Тема. Технологія приготування начинок

Багато страв та виробів з борошна готують з різними начинками (м'ясними, рибними, картопляними, овочевими, з сушених грибів, субпродуктів, сиру, яблук та ін.).

Начинка м'ясна з цибулею. І с п о с і б . Котлетне м'ясо нарізують на невеликі шматочки (40-50 г), обсмажують у жирі, потім перекладають у глибокий посуд, додають бульйон або воду (15-20 % до маси м'яса нетто) і тушкують на слабкому вогні до готовності. Тушковане м'ясо і пасеровану цибулю пропускають через м'ясорубку. Пасероване борошно розводять бульйоном, що залишився після тушкування м'яса, і проварюють. Подрібнене м'ясо заправляють білим соусом, сіллю, перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

ІІ с п о с і б . Сире м'ясо пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, кладуть на змащений жиром і розігрітий лист шаром не більше 3 см і, періодично помішуючи, обсмажують до готовності у жаровій шафі. Сік, що виділився з м'яса, зливають і готують на ньому білий соус. Підсмажене м'ясо з'єднують з пасерованою цибулею і ще раз пропускають через м'ясорубку з густою решіткою, потім заправляють білим соусом, сіллю, меленим перцем, дрібно нарізаною зеленню і перемішують.

Начинку можна приготувати також з вареного м'яса. Для цього його охолоджують, нарізують шматочками, пропускають через м'ясорубку разом з пасерованою ріпчастою цибулею, додають мелений перець, сіль, зелень, білий соус і все перемішують.

Начинка м'ясна з яйцем. У готову м'ясну начинку додають посічені круто зварені яйця, перемішують.

Начинка м'ясна з рисом. У готову м'ясну начинку додають розсипчасту рисову кашу, перемішують.

Начинка м'ясна з рисом і яйцем. Готову м'ясну начинку з'єднують з посіченими круто звареними яйцями і рисовою кашею, перемішують.

Начинка з ліверу. Легені і серце варять у підсоленій воді, печінку смажать.

Субпродукти пропускають через м'ясорубку, кладуть шаром не більше ніж 3 см на розігрітий з маргарином лист і обсмажують при помішуванні. В масу додають пасеровану ріпчасту цибулю, білий соус, сіль, перець, перемішують.

Начинка рибна. Філе риби без шкіри й кісток нарізують шматочками, солять і припускають. Після припускання філе січуть ножем (не дуже дрібно), змішують з пасерованою ріпчастою цибулею, перцем, сіллю, зеленню, білим соусом. Для приготування білого соусу використовують бульйон, в якому припускали рибу.

Начинка з сиру (по-домашньому). Сир пропускають через протиральну машину, додають яйця, сіль і все добре перемішують.

Начинка з сиру. Сир пропускають через протиральну машину, додають яйця, цукор, підготовлені родзинки (І с п о с і б) , перемішують.

Можна готувати без родзинок (І І с п о с і б).

Начинка з сиру з кропом. Сир протирають, додають яйця, вершкове масло, дрібно нарізаний кріп, сіль і перемішують.

Начинка зі свіжої капусти. Підготовлену свіжу білоголову капусту шаткують, кладуть на лист з розтопленим жиром шаром не більше 3 см і смажать до готовності у жаровій шафі при температурі 180-200 °С, періодично помішуючи. При нижчій температурі капуста набуде бурого кольору і стане несмачною, а при вищій — може обвуглитися.

Готову капусту охолоджують, додають сіль. В готову капусту додають круто зварені дрібно нарізані яйця або пасеровану цибулю і дрібно нарізану зелень петрушки.

Не с о л і т ь свіжу білоголову капусту до смаження або смажену не охолоджену: з неї буде виділятися волога, а це погіршить якість начинки.

Якщо свіжа капуста гіркувата, її попередньо бланшують (3-5 хв), відкидають, дають стекти воді, а потім обсмажують. Свіжу капусту можна обсмажувати також на плиті, в електричній сковороді при помішуванні.

