

ВИРОБИ З ПРІСНОГО ТІСТА



ПРИГОТУВАННЯ ЛОКШИНИ ДОМАШНЬОЇ



Приготування тіста

Просіяне борошно вищого або першого сорту насипають гіркою, роблять заглиблення, в яке вливають воду, проціджений розчин солі, вводять сирі яйця, замішують круте тісто і витримують його 20-30 хв, щоб воно краще розкачувалось.



1

Розділяють на шматки і розкачують тонкі коржі



3

Коржі тіста згортають у вигляді рулету і нарізають упоперек завширшки 3-4мм



2

Товщина тіста 1-1,5 мм. Пересипають борошном і підсушують



4

Підсушують 2-3 години при температурі 40-50⁰С

ПРИГОТУВАННЯ ЛОКШИНИ ДОМАШНЬОЇ

1

Замісити круте тісто, витримати 20-30 хв, щоб воно краще розкачувалось



Розкачати тісто шаром завтовшки 1-1,5 мм (розкачати тісто можна за допомогою пристрою)

2

3

Пересипати шари тіста борошном і злегка підсушити на повітрі



Скласти розкачане тісто у 3-4 шари (можна використати один шар тіста, склавши його в декілька разів, пересипаючи борошном шириною між перегинами 35-45 мм)

4

5

Нарізування смужками 35-45 мм (нарізати можна за допомогою пристрою)



Нарізування смужок упоперек соломкою чи смужками завширшки 3-4 мм

6

7

Підсушування локшини на посипаному борошном столі 2-3 год при температурі 40-50°C



Закладання локшини в гарячу киплячу підсолену воду, варіння при слабкому кипінні 3-5 хв

8

ПРИГОТУВАННЯ ЛОКШИНИ ДОМАШНЬОЇ

№ з/п	Технологічний процес	Фото	
1.	Пшеничне борошно просіюють (рис.1), насилають гіркою посередині роблять заглиблення вливають холодну воду, проціджений розчин солі, додають сирі яйця (рис.2)		
2.	Замішують круте тісто (рис.3,4), залишають на 20-40 хв., накривши серветкою для набухання клейковини і надання йому еластичності		
3.	Розкачують тісто шаром завтовшки 1-1,5 мм (рис.5,6)		
4.	Нарізають тісто на смужки 35-45 мм завширшки (рис.7), злегка присипають борошном, підсушують, складають смужки у 3-4 шари (рис.8)		
5.	Нарізають смужки упоперек соломкою 3-4 мм завширшки (рис.9), Локшину розсипають шаром 1 см і висушують при температурі 40-50°C (рис.10)		

Вимоги до якості

Консистенція - однорідна, еластична, м'яка.

Колір - світло кремовий.

Зовнішній вигляд - поверхня не завітрена без тріщин, збережена форма соломки





ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ

Способи формування вареників:

- формою;
- смужками;
- валиком;
- виїмкою.

Види тіста для вареників:

- з пшеничного борошна (прісне);
- з гречаного і пшеничного борошна;
- по-домашньому (содове);
- дріжджове;
- на кефірі.

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ



Приготування тіста та начинки

1



Вирізання варениць

3



Розкачування тіста

2



Розкладання начинки

4

Способи зліплювання вареників:

- віялом;
- сонечком;
- косичкою.

Вага напівфабрикату:

- тіста – 10 - 11 г на 1шт
 - фаршу – 12 - 13 г на 1шт
- На порцію 200 г – 7 - 8 шт.

Варіння вареників

В киплячу підсолену воду закладають вареники і варять 5 хв при слабкому кипінні.

Готові вареники виймають шумівкою, дають стекти воді і порціонують.

Способи подачі:

- з сметаною;
- з сметаною та плодами;
- з цукром;
- з сметаною і медом;
- з ряжанкою;
- з пасерованою цибулею;
- з пасерованою із салом цибулею.

