

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛНР
ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИЙ ТОРГОВЫХ ПРОЦЕССОВ
И КУЛИНАРНОГО МАСТЕРСТВА**

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
МАСТЕР-КЛАССА ПО ВЫПЕЧКЕ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ»**

Тема модуля: ПМ.02 Технология подготовки сырья и приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста



Разработала: Мастер п/о

Ларина А.В.

Сировская Е.С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МАСТЕР-КЛАССА

Тема	Мастер-класса рассмотреть особенности изготовления осетинских пирогов
ФИО мастера производственного обучения	Ларина А.В., Сировская Е.С.
Тип урока	Комбинированный
Вид урока	Интегрированное занятие (лекционно-практическое)
Используемые педагогические технологии	Практико-ориентированное обучение, развивающее обучение
Форма организации	Фронтальная, индивидуальная
Методы обучения	Практические, наглядные, словесные
Цель мастер-класса	Наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинских пирогов
Задачи мастер-класса	<ul style="list-style-type: none"> — создание условий для профессионального общения, стимулирование творческого потенциала педагогов и студентов; — создание условий для обмена опытом; — повышение профессионального мастерства.
Оборудование (МТО, дидактические)	Сырье, инвентарь, технологические карты
ХОД МАСТЕР-КЛАССА	
1 этап	
Деятельность преподавателя Приветствие. Ознакомление с темой мастер-класса. Сообщение цели мастер-класса.	Добрый день, тема сегодняшнего мастер-класса рассмотреть особенности изготовления осетинских пирогов на примере: — пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста; — пирог со свежим сыром и чабером (картофджын). Целью мастер - класса является: наглядно продемонстрировать особенности приготовления осетинских пирогов.
2 этап	Представление урока (занятия)

<p>Деятельность мастера п/о Лекционная часть</p>	<p>История и особенности осетинских пирогов Осетинские пироги известны уже более 3 тысяч лет. Сначала они представляли собой простые пресные лепешки, которые использовали в своих ритуалах аланы – древние кочевые племена. Затем этот вид еды усовершенствовали осетины, добавляя в нее в качестве начинки сыр. Лепешки превратились в сытные и питательные пироги, они долго не портились, их можно было брать в дорогу. Такая еда отлично подходила в качестве провизии для солдат и охотников.</p> <p>Особенности приготовления</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильные пропорции. Начинки в осетинских пирогах должны быть пропорциональны тесту; – особенности технологии приготовления. Формируем и
	<p>собираем пирог только вручную, без использования скалки и других подручных средств, за исключением мясного пирога, который можно собрать двумя способами и сдобных осетинских пирогов.</p> <ul style="list-style-type: none"> – критерием мастерства. Считается, что чем тоньше слой теста и толще – начинки, тем выше мастерство; – температурный режим. Осетинские пироги выпекают 5– 7 минут в предварительно прогретом духовом шкафу при температуре 270°C. Благодаря ровному жару пироги хорошо пропекутся и не пересушатся; – готовые пироги обильно смазываются маслом.
<p>3 этап</p>	<p>Урок (занятие) или имитационная игра со слушателями</p>
<p>Деятельность мастера п/о</p>	<p>Личный показ</p>
<p>4 этап</p>	<p>Практическая часть</p>
	<p>Педагог – мастер из заранее подготовленных им материалов (заготовок) выполняют практическое задание, основанное на технологических приемах, продемонстрированных на мастер – классе.</p>
<p>5 этап</p>	<p>Рефлексия</p>
	<p>Произвести органолептическую оценку готовых изделий. Внешний вид (форма) Вкус Цвет Запах, Текстура Что получилось? Что не получилось? Ваши предложения.</p>

РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР

*Современных технологий
ресторанной индустрии*



ИСТОРИЯ И ОСОБЕННОСТИ ОСЕТИНСКИХ ПИРОГОВ

Осетинские пироги известны уже более 3 тысяч лет. Сначала они представляли собой простые пресные лепешки, которые использовали в своих ритуалах аланы – древние кочевые племена. Затем этот вид еды усовершенствовали осетины, добавляя в нее в качестве начинки сыр. Лепешки превратились в сытные и питательные пироги, они долго не портились, их можно было брать в дорогу. Такая еда отлично подходила в качестве провизии для солдат и охотников.

