточному інструктажі відпрацює технологію приготування інших страв. Будьте всі уважні і слідкуйте за технологією приготування кожної зі страв.

1. Приготування сирників по – київськи

Користуючись інструкційно–технологічною карткою №1 майстер демонструє технологію приготування страви сирники по-київськи.

Майстер в\н. У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і роблять кружальця завтовшки 5—7 мм.

На підготовлені кружальця кладуть начинку, защипують краї, формують сирники овальної форми, змочують у яйцях, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі 2—3 хв., доводять до готовності у жаровій шафі 5—7 хв.



Приготування начинки. Ізюм миють, заливають окропом, видаляють кісточки, обсушують. Потім з'єднують з варенням, уварюють до загустіння й охолоджують.

Відпускають сирники по 2 шт. на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану

2. Приготування зраз сирних з курагою та чорносливом

Майстер в\н. У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно і перемішують. Одержану масу формують у вигляді валика завтовшки 5-6 см, нарізують упоперек, надають форму кружалець завтовшки 1,5 см, на середину кладуть начинку, краї з'єднують, щоб начинка була

всередині виробу, панірують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними краями, і смажать основним способом з обох боків.

Приготування начинки. Промитий і розмочений чорнослив і курагу без кісточок з'єднують, додають цукор, перемішують. Відпускають по 2 шт. на порцію із сметаною. *Інструкційно-технологічна карта №2.*

3. Приготування запіканки

Майстер в\н. Протертий сир з'єднують з пшеничним борошном або манною крупою чи густою манною кашею, вводять цукор, сіль, яйця і перемішують масу.

На лист, змащений жиром та посипаний меленими сухарями, викладають масу шаром 3—4 см, вирівнюють поверхню, змащують сметаною або яйцями, збитими зі сметаною і запікають у жаровій шафі при температурі 250°C. Готовність визначають за утворенням добре підсмаженої кірочки і відставанням від стінок листа, проколюючи дерев'яною скалкою.

Готову запіканку нарізають на порційні шматки квадратної або прямокутної форми. Подають у гарячому вигляді зі сметаною, сметанним або солодким соусом.

Проблемне запитання: Запіканка пристала до форми, в чому причина?

Очікувана відповідь: Причина в тому, що ми не посипали форму сухарями, а лише змазали її.

Інструкційно-технологічна карта №3.



4. Приготування пудингу з сиру

Майстер в/н. У протертий сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, охолоджену заварену манну кашу, або манну крупу, розм'якшене вершкове масло або маргарин, сіль, ванілін, родзинки, горіхи. Масу ретельно перемішують, вводять збиті білки і ще раз обережно перемішують, щоб білки не осіли.



Масу викладають у форму або лист, змащений маслом, посипаний сухарями на 3/4 об'єму. Поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 25—35 хв. при температурі 200—220°C до утворення на поверхні добре підсмаженої кірочки. Пудинг витримують у формі 5—10 хв. для остигання, виймають обережно з форми (щоб пудинг не осів) і нарізають на порції.

Подають у гарячому вигляді зі сметаною. Сметану або соус можна подати окремо у соуснику.

Інструкційно-технологічна карта №4.

5. Приготування сирних клюсків

Майстер в/н. У велику миску викладіть сир. Можна використовувати сир різної жирності, але краще не менше 5%. Пропустіть сир через сито, щоб отримати ніжнішу структуру. Вбийте в миску з сиром 3 яйця, додайте 50 г гречаного борошна, 100 г пшеничного борошна, 1,5 ст. л цукру та щіпку солі. Замісити однорідне тісто. Підпиліть робочу поверхню або дошку пшеничним борошном і сформуєте з тіста дві "ковбаски". Наріжте кожную з них шматочками завтовшки приблизно по 2 см. У великій каструлі закип'ятіть воду з щіпкою солі та закиньте сирні клюски. Коли вони спливають, варіть їх приблизно 2 хвилини, але не більше. Дістаньте шумівкою та викладіть у миску. Приготуйте соус. Розтопіть на сковороді 50 г вершкового масла, потім додайте 2 ст. л. меду. Перемішайте та прогрійте всі разом протягом декількох хвилин на маленькому вогні. Полийте отриманим соусом готові сирні клюски.



6. Приготування чізкейку з сиром та маком.

Майстер в/н . Розігрійте духовку до температури 170 градусів. Викладіть у миску 1 кг кисломолочного сиру жирністю 9%. Всыпте 150 г цукру, 20 г

ванільного цукру та дрібку солі. Влийте 200 мл вершків жирністю 33% і



перемішайте.

