

*МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ВІЙСЬКОВОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ
ОСВІТИ
КРЕМЕНЧУЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ ІМ.А.С.МАКАРЕНКА*

ЗБІРНИК

технологічних карток РН 3. Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів



Професія:	Кухар
Код:	5122
Професійна кваліфікація:	кухар 4 розряду
Освітня кваліфікація:	кваліфікований робітник

*м. Кременчук
2023*

Анотація

Розглянуто та затверджено рішенням навчально-методичної ради Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, протокол № ____ від _____.

Розглянуто та затверджено рішенням методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА, протокол № 1, від 30.08.2023 р.

Укладач СВЯТА Марина Миколаївна, ФЕДОРИШИНА Ольга Вікторівна – майстри виробничого навчання, методичної комісії "Громадського харчування" КРЕМЕНЧУЦЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ЛІЦЕЮ ІМ. А. С. МАКАРЕНКА.

Рецензент – ФІЩУК Галина Федорівна, викладач ДПТНЗ "Полтавське вище професійне училище ім. А.О. Чепіги"

Збірник розроблено відповідно до Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 з професії "Кухар", професійна кваліфікація: кухар 4 розряду.

Даний збірник призначений для надання теоретичної та практичної допомоги для всіх учасників освітнього процесу закладів професійної (професійно-технічної) освіти, з метою вдосконалення знань, умінь та навичок здобувачів освіти.

Поданий матеріал відноситься до РН-3 "Готувати страви з яєць, молока та молочних продуктів", в якому містяться рецептури з урахуванням вимог діючої нормативної документації та сучасних кулінарних технологій. У збірнику представлені страви різної складності та смаку: від простих – яєчні та сирників до складних – запіканок і пудингів. Для приготування страв використовуються свіжі якісні продукти, які відповідають вимогам санітарно-гігієнічних норм. Технології приготування страв описані поетапно та зрозуміло, що дозволяє навіть недосвідченому кулінару приготувати смачну та апетитну страву. У збірнику також представлені вимоги до якості готових страв.

Матеріал доцільно використовувати на уроках виробничого та теоретичного навчання для закріплення набутих теоретичних і практичних знань, засвоєння нових технологій приготування їжі, формування професійних умінь і навичок, застосування набутих навичок на практиці.

Збірник містить сучасні рецепти та страви, що відображають актуальні кулінарні тенденції та інновації. Завдяки цьому, кожен зможе експериментувати з яйцями, молоком та молочними продуктами, створюючи різноманітні страви для сніданків, обідів, вечер, а також десертів.

Зміст

Вступ.....	4
Пряженя гуцульська №1.222.....	5
Пряженя з печерицями №1.223.....	6
Омлет фарширований грибами і цибулею.....	7
Омлет змішаний з м'ясними продуктами №472.....	8
Яйця запечені з грибами №1.225.....	9
Яєчня з печерицями.....	10
Яєчня з томатами та твердим сиром.....	11
Яйця з шинкою на грінках.....	12
Яєчня з гарніром.....	13
Сирники по-київськи №1.226.....	15
Львівський сирник.....	17
Сирні клюски з медово-вершковим соусом.....	19
Кільця сирні №1.231.....	21
Зрази із сиру з гарбузом і чорносливом №1.229.....	22
Запіканка з сиру.....	24
Пудинг з сиру.....	25
Вареники лінівi.....	27
Плавлений сир.....	29
Маскарпоне зі сметани.....	30
Сир адигейський.....	31
Сир із кефіру та молока.....	32
Сир із кефіру з зеленню.....	33
Сир із кефіру та молока.....	34
Використана література.....	36

Вступ

Для приготування страв з яєць використовують свіжі курячі яйця. Використання качаєх, гусячих та міражних яєць відповідно до Санітарних правил для підприємств громадського харчування забороняється.

Маса та якість курячих яєць мають відповідати вимогам діючої технічної документації. Свіжість яєць визначають за допомогою світлового овоскопа.

Перед використанням яйця промивають спочатку теплою водою з 1-2% вмістом кальцинованої соди, потім 0,5% розчином хлораміну, після чого споліскують чистою водою.

Рецептури збірника складено з розрахунку використання столових курячих яєць II категорії середньою масою 46 грамів із відходом на шкаралупу, стік та втрати 12,5%.

Виходячи із цього, у рецептурах передбачена маса 40 грамів сирих та варених яєць (без шкаралупи) при співвідношенні жовтка й білка 39 і 61% відповідно.

Якщо маса яєць більша або менша від вказаної, то вихід страви в рецептурі зменшують або збільшують відповідно до фактичної маси яєць, користуючись коефіцієнтом перерахунку.

Для приготування страв із сиру використовують жирний, напівжирний та знежирений сир.

Жирний (18% жиру, 65% вологи) та напівжирний (9% жиру, 73% вологи) доцільно подавати в натуральному вигляді. Напівжирний і нежирний (80% вологи). Сир рекомендується використовувати для приготування гарячих страв.

Сир, який подають у натуральному вигляді, не протирають. Для подавання в натуральному вигляді використовують сир тільки з пастеризованого молока.

Для приготування гарячих страв сир протирають через протирочну машину, невелику кількість сиру протирають через сито. Втрати під час протирання становлять 1-2% від усієї кількості сиру.

Другі гарячі страви готують відвареними (вареники лінівi, галушки), смаженими (сирники) та запеченими (пудинги, запіканки).

Пудинги відрізняються від запіканок більшою кількістю компонентів, а також ніжнішою консистенцією, тому що до їх складу входять збиті білки.

Під час приготування страв на 1 кг сиру кладуть 10г солі.

Технологічна картка №1

Пряженя гуцульська №1.222.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.

Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Сметана	30	30
3.	Борошно кукурудзяне	10	10
4.	Масло вершкове або маргарин	10	10
	Вихід	-	125

Технологія приготування

До яєць додають сметану, кукурудзяне борошно, сіль і ретельно розмішують. Суміш виливають на порційну сковороду з розігрітим маслом і запікають 5 – 8 хвилин. Пряженю готують перед подаванням

Подають у тій самій сковороді.