На протяжении сотен лет женщины Осетии готовили традиционные пироги, рецепт которых тщательно хранился, передавался из поколения в поколение и дошел до наших дней почти в неизменном виде. Сегодня этой национальной выпечкой встречают гостей, ее готовят и к праздникам, и в дни печали. Как правило, подобные изделия имеют круглую форму, что символизирует бесконечность и соотносится с земным кругом, однако для религиозных праздников готовят треугольные пироги, которые означают богатство земли и ее плодородие.

Основная особенность осетинской выпечки – это всегда тонкий слой теста и большое количество сочной начинки. Чаще всего пироги готовят с национальным сыром, имеющим своеобразный вкус и аромат. В качестве начинки используют также и другие продукты: картофель, капусту, мясной фарш, свекольную ботву, тыкву. При этом еще одна интересная особенность осетинских пирогов заключается в том, что каждый из них имеет специфическое название. По нему можно сразу определить состав начинки конкретного изделия. Так, например, классический пирог с сыром носит название уалибах, с сыром и картофелем – картофджын, а мясной пирог – фыджын.

В мясных пирогах используют только говядину или телятину.

Особенности приготовления

Конечно же, в каждой осетинской семье есть свои кулинарные секреты, но существует ряд основных принципов приготовления осетинских пирогов:

- правильные пропорции. Начинки в осетинских пирогах должно быть в два раза больше, чем теста.
- технология приготовления. Формируем и собираем пирог только вручную, без использования скалки и других подручных средств.
- критерии мастерства. Считается, что чем тоньше слой теста и толще – начинки, тем выше мастерство хозяйки.
- температурный режим. Осетинские пироги выпекают 5–7 минут в предварительно прогретом духовом шкафу при температуре 270°C. Благодаря ровному жару пироги хорошо пропекутся и не пересушатся.
- не жалеем масла. Испеченный пирог необходимо обильно, не экономя, смазать сливочным маслом. Благодаря этому тесто становится нежным, а начинка – сочной, и пирог просто тает во рту!

Если соблюсти все правила приготовления знаменитой кавказской выпечки, то получившееся у вас блюдо можно будет с гордостью выставлять на любой праздничный стол – это будут самые настоящие осетинские пироги!

История осетинских пирогов

«Пироги с тысячелетней историей» – так называют эту вкусную и сытную выпечку с обильной начинкой знатоки национальных блюд. Речь, конечно же, идет об осетинских пирогах. Но знаете ли вы, как готовить такие пироги по-настоящему, в соответствии с историческими традициями?

«Вынеси-ка ты нам пирогов, маслом политых, сочным сыром обильно начиненных!» – так звучал призыв из легендарного нартского эпоса. Для осетинского народа этот эпос имеет такое же

значение, как мифы и легенды Древней Греции для западной цивилизации. Осетины сохранили до наших дней не только традиции, но и почти все блюда из нартского праздничного и повседневного меню. Пироги, шашлык, медовуха, черное пиво и многие другие яства – все это можно и сегодня попробовать в любом ресторане Осетии. Осетинская кухня изобилует блюдами из мяса и молочных продуктов, но, как и прежде, главной обрядовой и повседневной пищей потомков древних скифов и сарматов являются осетинские пироги.

Настоящий осетинский пирог

Сегодня осетинские пироги можно встретить в меню кафе и ресторанов во всех уголках России и за ее пределами. Однако в большинстве случаев посетителям предложат выпечное изделие «по мотивам» этого традиционного осетинского блюда – то есть с различными начинками, которые не используются в оригинальных рецептах. Аутентичный осетинский пирог – это плоская круглая лепешка, обильно начиненная мягким осетинским сыром или другой начинкой. Для его приготовления используют дрожжевое тесто, реже постное (только в пирогах с мясной начинкой). Настоящие осетинские пироги начиняют сыром, мясом, картофелем, тыквой, капустой, фасолью, зеленым луком, листьями свеклы и черемши. В состав овощных начинок обязательно включают осетинский сыр.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа! Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 33-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого блюда.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Артадзыхон» (пироги треугольной формы с сыром)