Перебийте занурювальним блендером, щоб не залишилось грудочок занурювальним блендером, щоб не залишилось грудочок. Вбийте у суміш 7 яєць по одному, перемішуючи після кожного, а потім вмішайте 2 ст. л. борошна та 2 ст. л. маку, ретельно перебийте все ще раз до однорідної консистенції. Роз'ємну форму діаметром 26 см вистеліть пергаментом та змастіть 20 г вершкового масла дно та боки по колу. Перелийте сирну масу в форму та розрівняйте ложкою або силіконовою лопаткою. Поставте запікатися у розігріту до 170 градусів духовку на 1 годину 20 хвилин.

Дістаньте чізкейк з духовки та поставте у холодильник ще на годину для стабілізації.

1.6. Закріплення нових робочих прийомів.

Для закріплення технології приготування страв з сиру пропоную:

I бригаді приготувати - сирники по – київськи;

II бригаді приготувати - зрази з гарбузом та чорносливом;

III бригаді приготувати - запіканка з сиру;

IV бригаді приготувати - пудинг.

VI бригаді приготувати - сирних клюсків з медово вершковим соусом.

VII бригаді приготувати- сирний чізкейк з маком від Євгена Клопотенка.

При приготуванні користуйтеся інструкційно-технологічними картками «Приготування страв з сиру». (Додаток_3).

Майстер в/н. Готуючись до уроку, з групою підготували зразки готових страв, які ми сьогодні розглядали. Прошу учнів дати органолептичну оцінку якості готових страв та продемонструйте особливості подачі.

I бригада **Сирники по – київські**

Форма: овальна.

Зовнішній вигляд: Форма збережена без тріщин, рум'яна кірочка.



Смак: Кисло-солодкий з ароматом ваніліну та варення з родзинками.

Колір: Золотистий

Консистенція: М'яка, пухка, соковита. Подача за сучасними вимогами, окремо подать сметану

II бригада Зрази з курагою та чорносливом

Форма: у вигляді цеглинки з овальними краями

Зовнішній вигляд: форма збережена без тріщин, рум'яна кірочка, на розрізі чітко видно начинку з гарбуза та чорносливу.

Смак: Кисло-солодкий з ароматом чорносливом, гарбузом.

Колір: Золотистий

Консистенція: М'яка, пухка, соковита. Окремо подають сметану, варення.



III бригада Запіканка з сиру.

Зовнішній вигляд: Форма збережена без тріщин, рум'яна кірочка, поверхня гладенька

Смак: Властивий запеченій масі з сиру, солодкий.

Колір: Світло - жовтий

Консистенція: М'яка, пухка, соковита. Окремо подають сметану.



IV бригада Пудинг

Зовнішній вигляд: Форма збережена без тріщин, рум'яна кірочка.

Смак: Кисло-солодкий з ароматом ваніліну та родзинок.

Колір: Золотистий

Консистенція: М'яка, пухка, соковита. Подають з сметаною.

V бригада Сирні клюски з медово вершковим соусом.

Зовнішній вигляд: Форма збережена, без тріщин.

Смак: Властивий вареному сиру

Колір: світло коричневий

Консистенція: М'яка, пухка, соковита.

VI бригаді приготувати- сирний чізкейк з маком від Євгена Клопотенка.

Зовнішній вигляд: Форма збережена без тріщин, рум'яна кірочка, поверхня гладенька

Смак: Властивий запеченій масі з сиру та маку, солодкий.

Колір: Світло – жовтий зрідка сіруватий.

Консистенція: М'яка, пухка, соковита.

1.7. Короткий інструктаж щодо виконання завдань на поточний інструктаж.

Майстер в/н. На поточному інструктажі ми відпрацюємо робочі прийоми по приготуванню страв з сиру. Кожен учень індивідуально готуватиме страви з сиру відповідно до інструкційно-технологічних карток.

При виконанні завдань намагайтесь економно використовувати сировину, енергоресурси, раціонально розподіляйте час, дотримуйтесь вимог безпеки праці, санітарії та особистої гігієни. Будьте охайні в роботі і пам'ятайте, що кухар запобігає захворюванню людини!

Ваша професія приносить людям здоров'я, радість, настрій та задоволення!

3.ПОТОЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ

3.1 Майстер здійснює обхід щодо перевірки правильності організації робочих місць бригадами та зокрема учнями.

3.2. Перевірка правильності виконання робочих прийомів бригадами.

3.3.Перевірка правильності виконання робочих прийомів учнями (якості контролю).

3.4.Індивідуальна робота з учнями.

3.5.Проведення контролю якості виконання завдань(за формою,масою).

4.ЗАКЛЮЧНИЙ ІНСТРУКТАЖ.

4.1.Підсумки роботи за навчальний день.

4.2.Аналіз роботи бригад.

4.3.Аналіз роботи окремих учнів.

4.4.Аналіз характерних помилок учнів при виконанні робочих прийомів, операцій, причин їх виникнення, методи їх попередження та усунення.

4.5.Оголошення та мотивація оцінок.