Вимоги до якості

Пряженя щільна, добре запечена. Смак і запах запеченої страви. Поверхня не підгоріла, виріб не пересолений.



<https://smachnoho.com.ua/wp-content/uploads/2023/07/omlet-kak-v-detskom-sadike-v-duhovke-4-9-680x270.jpg>

Технологічна картка №2

Пряження з печерицями №1.223.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.
Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	180	120
2.	Печериці свіжі	100	76
3.	Масло вершкове або маргарин	15	15
4.	Молоко або вода	45	45
	Вихід	-	200

Технологія приготування

Обчищені й помиті печериці нарізують скибочками й смажать до готовності. Потім їх солять , перчать , заливають яйцями, змішаними з молоком або водою, і доводять до готовності в духовій шафі.

Вимоги до якості

Пряження щільна, добре запечена, гриби обсмажені до золотистого кольору. Смак і запах запеченої страви і грибів. Поверхня не підгоріла, виріб не пересолений.



<https://i.obozrevatel.com/food/recipe/2019/4/23/screenshot93.png>

Технологічна картка №3

Омлет фарширований грибами і цибулею

<http://book4cook.in.ua/archives/789>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	270	180
2.	Молоко або вода	45	45
	Маса омлетної суміші	-	165
3.	Маргарин	20	20
4.	Гриби сушені	10,5	21
5.	Цибуля ріпчаста	36	30
6.	Сметана	15	15
	Маса готового фаршированого омлету	-	190
7.	Масло вершкове або маргарин	5	5
	Вихід	-	195

Технологія приготування

До яєць додають молоко, сіль, ретельно розмішують. Гриби зачищають, нарізають кубиком обсмажують із дрібно нарізаною ріпчастою цибулею. Омлетну суміш виливають на порційну сковорідку змащену вершковим маслом, смажать. Коли маса з легка загусне, на середину викладають фарш, закривають з двох сторін згуслою масою, надавши омлету форму пиріжка і досмажують.

Вимоги до якості

Омлет смажений має світло-жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Присутній смак смажених грибів. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.



https://www.ua.yabpoela.com/uploads/posts/2019-02/1550139773_img_20190214_090321.jpg

Технологічна картка №4

Омлет змішаний з м'ясними продуктами №472

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для 3-41 підприємств громадського харчування всіх форм власності/О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.:А.С.К., 2007.,- 848с.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Молоко	30	30
	Маса омлетної суміші	-	110
3.	Вершки	5	5
4.	Шинка варена	34	34
5.	Масло вершкове	2	2
	Маса готових м'ясних продуктів	-	30
	Маса смаженого омлету	-	130
6.	Масло вершкове	5	5
	Вихід	-	135

Технологія приготування

Яйця обробляють, випускають із шкаралупи в посуд, додають молоко, сіль, перемішують. Шинку варену зачищають, нарізують скибочками, обсмажують, додають жир для смаження омлету, заливають омлетною сумішшю, перемішують і смажать. Подають омлет политий вершковим маслом.

Вимоги до якості

Порційний омлет має форму продовгуватого пиріжка, политий вершковим маслом, поверхня рум'яна, золота, на зрізі світло-жовтого кольору, консистенція м'яка, соковита, пишна, смак яєць та м'ясних продуктів в міру солоний, запах властивий продуктам, з яких складається страва.



<https://papigutto.com.ua/image/cache/catalog/recipes/omlet-s-molokom-na-skovorode-590x400.jpg>

Технологічна картка №5

Яйця запечені з грибами №1.225.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.

Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Гриби білі сушені	5	5/10
3.	Цибуля ріпчаста	10	8
4.	Масло вершкове або маргарин	15	15
5.	Соус №1.374	-	75
6.	Сухарі пшеничні	5	5
	Вихід	-	175

Технологія приготування

На порційну сковороду кладуть варені яйця. Розрізані на чотири частини, солять, додають варені гриби підсмажені із цибулею, заливають молочним соусом, посипають сухарями, збризкують маргарином і запікають у духовій шафі 3-5 хв.

Подають у тій самій сковороді.

Вимоги до якості

Яйця мають світло – жовтий колір, хвилясту поверхню, пухку, соковиту консистенцію. Не допускаються відокремлення рідини, ознаки псування яєць, наявність шкаралупи.



https://kuhari.com.ua/img/yaica_zapechennie_s_gribami_i_shpinatom-116714.webp

Технологічна картка №6

Яєчня з печерицями

Українська кухня Доцяк В.С. Львів «Оріяна - Нова» 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Маргарин столовий	10	10
3.	Печериці	82	62
	Маса обсмажених печериць	-	40
	Вихід	-	114

Технологія приготування

Оброблені печериці нарізують скибочками, посипають сіллю, меленим перцем і смажать із жиром до готовності, потім випускають на них яйця і смажать 5-7 хв.

Вимоги до якості

Яєчня зберегла свою форму і має напіврідкий жовток. Краї яєчні не підсушені. Консистенція білку – щільна, жовтку – напіврідка. Смак в міру солоний. Запах властивий смаженим яйцям і грибам.



<https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/4/23/garlicky-mushroom-2.jpg?size=424x424>

Технологічна картка №7

Яєчня з томатами та твердим сиром

Українська кухня Доцяк В.С. Львів «Оріяна - Нова» 1998р.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Маргарин столовий	10	10
3.	Томати свіжі	75	64
4.	Сир твердий	16,5	15
5.	Сіль	0,1	0,1
	Вихід	-	170

