

Тема уроку

Приготування Страв з сиру



Цілі уроку:

- ☐ засвоїти технологію приготування страв з сиру;
- ☐ навчитися готувати вироби з сирної маси;
- ☐ навчитися добирати соуси до виробів;
- ☐ засвоїти технологічні прийоми формування напівфабрикатів з сирної маси;
- ☐ навчитися застосовувати прийоми теплової обробки;
- ☐ навчитися підбирати столовий посуд для відпуску страви;
- ☐ навчитися прийняти рішення щодо способу оформлення та відпуску страв з сирної маси;
- ☐ навчитися проводити бракераж напівфабрикатів та готових страв;
- ☐ передбачати, своєчасно виявляти помилки і відхилення у технологічному процесі та вносити відповідні поправки у свої трудові дії.

Завдання уроку:

1. Повторення теоретичних аспектів з теми .

- Приготувати сирну масу.
- Сформувати н/ф з сирної маси.
- Здійснити теплову обробку виробів.
- Оформити та відпустити готові страви.
- Провести бракераж страв сирної маси.

2. Індивідуальна практична робота

- Організувати робоче місце
- Підготувати та виміряти сировину для приготування н/ф •

Приготування сирної маси

- Формування н/ф згідно завдання
- Порціонування та оформлення готових страв
- Презентація страв
- Самобракераж

Дегустація і бракераж

- Прибирання робочих місць.

Чи потрібно майбутньому кухареві вміння готувати сирну масу та вироби з неї?

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.

Енергетична цінність

- Енергетична цінність 100 г сиру 226 ккал, або 945 кДж.
- Білок сиру казеїн містить усі незамінні амінокислоти, які сприятливо діють на жировий обмін, тому сир рекомендується при захворюваннях печінки, нирок, шлунка, атеросклерозі.
- Сир багатий на кальцій (0,16 %), фосфор, залізо, мідь, які необхідні для нормального росту і розвитку молодого організму.



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>.



Актуалізація опорних знань учнів.

Устаткування ПХ

Яке устаткування використовують для протирання сиру?
Яким обладнанням ми будемо користуватися в гарячому цеху при приготуванні страв з сиру?

Санітарія та гігієна

Назвіть санітарні вимоги до спецодягу кухаря.

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?

Форма роботи: «МОЗКОВИЙ ШТУРМ».

1. Поясніть, яку харчову цінність має сир?

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

3. Пригадайте, чому перед приготування сир протирають ?

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

Гарячі страви з кисломолочного сиру

За способом теплової обробки страви з сиру поділяють на варені, смажені і запечені.

- до варених належать сирні галушки;
- до смажених — сирники, пончики, сирні кільця, зрази;
- до запечених — запіканки і бабки.



Проблема, яка потребує практичного вирішення



Чи можна приготувати вироби з сирної маси за традиційними рецептурами в поєднанні з сучасними тенденціями ресторанного господарства?



Правила санітарії та особистої гігієни під час роботи

- ◎ ☐ Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним з усіма гудзиками, волосся прибране під ковпак, рукава застебнені або підкочені.
- ◎ ☐ Не заколювати голками та шпильками одяг, не тримати в кишені сторонні предмети.
- ◎ ☐ Не слід носити на роботі кліпси, каблучки, а також закладки поверх косинок.
- ◎ ☐ Коротко зрізати нігті, тому що під ними накопичується бруд.
- ◎ ☐ Не відвідувати в санітарному одязі вбиральні, не виходити в ньому на вулицю.
- ◎ ☐ Після відвідування туалету та перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
- ◎ ☐ Особисті речі і верхній одяг залишати у гардеробі.
- ◎ ☐ Під час травмування рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану дезінфікуючими засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальчник.
- ◎ ☐ Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
- ◎ ☐ Під час приготування страв необхідно ретельно дотримуватись

- ◎ Приготування сирників по – київськи.
- ◎ Приготування запіканки.
- ◎ Приготування пудингу.
- ◎ Приготування сирних клюсків з медово вершковим соусом.
- ◎ Приготування сирний чізкейк з маком.
- ◎ Вимоги до якості та відпуск страв за сучасними вимогами.

Приготування сирників по – КИЇВСЬКИ

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



Приготування запіканки

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.



Приготування пудингу з сиру

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.

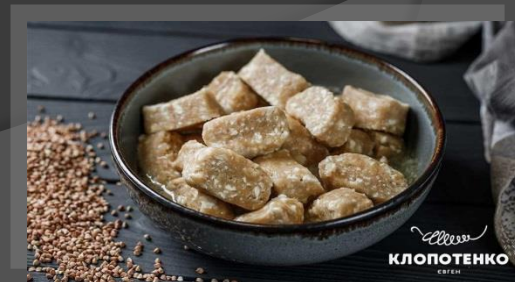
Подають у гарячому вигляді зі сметаною.

Сметану або соус можна подати окремо у соуснику.



Приготування сирних клюсків

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 сформуйте з тіста дві "ковбаски". Наріжте кожну 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.



Приготування чізкейку з сиром та маком.



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.

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!



Критерії оцінювання виконання практичного завдання:

- ☐ дотримання технологічної послідовності під час роботи;
- ☐ правильність використання інструментів, посуду, інвентарю;
- ☐ якість роботи при приготуванні страви;
- ☐ вміння самостійно проводити поетапний контроль;
- ☐ відповідні органолептичні показники готової страви та презентація її;
- ☐ дотримання правил охорони праці та санітарно гігієнічних вимог.

Загальна оцінка виставляється як середній бал.