4.6. Домашнє завдання:

1. Підручник А.С Доцяк. Повторити тему “Приготування страв з круп бобових та макаронних виробів”.
2. Провести пошукову роботу та підібрати асортимент страв з сиру, які готуються в Закладах ресторанного господарства м. Житомира.

Інструкційно- технологічна карта №1

Сирники- по київськи

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто
Сир кисломолочний	91	90	364	360
Борошно пшеничне	16	16	64	64
Яйця	¼ шт	10	1 шт	40
Цукор	15	15	60	60
Ванільний цукор	0,4	0,4	1,6	1,6
Маса сиркової маси		130		520
На фарш:				
Варення ягідне	20	20	80	80
Родзинки	10,2	10	40,8	40
Маса фаршу		20		80
Яйця	1/8 шт	5	½ шт	20
Хліб пшеничний	10	10	40	40
Маса напівфабриката		160		640
Кулінарний жир або олія	15	15	60	60
Маса готових сирників		150		600
Рафінадна пудра	5	5	20	20
Сметана	20	20	80	80
Вихід:		175		700

Технологія приготування

Кисломолочний сир протирають, додають яйця, сіль, цукор, ванільний цукор, борошно. Масу добре перемішують, порціонують, формують у вигляді кружалець завтовшки 5-7 мм.

. На підготовлені кружальця кладуть фарш, заціпують краї, формують напівфабрикат овальної форми, змащують в яйцях, панірують в білій сухарній паніровці і смажать у великій кількості жиру протягом 2-3 хвилини, доводять до готовності в жаровій шафі протягом 5-7 хвилин.

Для приготування фаршу: підготовлені та обсушені родзинки уварюють з ягідним варенням до загусання і охолоджують.

Під час подачі сирники (по 2 шт на порцію) посипають рафінадною пудрою через трафарет у вигляді каштанового листка. Окремо подають сметану.

Інструкційно- технологічна карта №3
Запіканка

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	136	135	544	540
Крупа манна	10	10	40	40
або борошно пшеничне	12	12	48	48
Цукор	15	15	60	60
Яйця	1/10 шт	4	2/5 шт	16
Маргарин столовий або масло вершкове	5	5	20	20
Сухарі	5	5	20	20
Сматана	5	5	20	20
Маса готової запіканки		150		600
Соус № 904/1 варіант		75		300
Смородина чорна	28	27	112	108
Цукор	53	53	212	212
Вихід		225		900

Технологія приготування.

Протертий кисломолочний сир змішують з борошном або попередньо звареною у воді (10 мл на порцію) і охолодженою манною крупою, яйцями, цукром і сіллю.

Підготовлену масу перекладають на змащену жиром і посипану сухарями форму. Поверхню маси розрівнюють, змащують сметаною, запікають в жаровій шафі протягом 20-30 хвилин до утворення на поверхні рум'яної кірочки.

Подають запіканку нарізаною на кусочки квадратної або іншої форми. Поливають солодким соусом.

Для приготування соусу : ягоди смородини перебирають, видаляють плодоніжки, промивають, обсушують, протирають, додають цукор, перемішують і доводять до кипіння та повного розчинення цукру.

Інструкційно- технологічна карта №4

Пудинг

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	91	90	364	360
Крупа манна	10	10	40	40
Водо	20	20	80	80
Цукор пісок	15	15	60	60
Яйця	1/2 шт	20	2 шт	80
Родзинки	15,3	15	61,2	60
Горіхи (ядро)	10	10	40	40
Масло вершкове	10	10	40	40
Ванільний цукор	0,4	0,4	1,6	1,6
Сухарі	5	5	20	20
Сметана	5	5	20	20
Маса готового пудинга		150		600
Соус № 902		75		300
Полуниця (садова) або малина,або вишня	45	38	180	152
Цукор	45	45	180	180
Вихід		225		900

Технологія приготування

В киплячу підсолону воду всипають манну крупу і , помішуючи, заварюють до запусіння.

В протертий кисломолочний сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, ванільний цукор, охолоджену заварену манну крупу, розм'якшене масло вершкове, підготовлені і обсушені родзинки, подрібнені горіхи. Масу ретельно перемішують.. Яєчні білки збивають до густої піни і невеликими порціями додають, перемішуючи в підготовлену масу перед запіканням.

Отриману масу викладають у форми, змащені маслом і посипані сухарями, поверхню змащують сметаною і запікають в жаровій шафі протягом 25-30 хвилин. Готовий пудинг витримують 5-10 хвилин , виймають з форм і порціонують.

Для приготування соусу : ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, промивають,з вишень видаляють кісточки, посипають цукром і залишають в прохолодному місті на 2-3 години для виділення соку, потім варять 15-20 хвилин дотримуючись помірного кипіння.