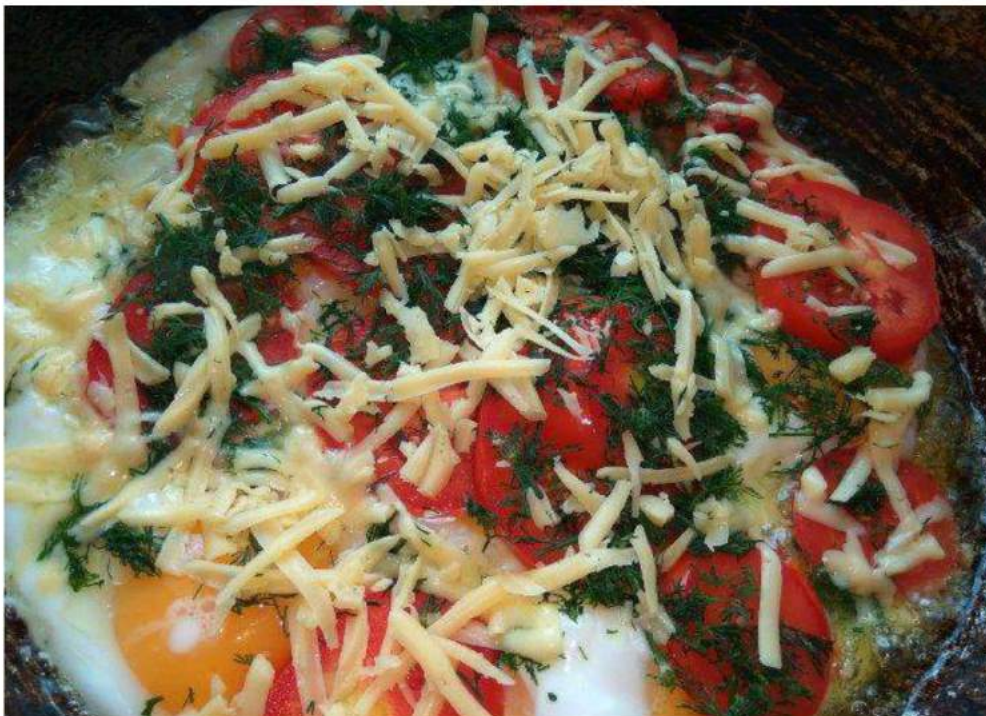
Технологія приготування

Томати нарізають скибочками чи кружальцями, обсмажують, випускають яйця, посипають твердим сиром і ставлять у жарову шафу на 5-10 хвилин.

Подають страву гарячою, одразу після смаження. Перед подаванням можна посипати дрібною зеленню

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: яєчня зберегла свою форму і має білок щільної маси, жовток здебільшого густий, зверху видно помідори. Смак свіжих смажених яєць і помідорів, в міру солоний. Запах властивий смаженим яйцям і помідорам.



https://podskazok.net/images/yaichnitsa-s-pomidorami-i-syrom_29092016.jpg

Технологічна картка №8

Яйця з шинкою на грінках

Українська кухня Доцяк В.С. Львів «Оріяна - Нова»1998р

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
	Маса яєць зварених «в мішечок» без шкаралупи	-	67
2.	Шинка варена	23	22
	Маса обсмаженої скибочками шинки	-	20
3.	Хліб пшеничний	-	30
4.	Маргарин столовий	-	10
5.	Соус	-	75
6.	Естрагон	-	3
	Вихід	-	185

Технологія приготування

На скибочки підсмаженого на маргарині пшеничного хліба кладуть шматок обсмаженої шинки, зверху гарячі яйця, зварені «в мішечок» без шкаралупи. Прикрашають листочками естрагону. Окремо подають червоний або сметанний соус.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: яєчня зберегла свою форму і має рідкий жовток, шинка з легка підсмажена, хліб має золотисту кірочку. Смак свіжих яєць, шинки, підсмаженого хліба. Запах властивий яйцям, смаженому хлібу та шинки.



<https://assets.onegoodthingbyjillee.com/2016/05/YkL6cAIW-Foolproof-poaches-eggs-1.jpg>

Технологічна картка №9

Яєчня з гарніром

Українська кухня Доцяк В.С. Львів «Оріяна - Нова»1998р

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	120	80
2.	Сало шпик	35	34
3.	Шинка варена	23	22
4.	Печериці	82	62
5.	Хліб пшеничний	-	30
6.	Цибуля	17	14
7.	Томати свіжі	75	64
8.	Зелень	9	7
9.	Сир твердий	16	15
10.	Маргарин столовий	-	10
11.	Вершкове масло	-	5
	Вихід	-	114

Технологія приготування

Яєчню можна готувати з різними гарнірами – салом шпик, томатами, грибами, цибулею, шинкою, житнім хлібом, твердим сиром. Для приготування гарнірів сало шпик нарізують скибочками або кубиками і обсмажують до золотистого кольору, томати нарізують скибочками і обсмажують. Шинку нарізують кубиками, скибочками, соломкою чи кружальцями і обсмажують 2-3 хв на порціонній сковороді основним способом. Житній хліб нарізують кубиками або скибочками і підсмажують. Ріпчасту цибулю шаткують і пасерують. На підготовлений гарнір обережно випускають сирі яйця, солять і смажать до повного загусання білка. Подають яєчню у порціонній сковороді, яку ставлять на покриту паперовою серветкою закусочну тарілку або перекладають у тарілку, поливають вершковим маслом, посипають подрібненою зеленню

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: яєчня зберегла свою форму і має рідкий жовток, шинка, сало шпик і овочі підсмажені до золотистого кольору, хліб має злегка золотисту кірочку. Смак свіжих яєць, шинки, сала, підсмаженого хліба і овочів. Запах властивий яйцям, смаженому хлібу та шинки, сала і овочів



<https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/4/23/po.jpg?size=424x424>



https://34home.com.ua/content/2021/august/altrueeast/IMG_6588.jpg

Технологічна картка №10

Сирники по-київськи №1.226.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.

Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	1/4	10
2.	Сир кисломолочний	91	90
3.	Борошно пшеничне	16	16
4.	Цукор	15	15
5.	Ванілін	0,02	0,02
	Сирна маса :	-	130
	<i>Для фаршу:</i>		
6.	Варення	20	20
7.	Родзинки	10,2	10
	Маса фаршу:	-	20
8.	Яйця	1/8	5
9.	Хліб пшеничний	10	10
	Маса напівфабрикату	-	160
10.	Кулінарний жир	15	15
	Маса готових сирників	-	150
11.	Цукрова пудра	5	5
12.	Сметана	20	20
	Вихід	-	175

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно, ванілін, розчинений у гарячій воді, перемішують і роблять кружальця завтовшки 5-7мм. На підготовлені кружальця кладуть начинку, защіплюють краї, формують сирники овальної форми, змочують в яйцях, панірують у білій паніровці і смажать у фритюрі протягом 2-3хв., доводять до готовності в жаровій шафі 5-7хв.