ВАРЕНИКИ З РІЗНИМИ НАЧИНКАМИ



Начинка
з квасолі,
квасолі та
картоплі



Начинка
з картоплі



Начинка
з сиру



Начинка
з лівєру,
м'яса



Начинка
з квашеної
капусти



Начинка
з капусти,
капусти й
грибів



Начинка
з свіжих
вишень,
чорниці,
полуниці



Начинка
з маку



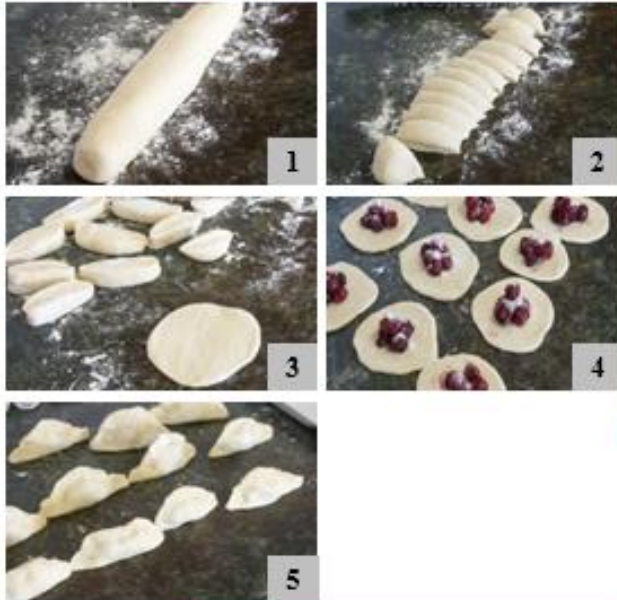
Начинка
з чорною
смородиною,
сливами



СПОСОБИ ФОРМУВАННЯ ВАРЕНИКІВ

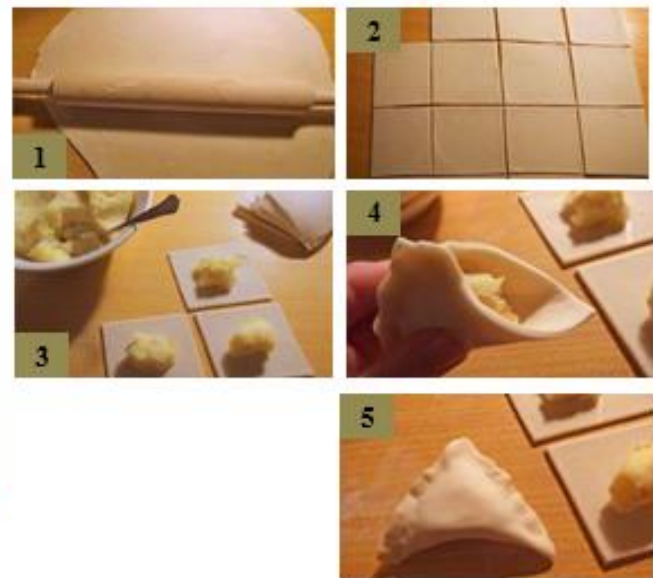
1

Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 мм (рис. 1), потім з нього вирізають варениці за допомогою виїмки (рис. 2), посередині варениці кладуть начинку (рис. 3), краї зліплюють (рис. 4)



Тісто розробляють на валик діаметром 2-3 см (рис. 1), ріжуть його на шматочки (рис. 2), кожен обкачують у борошні і розкачують варениці до товщини 1-1,5 мм (рис. 3), посередині варениці кладуть начинку (рис. 4), краї зліплюють (рис. 5)

2



3

Тісто розкачують завтовшки 1-1,5 мм (рис. 1), ріжуть на смужки, потім на квадратики розміром 5x5 см (рис. 2), посередині варениці кладуть начинку (рис. 3) і зліплюють два протилежні кінці у трикутник (рис. 4, 5)