	Наименование сырья	На 1 пирог		На 6 пирогов	
		Бруто	Нетто	Бруто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл			1080 40	1080 40
2.	Молоко цельное			366	366
3.	Вода			416	416
4.	Дрожжи (прессованные)			20	20
5.	Масло растительное			40	40
6.	Масло сливочное			150	150
7.	Соль			20	20
8.	Сахар			46	46
	Масса полуфабриката теста	-	330	-	1980
	Фарш				
9.	Сыр осетинский свежий			1800	1800
10.	Молоко			120	120
11.	Мука пшеничная			60	60
12.	Соль			30	30
	Масса фарша	-	330	-	1980
	Масса полуфабриката	660	660	3960	3960
	Масса готового пирога:	650	650	3900	3900
13.	Масло, топленное на смазку пирога	20	20	120	120
Выход 3 пирогов		1950г.			

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто опарным способом. В чашу вливают подогретую до 35-40 °С смесь воды и молока (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, сахар, всыпают муку (36-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют сливочное и растительное масло. Продолжаем замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь. Накрываем тесто чистым сухим кухонным полотенцем и ставим в теплое место.

Приготовление фарша: Свежий сыр тщательно разминают рукой или пропускают через крупную решетку мясорубки, чтобы масса сыра стала маслянистой, одинаково эластичной. Добавляют молоко, муку пшеничную, соль. Делят фарш на 3 равные части (каждая весом – 330 г).

Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол и разделяют весом 330г на 1 пирог. Тесту придают округлую форму и ставят для расстойки на 5-10 минут.

Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1,5-2 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, края теста защипывают, придавая ему треугольную форму. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога осторожно от середины к краям пирога. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают маслом топленым.

5. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: **Пирог с мясом « Фыдджын» из пресного теста**

	Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
		Бруто	Нетто	Бруто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл			800 40	800 40
2.	Молоко цельное			220	220
3.	Вода			220	220
4.	Яйцо			92	80
5.	Масло растительное			20	20
6.	Соль			14	14
7.	Сода	1	1	2	2
	Масса полуфабриката теста	-	650	-	1300
	Фарш				
8.	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная часть)			960	960
9.	Вода (бульон говяжий)			240	240
10.	Лук репчатый			96	82
11.	Соль				
	Масса фарша	-	620	-	1240
	Масса полуфабриката	-	1270	-	2540
	Масса готового пирога	1100	1100	2200	2200
12.	Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
	Выход	-	1100	-	2200

Краткая технология приготовления

Готовят пресное тесто. Из муки пшеничной, воды и молока- 30-37`С, яйца и соли, на кончике ножа соды, замешивают не очень крутое тесто, выдерживают его 20-30 минут для набухания клейковины и эластичности, накрывая тесто чистым сухим кухонным полотенцем.

Приготовление фарша: добавить в говядину, рубленный очень мелко, воду, мелко нарезанный лук репчатый, соль и перец. Влить воду для однородной массы и перемешать. До нужной консистенции довести водой.

Готовое тесто выкладывают на присыпанный мукой стол 650г. Придать округлую форму. Выложить на присыпанный мукой стол шарик, накрытый чистым кухонным полотенцем. Затем тесто делят на две неравные части. Раскатывают нижнюю лепешку толщиной 5мм, кладут на сковороду, чтобы она накрывала края сковороды и укладывают равномерно фарш. Верхнюю лепешку раскатывают толщиной 2-3 мм, делают фигурные надрезы (надрезы делают, сложив лепешку вчетверо). Затем ею накрывают фарш, края лепешки защипывают.

Выпекают при температуре 260-270°С в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

8. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: **Пирог с мясом « Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)**

	Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл			600 40	600 40
2.	Молоко цельное			214	214
3.	Вода			254	254
4.	Дрожжи			12	12
5.	Масло растительное			50	50
6.	Соль			12	12
7.	Сахар			5	5
	Масса полуфабриката теста	-	600	-	1200
8.	Говядина (боковой и наружный куски тазобедренной части, лопаточная часть)			880	880
9.	Вода (бульон говяжий)			220	220
10.	Чеснок			12	10
11.	Стручковый перец			4	4
12.	Соль				
	Масса фарша	-	570	-	1140
	Масса полуфабриката	-	1170	-	2340
	Масса готового пирога	-	1000	-	2000
13.	Масло топленое на смазку пирога	30	30	60	60
	Выход	-	1000	-	2000

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто безопасным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят на брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посредине пирога делают дырочку.