Начинка: родзинки без кісточок миють, заливають окропом, обсушують. Потім з'єднують з варенням, уварюють до загусання й охолоджують.

Відпускають сирники по 2шт. на порцію, зверху посипають цукровою пудрою. Окремо подають сметану. Зберігають не більше 15 хвилин у теплому місці до подавання.

Вимоги до якості

Сирники овальної форми, на поверхні рум'яна кірочка, без тріщин. Консистенція м'яка, пухка. Смак солодкий та у міру солоний, без надмірної кислотності, з присмаком наповнювачів. Запах властивий продуктам, що входять до складу страви.



<https://cesmak.info/uploads/posts/2018-10/15396819701thumb4.jpg>



<https://i.ytimg.com/vi/0mUJiRBiYII/maxresdefault.jpg>

Технологічна картка №11

Львівський сирник

<https://prolviv.com/blog/2016/10/02/lvivskyi-syrnyk-6-naikrashchykh-retsepti/>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Сир кисломолочний	707	700
2.	Яйця	4шт	160
3.	Цукор	150	150
4.	Ванільний цукор	5	5
5.	Цедра апельсина	5	5
6.	Вершкове масло	100	100
7.	Манна крупа	40	40
8.	Родзинки	31	30
	Сирна маса	-	1190
	Глазур:		
9.	Молоко	70	70
10.	Какао-порошок	30	30
11.	Вершкове масло	50	50
12.	Цукор	70	70
	Вихід глазури:	-	200
	Вихід:	-	1200

Технологія приготування

Сир перетираємо через сито. Якщо протерта маса буде дуже рідка – зайву рідину слід відтиснути через марлю. Жовтки перетираємо з цукром до однорідності. До жовткової суміші додаємо манку, цедру апельсина, ванільний цукор, родзинки та вершкове масло (1 ст. л. вершкового масла залиште для поливки). Додаємо в суміш сир, перемішуємо та зовсім трішки збиваємо на найнижчій швидкості міксера. Збиваємо білки до піків. Обережно змішуємо сирну та білкову суміші. Отриману масу викладаємо у форму для випікання, застелену кондитерським папером.

Готуємо поливку: масло розтоплюємо з цукром на повільному вогні, постійно помішуючи. Потім додаємо молоко добре змішуємо та додаємо какао. Доводимо до кипіння на повільному вогні, старанно перемішуючи.

Сирник випікаємо в духовій шафі приблизно 40-50 хвилин при t 160°C (залежить від духової шафи).

Готовий охолоджений сирник перевертаємо на тацю, поливаємо гарячою поливкою. Одразу сирник до стола не подаємо – йому потрібно постояти в холодильнику хоча б кілька годин, а краще – цілу ніч.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: на поверхні рум'яна кірочка, видно родзинки. Консистенція м'яка, пухка. Смак і запах солодкий без надмірної кислотності, з присмаком сиру та родзинок, відчувається апельсинова цедра, без сторонніх присмаків.



<https://smachnonews.24tv.ua/resources/photos/news/202305/2321547.jpg?v=1685087888000&w=840&h=472&fit=cover&output=webp&q=50>



<https://jisty.com.ua/wp-content/uploads/2020/10/syrnyk-lvivskyj-optimized.jpeg>

Технологічна картка №12

Сирні клюски з медово-вершковим соусом

<https://klopotenko.com/prostyj-ta-smachnyj-snidanok-yak-prygotuvaty-syrni-klyusky-z-medovo-vershkovym-sousom/>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	2шт	80
2.	Сир кисломолочний	165	165
3.	Борошно пшеничне	50	50
4.	Гречане борошно	25	25
5.	Цукор	30	30
6.	Сіль	0,1	0,1
	Сирна маса:	-	350
	<i>Для соусу:</i>		
7.	Вершкове масло	25	25
8.	Мед	20	20
	Вихід соусу:	-	45
	Вихід:	-	410

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 кисломолочний сир. 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, цукру та сіль. Замісіть однорідне тісто. Підпиліть робочу поверхню чи дошку пшеничним борошном та сформууйте з тіста дві «ковбаски». Наріжте кожную 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 тарілку.

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.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – клюски мають овально-приплюснуту форму, коричневого кольору. Консистенція м'яка але не розпадається . Смак і запах – солодкуватий без надмірної кислотності, без сторонніх присмаків.



https://klopotenko.com/wp-content/uploads/2022/02/surnue-kluski_6-kopiya.jpg?v=1657617783



https://klopotenko.com/wp-content/uploads/2022/02/surni-kluski_sitewebukr-1000x600.jpg?v=1657617782

Технологічна картка №13

Кільця сирні №1.231.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.

Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	1/5	8
2.	Сир кисломолочний	30,3	30
3.	Борошно пшеничне	29	29
4.	Цукор	5	5
5.	Сода харчова	0,3	0,3
6.	Оцет 9%	1	1
	Маса напівфабрикату		75
7.	Кулінарний жир	8	8
	Маса готових кілець		70
8.	Рафінована пудра	1	1
9.	Сметана	10	10
	Вихід:		81

Технологія приготування

Сир протирають, додають яйця, розтерті з цукром і сіллю, перебрані й промиті родзинки, борошно й соду, гашену оцтом, замішують тісто й залишають на 10-15хв. Потім з підготовленої маси формують вироби у вигляді кілець завтовшки 1 см і смажать у фритюрі.

Під час подавання посипають рафінадною пудрою й поливають сметаною.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – сирні кільця мають золотистий колір, не пересмажені. Консистенція м'яка, пухка. Смак і запах – ніжний без надмірної кислотності, без сторонніх присмаків, без залишків олії.



https://cdn.meta.ua/meta_news/5b/01001f0m-5ba6_1280x720.jpeg

Технологічна картка 14

Зрази із сиру з гарбузом і чорносливом №1.229.

Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно - правових та інших актів для закладів ресторанного господарства.

Автор – розробник і укладач О.В. Шалимінов – К.:Арій ,2019.

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	1/8	5
2.	Сир кисломолочний	101	100
3.	Борошно пшеничне	13	13
4.	Цукор	10	10
	Сирна маса	-	125
	<i>Для фаршу:</i>		
5.	Чорнослив	9	13/10
6.	Гарбуз	34	24/20
7.	Цукор	5	5
	Маса фаршу	-	35
8.	Борошно пшеничне	7	7
	Маса напівфабрикату	-	165
9.	Маргарин	5	5
	Маса готових зраз	-	150
10.	сметана або варення.....	20	20
11.	або масло вершкове.....	5	5
12.	або сметана й....	20	20
13.	цукор	10	10
	Вихід: зі сметаною чи варенням.....	-	170
	або з маслом.....	-	155
	або зі сметаною й цукром	-	180

Технологія приготування

У протертий сир додають цукор, яйця, сіль, борошно й перемішують. Одержаній масі надають форми батончика завтовшки 5-6см, нарізують у поперек на коржі завтовшки 1,5см, на середину кладуть фарш і з'єднують краї так, щоб фарш був у середині виробу. Потім виріб обкачують у борошні, надаючи форму цеглинки з овальними кряями, і смажать з обох боків.

Для приготування фаршу припущений подрібнений гарбуз і набухлий чорнослив без кісточки з'єднують із цукром і перемішують.

Подають зрази по 2шт. на порцію зі сметаною або варенням або маслом вершковим, або сметаною й цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – цеглинки з овальними краями), без тріщин, має золотистий колір, на розрізі видно начинку, на поверхні рум'яна кірочка, не пересмажені. Консистенція м'яка, пухка. Смак і запах – ніжний без надмірної кислотності, без сторонніх присмаків, без залишків олії, відчувається смак начинки.



https://naurok.com.ua/uploads/files/144518/73936/78866_html/images/73936.022.png

g



<https://harchi.info/sites/default/files/7731-cottage-cheese.jpg>

Технологічна картка №15

Запіканка з сиру

Українська кухня Доцяк В.С. Львів «Оріяна - Нова»1998р

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	160	120
2.	Сир кисломолочний	141	140
3.	Крупа манна або борошно пшеничне	13	12
4.	Цукор	10	10
5.	Маргарин столовий	5	5
6.	Сметана	5	5
7.	Ванілін	1	1
	Маса готової запіканки	-	150
8.	Соус або	-	75
	Сметана	-	25
	Вихід зі сметаною або	-	225
	з соусом	-	175

Технологія приготування

Сир протирають, додають борошно або манну крупу, попередньо заварену окропом і охолоджену, цукор, яйця, сіль, добре перемішують. На змащений маргарином і посипаний сухарями лист укладають підготовлену масу рівним шаром завтовшки 3-4 см, поверхню вирівнюють, змащують сметаною і запікають у жаровій шафі 20-30 хв. до утворення на поверхні рум'яної кірочки. Перед подаванням запіканку нарізують на порціонні шматки квадратної, прямокутної або трикутної форми, поливають сметаною або солодким соусом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд –мають гладеньку поверхню без тріщин, покриті рівномірною золотистою кірочкою. Колір на розрізі світло-жовтий. Консистенція ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах властиві запеченій масі з сиру, смак солодкий.



<https://wworld.com.ua/wp-content/uploads/2018/04/640m.jpg>

Технологічна картка №16

Пудинг з сиру

<https://food.obozrevatel.com/ukr/vyipechka-i-desertyi/tvorozhnyij-puding.htm>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Яйця	1шт	40
2.	Сир кисломолочний	125	125
3.	Крупа манна	38	38
4.	Цукор	38	38
5.	Молоко	88	88
6.	Цедра лимона	2	2
7.	Ванільний цукор	2	2
	Вихід	-	333

Технологія приготування

Кип'ятимо молоко і відправляємо в нього манну крупу. Варимо до готовності, а потім повністю охолоджуємо. Після цього нам потрібно перетерти через сито увесь сир. Далі нам знадобляться яйця. Відділяємо жовтки від білків. Тепер в отримані жовтки всипаємо половину цукру. Збиваємо масу міксером. На наступному етапі вливаємо жовткову масу до сиру, всипаємо сюди ванілін і всю цедру лимона. Збиваємо міксером доти, доки суміш не стане однорідною. Сюди також додаємо манну кашу і знову все збиваємо до однорідності. Далі нам знадобляться білки. Всипаємо до них решту цукру і збиваємо міксером до утворення щільних піків. Збиті білки відправляємо в тісто і вимішуємо до однорідності лопаткою. Роз'ємну форму, яка має діаметр 22 сантиметри змащуємо рослинною олією. Викладаємо сюди все тісто. Відправляємо пудинг випікатися у розігрітій до 180 градусів духовці впродовж 30 хвилин. Через півгодини пудинг готовий. Охолоджуємо його, дістаємо з формочки і нарізаємо на красиві та акуратні шматочки.

Вимоги до якості

Пудинг має гладеньку поверхню без тріщин, покриту рівномірною золотистою кірочкою. Колір на розрізі світло-жовтий. Консистенція ніжна, пухка, однорідна. Смак і запах – властиві запеченій масі з сиру, з ароматом цедри лимона, смак солодкий.