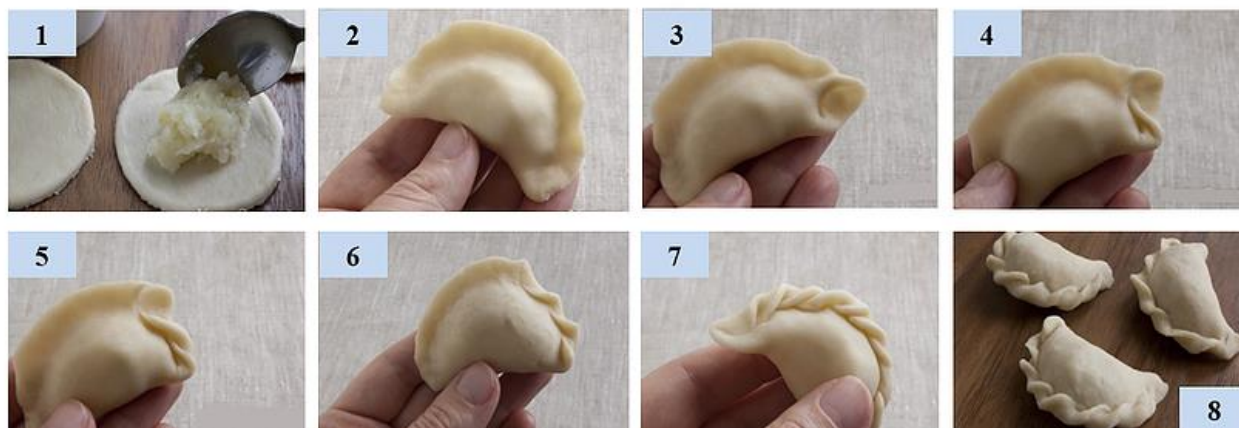


Тісто розкачують у вигляді прямокутника завтовшки 1-1,5 мм, завширшки 10 см (рис. 1), на одну половину тіста на відстані 1 см від краю викладають начинку по всій довжині прямокутника на 6-7 см одна від одної (рис. 2), краї змащують яйцем, накривають начинку другою половиною тіста (рис. 3) і виїмкою вирізають