Для фарша мясо пропускают через мясорубку с крупной решеткой, добавляют измельченный чеснок, горький стручковый перец, соль, разводят бульоном или водой и перемешивают.

Выпекают при температуре 260-270°C в течение 10-12 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Картофджын» (пирог с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра))

	Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл			540 60	540 60
2.	Молоко цельное			150	150
3.	Вода			180	180
4.	Дрожжи (прессованные)			10	10
5.	Масло растительное			40	40
6.	Соль			10	10
7.	Сахар			4	4
	Масса полуфабриката теста	-	450	-	900
	Фарш				
8.	Картофель			9 26	7 20

9.	Лук репчатый			100	178
10.	Масло сливочное			115	115
	Масса отварного картофеля			-	700
	Масса лука пассированного			-	134
11.	Молоко			100	100
12.	Масло сливочное			50	50
	Масса фарша	-	560	-	1120
	Масса полуфабриката пирога	-	1010	-	2020
	Масса готового пирога	-	950	-	1900
13.	Масло топленое на смазку пирога	15	15	30	30
	Выход	-	950	-	1900

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь и ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, затем собирая концы лепешки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони разравнивают поверхность пирога. Сверху посередине пирога делают дырочку.

Приготовление фарша: Лук репчатый мелко рубят, пассируют. Отварной картофель протирают, соединяют с кипяченым молоком, маслом сливочным, пассированным луком и перемешивают.

Пирог выпекают при температуре 300°C в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Хъадынзджын» (пирог со свежим сыром и зеленым луком)

	Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл			560 60	560 60
2.	Молоко цельное			150	150
3.	Вода			210	210
4.	Дрожжи (пресованные)			10	10
5.	Масло растительное			40	40
6.	Соль			10	10
7.	Сахар			5	5
	Масса полуфабриката теста:	-	470	-	940
8.	Сыр осетинский свежий			700	660
9.	Лук зеленый			230	190
10.	Сметана			130	130
11.	Мука в/с			50	50
12.	Соль			10	10
	Масса фарша	-	540	-	1080
	Масса полуфабриката пирога	-	1010	-	2020
	Масса готового пирога	-	950	-	1900
13.	Масло топленое на смазку пирога	15	15	30	30
	Выход	-	950	-	1900

Краткая технология приготовления

Тесто для пирогов с сыром готовят безопасным способом. Для приготовления теста воду или молоко нагревают до 35-40 °С, сюда же добавляют все дрожжи, сахар, соль – все перемешивают и добавляют в просеянную муку, замешивают мягкое тесто без комков, подкатывают в шар, накрывают салфеткой и ставят в теплое место на расстойку. За время расстойки делают три раза обминку.

Для начинки свежий осетинский сыр разминают до однородной массы, добавляют нарезанный репчатый лук и соль по вкусу, добавляют сметану и муку для связки жидкости в сырье.

Тесто делят на части по 400г, раскрывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш 400г, затем, собирая концы лепёшки, постепенно стягивают из на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300 °С 5-7 минут до золотистой корочки.

Подают, полив сливочным маслом. Вес одного пирога 950г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Цахараджын» (пирог с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой)

	Наименование сырья	Расход сырья в граммах на 2пирогов	
		Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл	540 60	540 60
2.	Молоко цельное	180	180
3.	Вода	150	150
4.	Дрожжи (пресованные)	10	10
5.	Масло растительное	40	40
6.	Соль	10	10
7.	Сахар	5	5
	Масса полуфабриката теста:	-	900
8.	Сыр осетинский свежий	275	275
9.	Листья молодой свеклы	175	175
10.	Кинза	38	33
11.	Сметана	17	17
12.	Соль		
	Масса фарша на 2 пирога	-	1000
13.	Масло топленное на смазку пирога	30	30
	Масса 1 готового пирога:	-	950
	Выход 2 пирогов	-	1930

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Продолжают замешивать тесто, пока оно не станет комфортным на ощупь ставят для брожения. Тесто раскатывают в виде лепешки толщиной 1 см. На середину кладут фарш, разравнивают тонким слоем по поверхности, затем собирают края лепешки и соединяют в середине, поверхность пирога выравнивают. На верхней части пирога посередине делают дырочку.