<https://focus.ua/static/storage/originals/a/25/55c1be412cdc862192bcbadac9ce625a.jpg>



https://appetito.com.ua/wp-content/uploads/p1_2421.jpg

Технологічна картка №17

Вареники лінівi

<http://book4cook.in.ua/archives/792>

№ з/п	Назва сировини	Брутто	Нетто
1.	Сир кисломолочний	159	156
2.	Борошно	22	22
3.	Яйця	1/3	12
4.	Цукор	12	12
5.	Сіль	1,5	1,5
	Вихід напівфабрикат	-	190
	Маса варених вареників	-	200
6.	Маргарин столовий або	10	10
7.	Масло вершкове	10	10
8.	або сметана	25	25
9.	або цукор	20	20
	Вихід з маргарином або маслом	-	210
	зі сметаною	-	225
	з цукром	-	220

Технологія приготування

Сир кисломолочний протирають крізь сито, борошно просіюють. Яйця обробляють, додають до сиру з борошном, вводять сіль, цукор, перемішують. Масу розкачують пластом товщиною 10-15мм і розрізають на стрічки шириною 25мм. Стрічки нарізають на шматочки прямокутної або трикутної форми. В киплячу підсолену воду кладуть лінівi вареники, відварюють при слабкому кипінні 4-5 хвилин. Відпускають вареники з маргарином, маслом вершковим, сметаною або цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: вареники зберегли форму прямокутників або трикутників. Колір від світло-кремового до кремового. Консистенція ніжна, однорідна. Смак і запах – притаманні вареному тісті з ніжним ароматом сиру.



https://s0.tchcdn.com/g-Njrki3aWAG87FtkiEkpRg/13/698564/660x480/f/0/dfe_iniv_varjeniki.jpg



<https://lasunka.com/s65-7.jpg>

Технологічна картка №18

Плавлений сир

<https://focus.ua/uk/eda/574963-plavlenij-sir-shvidko-i-bez-klopotu-prostij-recept>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Сир кисломолочний жирність 15%	303	300
2.	Молоко	40	40
3.	Масло вершкове	25	25
4.	Сода	3	3
5.	Сіль	3,5	3,5
6.	Спеції	0,1	0,1
	Вихід	-	360

Технологія приготування

З'єднуємо сир з молоком і розм'якшеним вершковим маслом, сіллю і содою. Перебиваємо масу блендером до однорідного стану.

Місткість з сирною масою ставимо на водяну баню і варимо приблизно 10 хвилин, при цьому постійно помішуючи. Коли маса стане розплавленою і однорідною, знімаємо з пару.

Можна додати в сир різні спеції: мелений часник, зелень, ароматні трави чи паприку.

Сир розливаємо в невеликі місткості і залишаємо остигати до кімнатної температури. Накриваємо кришками і ставимо в холодильник до повного охолодження та застигання сиру.

Вимоги до якості

Смак і запах повинні бути сирними, вершковими, злегка кислуватими або кисломолочними, в міру гострими. Охолоджені сири повинні мати в міру щільну або злегка пружну, або ж злегка пластичну консистенцію.



<https://static.apostrophe.ua/uploads/image/58bc4821f27db8ca490229d68492df7c.jpg>

Технологічна картка №19

Маскарпоне зі сметани

<https://zprz.city/news/view/maskarpone-zi-smetani-retsept-nizhnogo-siru-shho-tane-u-roti-video>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Сметана	808	800
2.	Молоко	150	150
3.	Сік лимона	5	5
	Вихід	-	600

Технологія приготування

З'єднати сметану, молоко та лимонний сік. Довести до кипіння на середньому вогні, постійно помішуючи. Кип'ятити 1-2 хвилини, зняти з плити і залишити на 5-10 хвилин для відстоювання. Сирну масу вилити в дуршляк, попередньо застелений марлею. Злегка віджати.

Використовують як холодну закуску та для приготування солодких страв та кондитерських виробів.

Вимоги до якості

Маскарпоне консистенцією нагадує крем. Має запах свіжого молока або вершків та ніжно-білий колір. Часто використовують замість вершкового масла.



<https://shuba.life/static/content/thumbs/1905x884/1/91/2y2vuf---c1905x884x50px50p-up--f05e3a7fbc201fac580c14bf3d7b1911.jpg>

Технологічна картка №20

Сир адигейський

<https://presa.com.ua/kitchen/adigejskij-sir-smachni-retsepti-prigotuvannya-v-domashnikh-umovakh.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Молоко	6000	6000
2.	Оцет 9%	90	90
3.	Сіль	50	50
	Вихід	-	850

Технологія приготування

У пастеризоване до 93-95 °С нормалізоване молоко вносять кислу сироватку в кількості 8-10 % маси молока. Утворений згусток витримують при температурі 93-95°С до 5хв. Сироватка повинна виділятися жовтуватого-зеленуватого кольору з кислотністю 30-33°Т.

Сирну масу, що спливла наверх викладають ковшем в конічні плетені кошики чи інші форми, одночасно зливаючи сироватку. Сир у формах піддають самопресуванню протягом 10-16 хв. За цей час сир один раз перевертають, злегка струшуючи форму. Після самопресування сир перекладають у металеві форми і одночасно солять сухою кухонною сіллю за допомогою дозатора – по 15г на верхню і нижню поверхню.

Вимоги до якості

Готовий сир має ніжну, в міру щільну консистенцію, зморшкувату шкуринку, зі слідами форми. Колір сиру – від білого до легко кремового. Смак і запах – чистий, приємний, допускається трохи кислуватий, з вираженим смаком і запахом пастеризації.



https://images.prom.ua/1090237955_w600_h600_1090237955.jpg

Технологічна картка №21

Сир із кефіру та молока

<https://cookorama.net/uk/holodni-zakusky/syr-iz-kefiru-ta-moloka.html>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Молоко	3000	3000
2.	Кефір 3,2% жирності	600	600
	Вихід	-	700

Технологія приготування

Нагрійте молоко (ідеально – домашнє) до 80-90⁰С. Помішуючи, влийте кефір. Прогрійте суміш на невеликому вогні ще декілька хвилин, поки не почне відділятися зеленувато-прозора сироватка. Ні в якому разі не доводьте до кипіння.

Акуратно шумівкою перекладіть сирний згусток у друшляк, застелений марлею. Залиште на 20-30 хвилин, поки не стече сироватка. Щоб отримати солоний сир, можна посолити сироватку і головку сиру опустити в неї, залишивши на деякий час. Після чого перекладіть у контейнер. Зберігайте у холодильнику.

Вимоги до якості

Сир виходить без кислинки, крупинками середньої тугості та розміру. Смак та аромат властивий молочним продуктам.