4

СПОСОБИ ЗПІЛЮВАННЯ ВАРЕНИКІВ

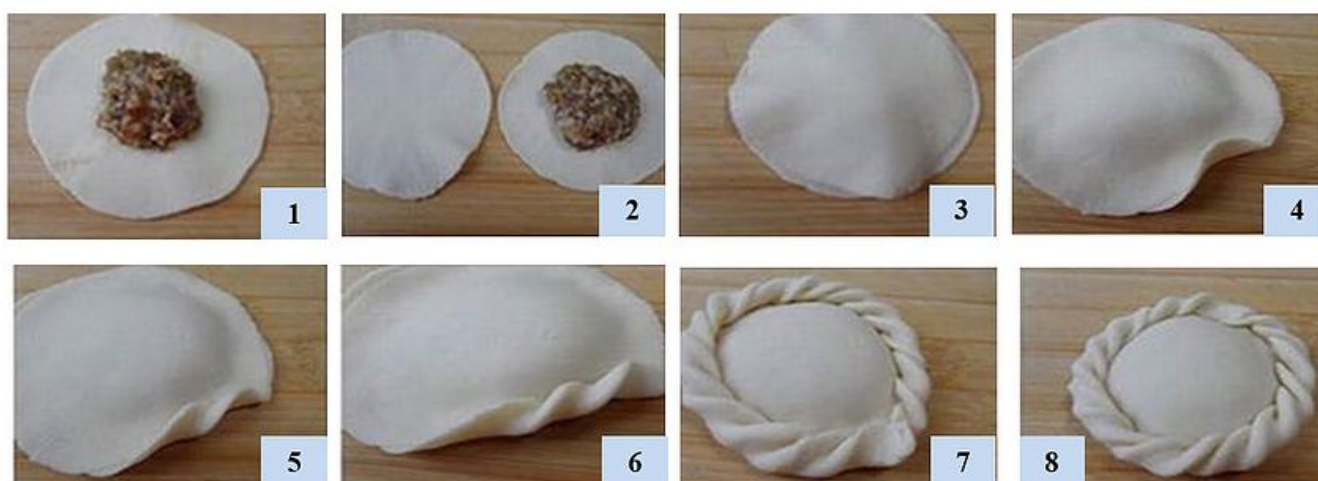
Косичка



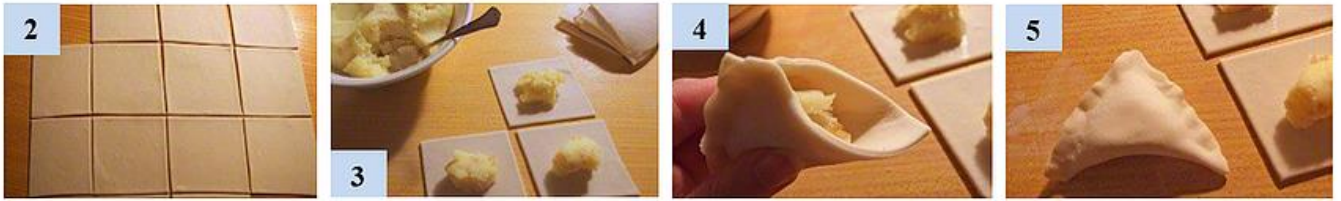
Віяло



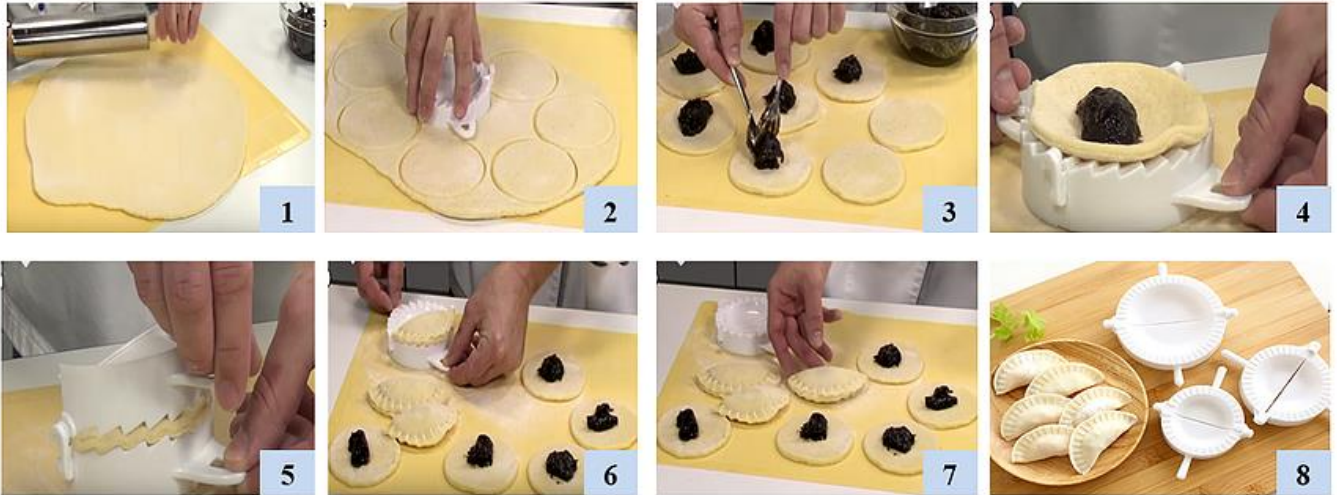
Сонечко



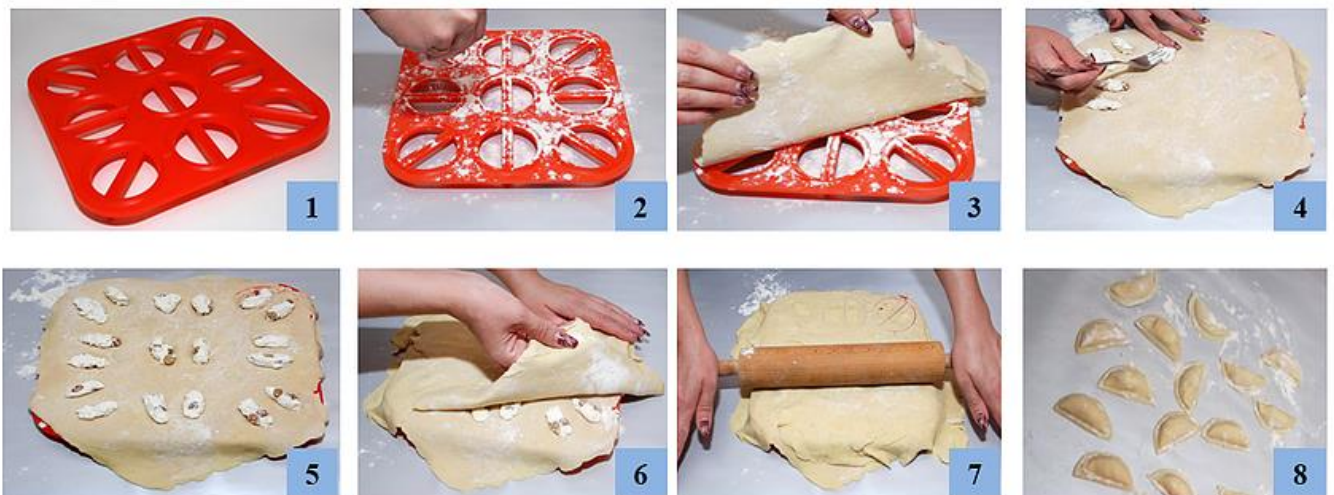
Трикутником



За допомогою пристосувань



За допомогою форми



ПРИГОТУВАННЯ ВАРЕНИКІВ

1

Замісити круте тісто, витримати 30-40 хв, щоб воно краще розкачувалось



Розробити тісто на валики діаметром 2-3 см або розкачати шаром завтовшки 1-1,5 мм

2



3

Валик порізати на шматочки (масою 10-11 г), обкачати у борошні, розкачати варениці (завтовшки 1,5-2 мм) або вирізати варениці за допомогою виїмки чи порізати на квадратики 5x5 см



Викладання начинки на середину варениці (12-13 г на 1 шт.)