Приготовление фарша: Подготовленный свежий осетинский сыр соединяют с мелко нарезанными листьями свеклы, с кинзой, перемешивают, добавляют сметану, соль по вкусу.

Пирог выпекают при температуре 300°С в течение 6-7 минут. Отпускают пирог в целом виде и поливают растопленным сливочным маслом.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Кабускаджын» (пирог с капустой и мясом)

	Наименование сырья	Расход сырья в граммах на 2пирогов	
		Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл	540 60	540 60
2.	Молоко цельное	180	180
3.	Вода	150	150
4.	Дрожжи (прессованные)	10	10
5.	Масло растительное	40	40
6.	Соль	10	10
7.	Сахар	5	5
	Вес полуфабриката теста:	-	900
8.	Капуста белокочанная	750	600
9.	Фарш говяжий	400	400
10.	Лук репчатый	120	100
11.	Масло сливочное	100	100
12.	Перец черный молотый	6	6
13.	Соль	14	14
	Вес начинки на 2 пирога:	-	1000
14.	Масло топленое на смазку пирога	30	30
	Вес 1 выпеченного пирога:	-	950

	Выход 2 пирогов	-	1930
--	------------------------	----------	-------------

Краткая технология приготовления

Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти, делают обминку.

Капусту белокочанную мелко шинкуют и припускают в небольшом количестве воды, лук репчатый пассеруют на сливочном масле. С капусты белокочанной отжимают воду, добавляют пассерованный лук, соль, перец, черный молотый, мясо, пропущенное через мясорубку.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5-7 минут.

Подают, полив топленым маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Насджын» (пирог с тыквой и свежим сыром)

	Наименование сырья	Расход сырья в граммах на 2пирогов	
		Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл	540 60	540 60
2.	Молоко цельное	180	180
3.	Вода	150	150
4.	Дрожжи (пресованные)	10	10
5.	Масло растительное	40	40
6.	Соль	10	10
7.	Сахар	5	5
	Масса полуфабриката теста:	450	900
8.	Тыква	840	610
9.	Свежий сыр	240	240
10.	Лук репчатый	140	120
11.	Перец черный молотый	11	11
12.	Сахар	12	12
13.	Соль	15	15
	Масса начинки на 2 пирогов:	550	1100
14.	Масло топленное на смазку пирога	30	30
	Масса 1 выпеченного пирога:	-	950
	Выход 2 пирогов	-	1930

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке. Сыр мнут руками до однородной массы и добавляют в тыкву. Лук мелко шинкуют и пассеруют, добавляют в фарш. Также добавляют соль, сахар и черный молотый перец, все хорошо перемешивают.

Тесто подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5–7 минут.

Подают, полив топленным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

Наименование изделия: «Хъадурджын» (пирог фасолью, луком репчатым и грецким орехом)

	Наименование сырья	Расход сырья в граммах на 2пирога	
		Брутто	Нетто
1.	Мука пшеничная, в т. ч. мука на подпыл	580 60	580 60
2.	Молоко цельное	180	180
3.	Вода	210	210
4.	Дрожжи (пресованные)	10	10
5.	Масло растительное	40	40
6.	Соль	10	10
7.	Сахар	5	5
	Вес полуфабриката теста:	-	1000
8.	Фасоль	370	340
9.	Орех грецкий	110	110
10.	Масло растительное	105	105
11.	Лук репчатый	208	176
12.	Перец черный молотый	11	11
13.	Соль	17	17
	Масса отварной фасоли	-	610
	Масса фарша	1000	1000
	Масса полуфабриката	2000	2000
	Масса готовых 2 пирогов	1900	1900
14.	Масло топленое на смазку пирога	30	30
	Вес 1 выпеченного пирога:	-	950
	Выход 2 пирогов	-	1930

Краткая технология приготовления

Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Готовят дрожжевое тесто безопарным способом. Замешивают мягкое тесто на молоке и воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, соли, муки и растительного масла, дают подойти.