<https://donbas24.news/storage/news/thx8f6xmsmx1hymo.jpeg>

Технологічна картка №22

Сир із кефіру з зеленню

<https://focus.ua/uk/eda/547243-kak-prigotovit-domashniy-syr-iz-kefira-tri-prostyh-recepta>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Кефір 3,2% жирності	2000	2000
2.	Вершкове масло	50	50
3.	Яйце	1 шт	40
4.	Сіль	11	11
5.	Сода	5	5
6.	Зелень (кріп, петрушка, базилік)	50	37
	Вихід	-	500

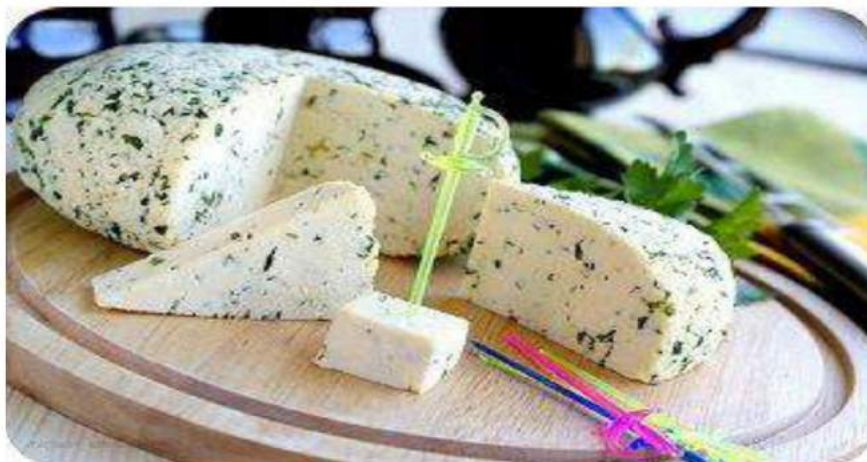
Технологія приготування

Вилийте кефір у каструлю та нагрівайте на середньому вогні, поки сироватка не відокремиться. Застеліть друшляк марлею в три шари та викладіть туди сирну масу. Підвісьте її так, щоб стекла сироватка.

Змішайте готовий сир із сіллю, содою та розбийте в нього яйце. Варіть його на водяній бані близько 20 хвилин. Додайте вершкове масло та дрібно нарізану зелень і мішайте, поки масло не розтане. Готовий сир покладіть у змащену олією форму та відправте в холодильник.

Вимоги до якості

Сир виходить з кислинкою, консистенція в міру щільна. Смак в міру солоний, аромат властивий молочним продуктам з ароматом зелені, яка входить до складу.



<https://osoblyva.com/wp-content/uploads/2019/04/syr-z-zelenniu-e1555519424888.jpg>

Технологічна картка №23

Сир із кефіру та молока

<https://focus.ua/uk/eda/547243-kak-prigotovit-domashniy-syr-iz-kefira-tri-prostyh-recepta>

№ з/п	Назва сировини	Брутто (г)	Нетто (г)
1.	Кефір 3,2% жирності	600	600
2.	Молоко	600	600
3.	Яйця	4шт	160
4.	Сіль	11	11
	Вихід	-	120

Технологія приготування

Змішайте молоко та кефір, посоліть і поставте на плиту. Нагрівайте на середньому вогні, трохи помішуючи. Розбийте в миску яйця, перемішайте вінчиком та відправте до молока й кефіру.

Варіть, доки сироватка не почне відокремлюватися. Перекладіть сирну масу в друшляк, зачекайте, поки сироватка стече, та відправте в холодильник під гнітом на декілька годин. Чим довше сир пробуде в холодильнику, тим твердішим він стане.

Вимоги до якості

Готовий сир має ніжну, в міру щільну консистенцію, зі слідами форми. Колір сиру – від кремового до жовтуватого. Смак і запах – чистий, приємний, допускається трохи кислуватий, з вираженим смаком і запахом пастеризації.



https://nyam-nyam-5.com/s3/img/media/cache/img_954_1x/bd0d1b3f-b634-4de1-acc6-acbcf7398b3a.jpg

Поради для приготування сирів.

Свіжі, натуральні, домашні сири смачні, ніжні магазинні аналоги. Якщо ви вирішили приготувати свій власний сир, скористайтеся цією підбіркою порад і відповідей на найбільш поширені запитання і хай вам щастить у ваших починаннях!

Чому у сироварінні краще використовувати молоко, яке попередньо витримане у холоді (наприклад, 3–4 дні) ?

Молоко містить кальцій, який змінює важливу роль у формуванні сирого смаку. Молоко, яке зберігається в холоді, вивільняє кальцій. Чим більше кальцію в молочці, тим краще згортається.

Чому у сироварінні краще використовувати сире (цільне) домашнє молоко, а не пастеризоване?

Процес пастеризації молока призводить до зменшення кількості кальцію в ньому. У результаті чого при згортанні молока збільшується згусток, він виходить не стійкий та крихкий. Для компенсації втрати кальцію в молоко в масовому виробництві додають хлорид кальцію – це виходить із сиріої маси. У домашніх умовах це робити необов'язково. Наприклад, традиційні сировари Франції не приймають взагалі ніякі добавки, окрім ферменту та бактеріальних культур у виробництві, тому що вважають, що це змінює смак сиру. Якість, а не кількість має бути на першому місці!

Нагрівання молока.

У списку рецептів сиру, які можна приготувати вдома, потрібний поступовий, повний нагрів молока. Найкраще це робити на водяній бані (менша каструля ставиться у більшу з водою). Якщо згідно з рецептом потрібно отримати молоко деякий час при стабільній температурі, каструлю з водяної бані краще не виймати. Щоб розрахувати з якою інтенсивністю потрібно нагрівати молоко, виділіть загальний час нагрівання молока на кінцеву (вказану в рецепті) температуру. При нагріванні сирної маси необхідно постійно помішувати, щоб запобігти злипанню сирного зерна та його осіданню на дно.