4

5

Зліплювання країв варениць, надаючи вареникам відповідної форми (півмісяць, трикутник)



Закладання вареників у киплячу підсолену воду, варіння до готовності 5-7 хв при слабкому кипінні

6

7

Виймання готових вареників шумівкою, порціонування (7-8 шт. на порцію), заправлення



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – форма правильна, збережена, краї добре защіпані, поверхня гладенька без тріщин і розривів.

Консистенція – щільна, м'яка, начинка – соковита, м'яка.

Колір оболонки – від світло-сірого до світло-кремового.

Смак і запах – відповідають виробу з прісного тіста з ароматом начинки.

ПРИГОТУВАННЯ ГАЛУШОК

*Це символ української народної кухні.
Говорили: "Галушки чи лемішки, а
хлібу перемішка"*



Приготування тіста:

До борошна додають збиті яйця, розчин солі, воду, замішують прісне тісто. Витримують 20-30 хв. Тісто ділять на шматки, розкачують шаром завтовшки 0,5-1 см, потім нарізують квадратиками розміром 3х3 см або 4х4 см.

Варіння страви:

У киплячу підсолону воду закладають галушки і варять 10-15хв до готовності, виймають шумівкою, кладуть у друшляк, щоб стекла вода, викладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом.

Приготування тіста:

У воду кладуть сіль і доводять до кипіння. В киплячу рідину, помішуючи, всипають половину борошна і заварюють тісто, яке при помішуванні прогрівають 5-10 хв. Масу охолоджують до 60-70° С, додають яйця, решту борошна і перемішують до напівв'язкої консистенції. Галушки розробляють ложкою, змоченою у воді.



Приготування тіста:

Замішують тісто в'язкої консистенцією, формують з нього валик, нарізують невеликими шматочками, розкачують завтовшки 1,5-2 мм, посередині викладають начинку і заліплюють у вигляді кульок.

Варіння страви:

У киплячу підсолону воду закладають галушки і варять 8-10 хв до готовності, виймають шумівкою, кладуть у друшляк, щоб стекла вода, викладають у посуд, заправляють розтопленим вершковим маслом.

ПРИГОТУВАННЯ ГАЛУШОК

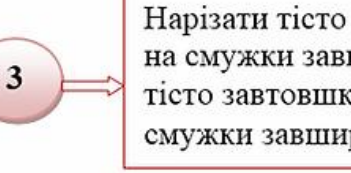
1

Замісити круте тісто, витримати 30-40 хв, щоб воно краще розкачувалось



Розкачати тісто шаром завтовшки 0,5- 1 см або товщиною 1-1,5 см для галушок «різаних», «щипаних» або «рваних»

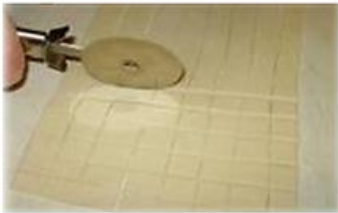
2



Нарізати тісто завтовшки 0,5-1 см на смужки завширшки 3-4 см, тісто завтовшки 1-1,5 см – на смужки завширшки 2-3 см



3



Нарізати смужки на квадратики 3x3 см або 4x4 см, невеликі шматочки («різані»), відщипувати від смужки невеликі шматочки («щипані»)

4

5

Закладання галушок у киплячу підсолену воду, варіння 10-15 хв до готовності (галушки вспливають)



Виймання зварених галушок шумівкою, відкидання на друшляк, заправлення розтопленим маслом

6

Галушки, фаршировані м'ясною начинкою або начинкою з печінки



Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – галушки правильної форми, поверхня гладенька, без тріщин і розривів.

Консистенція – м'яка.

Смак і запах – відповідає виробу з прісного тіста з певного виду борошна.

Колір – на розрізі від світло-сірого до світло-кремового.



ПРИГОТУВАННЯ ПЕЛЬМЕНІВ

Готовий упасти я на коліна
перед тим, хто видумав пельмені “
(1879р. м. Нижній Новгород
“Пісні про пельмені”)

ЕТАПИ ПРИГОТУВАННЯ ПЕЛЬМЕНІВ



Варіння та способи подачі пельменів

В киплячу підсолену воду закладають пельмені і варять 5-7 хв при слабкому кипінні. (На 1 кг пельменів – 4 л води і 20 г солі).

Готові пельмені виймають шумівкою, дають стекти воді і порціонують.

Способи подачі:

- з сметаною;
- з маслом;
- з маслом та зеленню петрушки;
- з оцтом;
- з маслом, перцем та зеленню кропу.