Фасоль промывают в холодной воде и выкладывают в кастрюлю, заливают холодной водой, варят до готовности. Затем опрокидывают на дуршлаг и в горячем виде протирают до однородной пюреобразной массы. Лук мелко шинкуют, пассеруют на растительном масле до золотистого цвета и добавляют в фарш. Сюда же добавляют соль, перец черный молотый, орех грецкий мелко рубленный. Все хорошо перемешивают.

Тесто делят на части, подкатывают в шар, дают расстояться 5 минут, раскатывают лепёшки круглой формы толщиной 1 см. На середину лепёшки кладут фарш (расстояние между фаршем и тестом 2 см), собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают дырочку. Выпекают в духовом шкафу при температуре 300°С в течение 5-7 мин. Подают, полив сливочным маслом. Температура подачи изделия не менее 65°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

«Када» пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассерованный и орехом грецким (сдобный пирог)

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	600	600	1200	1200
в т.ч. на подпыл	80	80	160	160
Молоко цельное	300	300	600	600
Сметана	44	44	88	88
Дрожжи (прессованные)	16	16	32	32
Масло сливочное	40	40	80	80
Соль	3	3	6	6
Сахар	150	150	300	300
Яйцо	1 1/5 шт.	48	2 2/5 шт.	96
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста		1200		2400
Начинка:				
Масло топленое	250	250	500	500
Сахар	250	250	500	500
Мука пшеничная	150	150	300	300
Орех грецкий (ядра)	150	150	300	300
Масса начинки:	800	800	1600	1600
Яйцо для смазки	1шт.	40	2шт.	80
Сахарная пудра	15	15	30	30
Выход		2000		4000

Технология приготовления

Сдобное тесто готовится в две стадии: **приготовление опары и замес теста.**

Опара - жидкое тесто. Для его приготовления молоко или воду нагревают до 35-40⁰С, добавляют дрожжи, сахар 10 г (для быстрого брожения дрожжей), муку 200 г. Все хорошо перемешивают, накрывают крышкой и ставят в теплое место для брожения. За счет углекислого газа опара увеличивается в объеме в 2-3 раза. Готовая опара имеет консистенцию густой сметаны, запах спирта, температуру 27-29⁰С.

В готовую осевшую опару добавляют **сдобу**: оставшийся сахар, растопленный жир, яйцо, ванилин, сметану, оставшуюся муку и замешивают густое тесто. Готовое тесто ставят на расстойку в теплое место на 2 часа. Когда тесто подойдет, делают обминку. Обминку делают два – три раза. Готовое тесто выкладывают на стол, подпыленный мукой, делят на куски, подкатывают в шар и оставляют на 20-30 минут для созревания, прикрыв салфеткой.

После созревания кусок теста весом в 0,8 кг раскатывают в круглую лепешку и укладывают на смазанную жиром сковороду. Края лепешки должны свисать с краев сковороды. **Для начинки:** муку пшеничную пассируют, орехи измельчают, добавляют сахар и масло топленое, все перемешивают и выкладывают на лепешку. Толщина слоя начинки 1,5-2 см, пирог закрытый.

Раскатывают второй кусок теста весом 400 г в круглую лепешку, укладывают, поверхность пирога украшают рисунком из теста.

Украшенный пирог ставят на расстойку на 20-25 минут, поверхность пирога смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 25-30 минут до светло-коричневого цвета.

