

23.06.2020 wtorek , lekcja 5,6,7,8 - pracownia gastronomiczna klasa I ki

Do opracowania poniższych tematów możesz wykorzystać podręcznik do technologii, dowolne książki lub Internet.

**Temat: Właściwości wiążące jaj**

Surowe jaja pod wpływem ogrzewania ścinają się (denaturują) i wykazują właściwości wiążące, łącząc masę złożoną z rozdrobnionych składników. Białko jaja pod wpływem obróbki cieplnej (pieczenia, gotowania, smażenia) zapobiega rozsypywaniu się potraw mięsnych i warzywnych mas mielonych oraz potraw z mąki.

Aby lepiej zrozumieć ten krótki temat proszę obejrzeć film

[https://www.youtube.com/watch?v=W\\_6cFRYVKDM](https://www.youtube.com/watch?v=W_6cFRYVKDM)

Sporządź w zeszycie krótką notatkę wykorzystując powyższy tekst

**Temat: Sporządzanie ziemniaków nadziewanych grzybami**

2. Ziemniaki nadziewane grzybami

Normatyw surowcowy na 5 porcji

Nazwa surowca	j. m.	ilość
Ziemniaki o wyrównanej wielkości	szt.	10
Nadzienie:		
Grzyby suszone	g	50
Jajo	szt.	1
Masło klarowane	g	25
Cebula	g	100
Bułka tarta	g	10
Sos:		
Masło	g	25
Śmietanka 36%	ml	100
Wywar z grzybów	ml	250
Sól, pieprz		do smaku

### Sposób wykonania

- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
- Ugotuj (uprzednio namoczone) grzyby w 400 ml wody, odcedź i posiekaj, wywar zostaw (powinno być około 250 ml wywaru).
- Obrane ziemniaki przekrój wzdłuż na połowę, krótko obgotuj w osolonej wodzie al dente, po wystudzeniu wydrąż.
- Sporządź nadzienie: cebulę podsmaż na maśle klarowanym, patelnię zdejmij z kuchenki, lekko przestudź, dodaj grzyby, jajo i tartą bułkę, przypraw do smaku, wymieszaj.
- Przygotowanym nadzieniem wypełnij wydrążone połówki ziemniaków, ułóż w naczyniu do pieczenia, podlej  $\frac{1}{2}$  ilości wywaru z grzybów; wstaw do piekarnika rozgrzanego do 180°C na ok. 25 min.
- Przygotuj sos: pozostały wywar z grzybów zredukuj, dodaj masło, śmietankę, dopraw i ewentualnie zredukuj do odpowiedniej gęstości.
- Ziemniaki po upieczeniu podawaj z sosem.

Na porcję potrawy przypadają 2 sztuki ziemniaków (masa potrawy 200 g, w tym sos 70 g).

W którym momencie przepisu została zastosowana właściwość wiążąca jaja?

Temat: Właściwości spulchniające jaj

Do sporządzania produktów kulinarnych wykorzystuje się właściwości spulchniające jaj. Szczególne właściwości pianotwórcze mają białka, które pod wpływem ubijania zwiększają swoją objętość 5- lub 6-krotnie. Czynnikiem spulchniającym są również utarte żółtka i całe jaja, które najlepiej ubijać mechanicznie po wcześniejszym podgrzaniu do około 40°C.

Najlepszej jakości pianę otrzymuje się z białek jaj świeżych (1–3 dniowe), ubijanych mechanicznie do momentu tzw. rwania się piany. Piana otrzymana z samych białek nie jest trwała. Utrwala się ją przez dodatek cukru, zakwaszenie sokiem z cytryny lub zaparzenie piany wrzącym syropem o temperaturze około 110°C.

Rodzaje potraw sporządzanych na bazie jaj:

- kremy – sporządzone z żółtek utartych z cukrem, spulchnione ubitą pianą lub ubitą śmietanką i zestalone żelatyną,
- budynie – potrawy gotowane w kąpielii wodnej, spulchnione przez dodanie ubitej piany,
- musy – desery spulchniane ubitą pianą z białek i zestalone żelatyną,
- suflety – potrawy pieczone, sporządzone z żółtek utartych z cukrem i spulchnione ubitą pianą,
- kluski francuskie, omlety biszkoptowe, ciasta.

Sporządź krótką notatkę z powyższego tekstu w zeszycie.

Temat: Sporządzanie omletu biszkoptowego

## b) Omlet biszkoptowy z pianą „przebitą”

### Normatyw surowcowy na 1 porcję

Nazwa surowca	j. m.	ilość
Jaja	szt.	2
Mąka pszenna	g	15
Masło	g	10
Sól		do smaku

### Sposób wykonania omletu

- Przeprowadź obróbkę wstępną surowców.
- Przesiej mąkę.
- Oddziel białka od żółtek, białka ubijaj na pianę dłużej niż to podano w poprzednim ćwiczeniu („przebij” pianę), dodawaj po jednym żółtku i wsypuj powoli mąkę, delikatnie mieszając.
- Jednolitą masę przełóż na rozpuszczone na patelni masło, przykryj i smaż na wolnym ogniu.
- Odwróć i dosmaż.

Omlet serwuj na wygrzonym talerzu bezpośrednio po usmażeniu.

Które ze składników powodują spulchnianie omletu

Tematy proszę wykonać w zeszycie, nie oczekuje informacji zwrotnej . W razie pytań -  
violinek@poczta.fm

Pozdrawiam Wioletta Wachecka