Злив сироватки

Для того, щоб у вашому складі залишилося якомога більше сиру при відділенні сироватки, вистеляйте форму (чи друшляк) тканиною (не марлею!). Існують спеціальні серветки (їх поверхня гладка, завдяки чому сир не прилипає до тканини), але їх потім можна замінити відрізком білої (не фарбованої) бязі чи мусліну або щільною медичною шапочкою. Не забудьте гарно прополоснути тканину ДО — не має залишитися жодного запаху та ПІСЛЯ — для повторного використання.

Використана література

1. Доцяк Віра Сисоївна. Українська кухня: підруч. для учнів проф.-техн. закл. освіти / В. С. Доцяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – Львів: ОріянаНова, 1998. – 556, [2] с., [4] арк. фот. : іл.
2. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів, правових, нормативно-правових та інших актів для закладів ресторанного господарства. – 4-те вид., переробл. та доповн. /Автор-розробник і укладач О.В.Шалимінов. – К.:Арій, 2019. – 992с.
3. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів. Для 3-41 пидприємств громадського харчування всіх форм власності/О.В.Шалимінов, Т.П.Дятченко, Л.О.Кравченко та ін. – К.:А.С.К., 2007.,- 848с.
4. Інтернет-джерела:
 1. <http://book4cook.in.ua/archives/789>
 2. <https://prolviv.com/blog/2016/10/02/lvivskyi-syrnyk-6-naikrashchykh-retsepti/>
 3. <https://klopotenko.com/prostyj-ta-smachnyj-snidanok-yak-prygotuvaty-syrni-klyusky-z-medovo-vershkovym-sousom/>
 4. <https://food.obozrevatel.com/ukr/vyipechka-i-desertyi/tvorozhnyij-puding.htm>
 5. <http://book4cook.in.ua/archives/792>
 6. <https://focus.ua/uk/eda/574963-plavlenij-sir-shvidko-i-bez-klopotu-prostij-recept>
 7. <https://zprz.city/news/view/maskarpone-zi-smetani-retsept-nizhnogo-siru-shho-tane-u-roti-video>
 8. <https://presa.com.ua/kitchen/adigejskij-sir-smachni-retsepti-prigotuvannya-v-domashnikh-umovakh.html>
 9. <https://cookorama.net/uk/holodni-zakusky/syr-iz-kefiru-ta-moloka.html>
 10. <https://focus.ua/uk/eda/547243-kak-prigotovit-domashnij-syr-iz-kefira-tri-prostyh-recepta>
 11. <https://focus.ua/uk/eda/547243-kak-prigotovit-domashnij-syr-iz-kefira-tri-prostyh-recepta>
5. Інтернет-джерела - фото:
 1. <https://smachnoho.com.ua/wp-content/uploads/2023/07/omlet-kak-v-detskom-sadike-v-duhovke-4-9-680x270.jpg>
 2. <https://i.obozrevatel.com/food/recipe/2019/4/23/screenshot93.png>
 3. https://www.ua.yabpoela.com/uploads/posts/2019-02/1550139773_img_20190214_090321.jpg
 4. <https://papiutto.com.ua/image/cache/catalog/recipes/omlet-s-molokom-na-skovorode-590x400.jpg>
 5. https://kuhari.com.ua/img/yaica_zapechennie_s_gribami_i_shpinatom-116714.webp

6. <https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/4/23/garlicky-mushroom-2.jpg?size=424x424>
7. https://podskazok.net/images/yaichnitsa-s-pomidorami-i-syrom_29092016.jpg
8. <https://assets.onegoodthingbyjillee.com/2016/05/YkL6cAIW-Foolproof-poaches-eggs-1.jpg>
9. <https://i.obozrevatel.com/food/recipe/main/2019/4/23/po.jpg?size=424x424>
10. https://34home.com.ua/content/2021/august/altrueeast/IMG_6588.jpg
11. <https://cesmak.info/uploads/posts/2018-10/15396819701thumb4.jpg>
12. <https://i.ytimg.com/vi/0mUJiRBiYII/maxresdefault.jpg>
13. <https://smachnonews.24tv.ua/resources/photos/news/202305/2321547.jpg?v=1685087888000&w=840&h=472&fit=cover&output=webp&q=50>
14. <https://jisty.com.ua/wp-content/uploads/2020/10/syrnyk-lvivskyj-optimized.jpeg>
15. https://klopotenko.com/wp-content/uploads/2022/02/surnue-kluski_6-kopiya.jpg?v=1657617783
16. https://klopotenko.com/wp-content/uploads/2022/02/surni-kluski_sitewebukr-1000x600.jpg?v=1657617782
17. https://cdn.meta.ua/meta_news/5b/01001f0m-5ba6_1280x720.jpeg
18. https://naurok.com.ua/uploads/files/144518/73936/78866_html/images/73936_022.png
19. <https://harchi.info/sites/default/files/7731-cottage-cheese.jpg>
20. <https://focus.ua/static/storage/originals/a/25/55c1be412cdc862192bcbadac9ce625a.jpg>
21. https://appetito.com.ua/wp-content/uploads/p1_2421.jpg
22. https://s0.tchcdn.com/g-Njrki3aWAG87FtkiEkpRg/13/698564/660x480/f/0/dfe_lniv_varjeniki.jpg
23. <https://lasunka.com/s65-7.jpg>
24. <https://static.apostrophe.ua/uploads/image/58bc4821f27db8ca490229d68492df7c.jpg>
25. <https://shuba.life/static/content/thumbs/1905x884/1/91/2y2vuf---c1905x884x50px50p-up--f05e3a7fbc201fac580c14bf3d7b1911.jpg>
26. https://images.prom.ua/1090237955_w600_h600_1090237955.jpg
27. <https://donbas24.news/storage/news/thx8f6xmsmx1hymo.jpeg>
28. <https://osoblyva.com/wp-content/uploads/2019/04/syr-z-zeleiniu-e1555519424888.jpg>
29. https://nyam-nyam-5.com/s3/img/media/cache/img_954_1x/bd0d1b3f-b634-4de1-acc6-acbcf7398b3a.jpg