Начинка зі свіжої капусти та картоплі. Свіжу білоголову капусту шаткують і смажать до готовності так само, як описано у попередній рецептурі.

Охолоджену смажену капусту солять і змішують з протертою вареною картоплею й пасерованою ріпчастою цибулею.

Начинка з квашеної капусти. Квашену капусту відтискають, промивають (якщо вона дуже кисла) і знову відтискають, дрібно ріжуть, кладуть у сотейник з розігрітим маргарином шаром не більш ніж 3-4 см і при періодичному помішуванні злегка обсмажують, потім додають невелику кількість рідини (води, бульйону — 5-6 % від маси капусти) і при слабкому нагріванні тушкують до готовності. Рідина повинна повністю випаруватися. В готову капусту додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, цукор, перець чорний мелений, сіль, дрібно нарізану зелень петрушки і перемішують.

Начинка картопляна з шкварками й цибулею. Обчищену картоплю варять,

відвар зливають, гарячу картоплю протирають. Сало шпик нарізують дрібними кубиками, смажать до витоплення жиру, додають дрібно нарізану ріпчасту цибулю, пасерують до готовності, а потім змішують з протертою картоплею.

Начинка грибна. Сушені білі гриби ретельно промивають, замочують, потім

варять до готовності. Відвар проціджують і використовують для приготування білого соусу. Варені гриби миють, обсушують, пропускають через м'ясорубку, обсмажують в олії або маргарині, додають пасеровану ріпчасту цибулю, сіль, перець, соус і все добре перемішують.

Начинка вишнева. І с п о с і б . Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки й кісточки, пересипають цукром і залишають на 3-4 год у холодному місці.

Сік, що виділився, відціджують, а м'якоть використовують як начинку.

ІІ спосіб. Вишні перебирають, миють, видаляють плодоніжки і кісточки.

М'якоть посипають цукром і прогрівають до температури 30-40 °С потім при безперервному помішуванні вводять манну крупу і прогрівають при температурі 90- 95 °С не більше 30 хв. Охолоджують і використовують.

Начинка яблучна. І с п о с і б . Свіжі яблука миють, обчищають від шкірки,

видаляють насіннєве гніздо, нарізують скибочками, посипають цукром, додають воду (20-30 г на 1 кг яблук) і припускають доти, доки маса не загусне,

охолоджують.

ІІ спосіб. У яблуках видаляють насіннєве гніздо і шкірку, нарізують скибочками або кубиками і пересипають цукром.

Начинка з маку та меду. Мак промивають теплою водою, заливають

окропом у співвідношенні 1:1, доводять до кипіння, кип'ятять 1-2 хв, залишають на 3-4 год для набухання. Набухлий мак відкидають на сито або марлю, відтискають і пропускають через м'ясорубку з дрібними отворами два рази, додають мед, перемішують.

**До н а ч и н к и з маку можна додати манну крупу: вона поглине надлишок вологи.*

Начинка з квасолі й картоплі з маком. Варену квасолю і картоплю протирають гарячими. Промитий і обшпарений мак розтирають або пропускають через м'ясорубку, додають сіль, цукор, перемішують.

Начинка з гарбуза. Обчищений гарбуз подрібнюють, додають цукор, припускають до готовності й охолоджують.

Питання для самоконтролю:

1. Як приготувати м’ясну начинку І способом?
2. Яка особливість приготування начинки з гарбуза?
3. Як готують рибну начинку?
4. Де використовують грибну начинку?
5. Дати характеристику приготування сирних начинок. Оформити таблицю.

Вид начинки	**Технологія приготування**
Начинка з сиру (по-домашньому)	
Начинка з сиру	

Начинка з сиру з кропом	

Домашнє завдання: опрацювати поданий матеріал. Законспектувати 3-5 різних видів начинок.