Інструкційно - технологічна карта №2
Зрази сирні з курагою та чорносливом

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	91	90	364	360
Крупа манна	10	10	40	40
Водо	20	20	80	80
Цукор пісок	15	15	60	60
Яйця	1/2 шт	20	2 шт	80
Родзинки	15,3	15	61,2	60
Горіхи (ядро)	10	10	40	40
Масло вершкове	10	10	40	40
Ванільний цукор	0,4	0,4	1,6	1,6
Сухарі	5	5	20	20
Сметана	5	5	20	20
Маса готового пудинга		150		600
Соус № 902		75		300
Полуниця (садова) або малина,або вишня	45	38	180	152
Цукор	45	45	180	180
Вихід		225		900

Технологія приготування.

В киплячу підсолену воду всипають манну крупу і , помішуючи, заварюють до заупустіння.

В протертий кисломолочний сир додають яєчні жовтки, розтерті з цукром, ванільний цукор, охолоджену заварену манну крупу, розм'якшене масло вершкове, підготовлені і обсушені родзинки, подрібнені горіхи. Масу ретельно перемішують.. Яєчні білки збивають до густої піни і невеликими порціями додають, перемішуючи в підготовлену масу перед запіканням.

Отриману масу викладають у форми, змащені маслом і посипані сухарями, поверхню змащують сметаною і запікають в жаровій шафі протягом 25-30 хвилин. Готовий пудинг витримують 5-10 хвилин , виймають з форм і порціонують. Подають гарячим. Під час подачі поливають соусом солодким.

Для приготування соусу : ягоди перебирають, видаляють плодоніжки, промивають, з вишен видаляють кісточки, посипають цукром і залишають в прохолодному місці на 2-3 години для виділення соку, потім варять 15-20 хвилин дотримуючись помірного кипіння.

Інструкційно- технологічна карта №5

Сирні клюски з медово вершковим соусом

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	160	160	640	640
Гречане борошно	25	25	100	100
Пшеничне борошно	50	50	200	200
Цукор	40	40	160	160
Сіль	1	1	4	4
Яйця	60	60	240	240
Маса готових клюсків		200		
Соус		50		
Масло вершкове	25	25	100	100
Мед	40	40	160	160
Вихід		200/50		

Технологія приготування

Підготуйте всі інгредієнти для приготування сирних клюсок із медово-вершковим соусом. Якщо хочете отримати більш ніжну структуру, пропустіть кисломолочний сир через сито.

У велику миску викладіть кисломолочного сиру 9%. Можна використовувати кисломолочний сир різної жирності, але не раджу обирати сир жирністю менше ніж 5%.

Вбийте у миску до сиру яйця, додайте гречаного борошна, пшеничного борошна, л цукру та дрібку солі. Замісіть однорідне тісто.

Підпиліть робочу поверхню чи дошку пшеничним борошном та сформуєте з тіста дві «ковбаски». Наріжте кожну з них шматочками товщиною приблизно по 2 см.

У великій каструлі закип'ятіть воду із дрібкою солі та вкиньте сирні клюски. Коли сирні клюски спливають, варіть їх ще приблизно 2 хвилини після цього, але не більше. Дістаньте шумівкою та викладіть у миску.

Зробіть соус з вершкового масла і меду. Розтопіть на пательні вершкове масло, потім додайте меду. Перемішайте та прогрійте все разом ще протягом кількох хвилин на маленькому вогні. Полийте отриманим соусом готові сирні клюски.

Інструкційно- технологічна карта №6

Сирний чізкейк з маком

Назва продуктів	На 1 порцію		На 4 порції	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сир кисломолочний	220	220	880	880
Пшеничне борошно	20	20	80	80
Цукор	35	35	140	140
Сіль	1	1	4	4
Яйця	50	50	200	200
Ванільний цукор	4	4	12	12
Мак	10	10	40	40
Масло вершкове для змащування протвеню	20	20	80	80
Вихід		250		

Технологія приготування

Розігрійте духовку до температури 170 градусів. Викладіть у миску кисломолочний сир жирністю 9%. Всыпте цукор і ванільний цукор та дрібку солі.

Влийте вершки жирністю 33% і перемішайте. Перебийте занурювальним блендером, щоб не залишилось грудочок.

Вбийте у суміш яйця по одному, перемішуючи після кожного, а потім вмішайте борошна та маку, ретельно перебийте все ще раз до однорідної консистенції.

Роз'ємну форму діаметром 26 см вистеліть пергаментом та змастіть 20 г вершкового масла дно та боки по колу.

Перелийте сирну масу в форму та розрівняйте ложкою або силіконовою лопаткою. Поставте запікатися у розігріту до 170 градусів духовку на 1 годину 20 хвилин.

Дістаньте чізкейк з духовки та поставте у холодильник ще на годину для стабілізації.

