



Изделия из пресного теста. Технология приготовления пельменей и вареников.

Бадьянова Наталья Александровна
Учитель МАОУ СОШ № 5
г.Курганинска

Пресное тесто

- **Пресное тесто** - тесто, приготовленное из муки, воды. Его роль - подчеркнуть вкусовые качества того продукта, которому оно как бы подчиняется.
- **Пресное тесто** применяется при приготовлении **лапши домашней, вареников, пельменей, чебуреков** и др.
- **Пресное тесто** должно быть замешено как можно круче.



Питательная ценность блюд из пресного теста

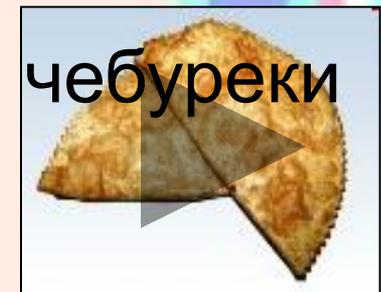
- Являются источником **питательных веществ** (белков, жиров, углеводов, минералов, витаминов)-за счет продуктов, входящих в состав теста и начинок
- **Высококалорийны**
- **Питательны**

Мука - основной компонент теста

- **Порошкообразный продукт**, полученный при измельчении зерен злаковых культур
- **Доброкачественность** этого продукта можно определить органолептическим способом (по запаху, цвету, вкусу).
- В состав этого продукта входят белки, которые, набухая в воде, образуют **клейковину**.
- Мука может изготавливаться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, рожь, овёс, ячмень, просо, кукуруза и рис.



Изделия из пресного теста



- Колдуны
- Равильоли
- Бешбармак

Историческая справка

- **Пельмени** – (угро-финский: пельнянь – ухо из теста) - любимое блюдо уральцев и сибиряков
- В Сибири и на Урале лепить пельмени собирается вся семья, от мала до велика.



Делают сразу несколько тысяч, замораживают частями, по мере готовности, и сыпают в холщовые мешки. Хранят на морозе. Считается, что замороженные пельмени становятся только лучше.

Приготовление теста

- Муку просеять через мелкое сито, насыпать горкой на стол.
- Сделать в вершине горки углубление и влить в него яйца.
- В некоторых рецептах в пельменное тесто добавляется щепотка соли.



Приготовление фарша

- Лук, говядину, баранину и свинину провернуть через мясорубку.
- Посолить, поперчить по вкусу и тщательно перемешать.



Как слепить пельмени



Варка пельменей

Пельмени следует сразу же отварить или заморозить. А отваривают, бросая маленькими порциями в кипящую, слегка подсоленную воду. Для пикантности в воду можно добавить 1-2 лавровых листа. Как только пельмени всплывут, их надо достать шумовкой, подавать к столу со сметаной, маслом или уксусом



Вареники

- Пельменообразное блюдо турецкой кухни «дюшвара» превратилось в украинские вареники, а затем в вареники с характерными национальными наполнителями — вишнями, творогом, луком (цыбулей), шкварками.



Хинкали

Блюдо грузинской кухни(с мясом баранины)

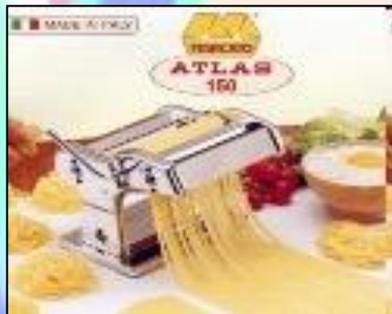


Манты

- Блюдо бурятской, узбекской, таджикской кухни



Лапша домашняя



Чебуреки



Лаваш – армянский хлеб



Приятного аппетита