Технологическая карта «Балджын» (пирог с вишней) 2 вариант

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	550	550	1100	1100
в т. ч. на подпыл	50	50	100	100
Сахар	50	50	100	100
Молоко	200	200	400	400
Яйцо	2 шт.	80	4 шт.	160
Соль	3	3	6	6
Маргарин или масло сливочное	60	60	120	120
Дрожжи прессованные	20	20	40	40
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста	-	964	-	1878
Для начинки:				
Вишня замороженная	450	450	900	900
Загуститель	30	30	60	60
Конфитюр вишневый	300	300	600	600
Яйцо для смазки	1 шт.	40	2 шт.	80
Масса начинки:		780		1560
Выход		1700		3400

Приготовление полусдобного дрожжевого теста состоит из двух стадий: **приготовление опары и замес теста.**

Для пирога с вишней готовят полусдобное тесто.

Полусдоба – небольшое количество сахара, жира, яиц.

Опара. Молоко нагревают до температуры 35-40⁰С, добавляют дрожжи прессованные, сахар для быстрого брожения дрожжей, муку 60% от всей массы муки, все хорошо перемешивают, ставят в теплое место для брожения. За счет выделения углекислого газа опара увеличивается в объеме в два-три раза. Готовая опара имеет спиртовой запах и температуру 27-

29⁰С. В готовую опару добавляют оставшиеся ингредиенты: сахар, жир, яйцо, ванилин, все хорошо перемешивают, добавляют оставшуюся муку и замешивают плотное тесто. Тесто на расстойку не ставят, а сразу делят на куски массой 514 г (нижний слой) и 400 г (верхний слой).

Начинка: Замороженную вишню смешивают с сахаром, добавляют конфитюр вишневый, все хорошо перемешивают.

Приготовление. Кусок теста массой 514 г раскатывают в пласт, выкладывают на подготовленную сковороду, чтобы концы теста свисали за бока сковороды. На середину выкладывают равномерно начинку, загибают на начинку свисающие концы теста. Затем раскатывают второй пласт, складывают пополам, вырезают рисунок с помощью специального приспособления и выкладывают на поверхность пирога, а концы загибают под пирог. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 15-20 минут.

Технологическая карта «Балджын» (пирог с вишней) 1 вариант

Наименование сырья	На 1 пирог		На 2 пирога	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Мука пшеничная	650	650	1300	1300
в т. ч. на подпыл	80	80	160	160
Сахар	53	53	105	105
Молоко	280	280	560	560
Яйцо	2 шт.	80	4 шт.	160
Соль	8	8	16	16
Маргарин или масло сливочное	40	40	80	80
Дрожжи прессованные	40	40	80	80
Ванилин	1	1	2	2
Масса теста	-	1090	-	2130
Для начинки:				
Вишня замороженная	330	330	610	610
Сахар	200	200	400	400
Конфитюр вишневый	80	80	160	160
Яйцо для смазки	¾ шт.	32	1	6

			1/2 шт.	4
Масса начинки:		560		1120
Выход		1700		3400

Приготовление полусдобного дрожжевого теста состоит из двух стадий: **приготовление опары и замес теста.**

Для пирога с вишней готовят полусдобное тесто.

Полусдоба – небольшое количество сахара, жира, яиц.

Опара. Молоко нагревают до температуры 35-40⁰С, добавляют дрожжи прессованные, сахар для быстрого брожения дрожжей, муку 60% от всей массы муки, все хорошо перемешивают, ставят в теплое место для брожения. За счет выделения углекислого газа опара увеличивается в объеме в два-три раза. Готовая опара имеет спиртовой запах и температуру 27-29⁰С. В готовую опару добавляют оставшиеся ингредиенты: сахар, жир, яйцо, ванилин, все хорошо перемешивают, добавляют оставшуюся муку и замешивают плотное тесто. Тесто на расстойку не ставят, а сразу делят на куски массой 600 г (нижний слой) и 440 г (верхний слой).

Начинка: Замороженную вишню смешивают с сахаром, добавляют конфитюр вишневый, все хорошо перемешивают.

Приготовление. Кусок теста массой 600 г раскатывают в пласт, выкладывают на подготовленную сковороду, чтобы концы теста свисали за бока сковороды. На середину выкладывают равномерно начинку, загибают на начинку свисающие концы теста. Затем раскатывают второй пласт, складывают пополам, вырезают рисунок с помощью специального приспособления и выкладывают на поверхность пирога, а концы загибают под пирог. Поверхность смазывают яйцом и выпекают при температуре 200-220⁰С 15-20 минут.