

Онофрійчук Л.І., Хідченко М.О.
(наук. керівники - доц. Бондар Н.П., доц. Арпуль О.В.)
Національний університет харчових технологій

Аналіз технології приготування страв та кулінарних виробів з борошна

Ключові слова: борошно, борошняні страви, кулінарні вироби

На сьогодні борошняні страви та борошняні кулінарні вироби займають значну частку меню кожного підприємства ресторанного господарства. Для виробництва цих виробів основною сировиною є борошно, яке отримують в результаті розмелювання на порошок хлібних злаків (пшениці, жита та ін.) або насіння бобових культур (гороху, сої). На формування асортименту борошна впливає вид зернової культури, призначення борошна та технологія переробки зерна. Для приготування борошняних страв і кулінарних виробів в закладах ресторанного господарства використовують переважно пшеничне борошно вищого і першого гатунку, що обумовлено його органолептичними показниками та хлібопекарськими властивостями, а саме силою борошна, його газоутворюючою, газоутримуючою та водопоглинальною здатністю.

Хімічний склад борошна близький до хімічного складу зерна, з якого воно виготовлене і в середньому становить, %: крохмалю - 65-70, азотистих речовин - 10-12, цукрів - 0,2-1, жиру - 1-2, клітковини - 0,1-0,5, води - 13-15 (1). Хімічний склад борошна визначає харчову цінність страв та виробів із нього.

Для виробництва смачних борошняних страв та кулінарних виробів з високими органолептичними показниками необхідно знати і враховувати хлібопекарські властивості борошна, які в значній мірі обумовлюють якість останніх та впливають на технологічний процес їх приготування.

Борошняні страви та кулінарні вироби характеризуються високою калорійністю, приємним зовнішнім виглядом, мають добрі смакові якості, високу харчову цінність, яка залежить від додаткової сировини, що входять до складу тіста (яєць, молока, цукру, жиру) та значно підвищується, якщо вироби готують з фаршами із м'яса, риби, сиру та ін.

Найбільш поширеними борошняними стравами є пельмені, вареники, млинці, млинчики, оладки, налисники, галушки, локшина. Тісто для них готують згідно рецептури за нескладною технологією, яка передбачає послідовне введення компонентів рецептури в просіяне борошно, ретельне перемішування та нетривале витримання тіста впродовж 30-40 хв (для пельменів, вареників), або ж приготування та проціджування рідкого тіста (для млинчиків) та їх випікання.

Асортимент борошняних кулінарних виробів дуже різноманітний і включає пиріжки (пиріжки, смажені), пироги, пончики, пампушки, розтягаї, біляші, ватрушки, кулеб'яки, слойки та ін. вироби з різноманітними начинками.

Борошняні кулінарні вироби готують з різних видів тіста і залежно від його призначення воно повинно мати певні структурно-механічні властивості та органолептичні показники якості. Тісто поділяють на такі види: дріжджове, яке готують опарним і бездріжджовим способом та бездріжджове або прісне. Борошняні страви переважно готують із

прісного тіста (крім млинців і оладків), а кулінарні вироби - головним чином із дріжджаного. Безопарний спосіб застосовують для виробництва страв і кулінарних виробів із помілистою кількістю здобы (цукру, жиру, яєць), а опарний - для виробів з високим вмістом оздоблюючих компонентів (понад 10-12 % до маси тіста).

На підставі проведених досліджень були проаналізовані різні кулінарні страви, до складу яких входить борошно, а саме: пиріжки, вареники з різною начинкою, волювипи з шпинатом, котомочки з овочами та інші страви. За результатами аналізу технологічних карт, розроблених на основі їх рецептур, були зроблені висновки:

1. Харчова цінність готових кулінарних страв та виробів з борошна забезпечується великим вмістом вуглеводів та жирів, і в меншій мірі білків. Наприклад, вареники з фруктами містять білків -7,8 г, жирів - 3,7 г, вуглеводів 30,2г, якщо в ролі начинки використати грецькі горіхи, то ця страва збагатиться на жири і білки.

Вироби з дріжджового тіста, наприклад, пиріжки з грибами, якщо випікаються містять 6,5 г білків, 3 г жирів, 16,6 г вуглеводів, а якщо смажаться у великій кількості жиру, то їх харчова цінність значно збільшується за рахунок кількості жирів.

2. Енергетична цінність цих страв за рахунок високого вмісту вуглеводів досить висока, коливається в межах 200-400 ккал на 100 г продукту залежно від тіста, технології приготування та виду начинки.

Оскільки склад цих виробів не збалансований, то їх доцільно збагачувати білковими речовинами та вітамінами за рахунок відповідного підбору начинок та вітамінізації борошна.

3. Органолептичні показники виробів з борошна відрізняються залежно від виду тіста та термічної обробки. Наприклад, випечені вироби, приготовані з дріжджового тіста мають пухку структуру м'якшиша, рум'яну кірочку і приємний характерний смак та запах. За умови смаження їх у великій кількості жиру, пиріжки, приготовані за тією ж технологією матимуть зовсім інші властивості, будуть менш пухкими, відчуватиметься перенасичений жиром смак, кірочка матиме інший відтінок.

Список використаних джерел

1. Бабиченко Л. В., «Основные технологи пищевых производств», - М.: Экономика, 1983. изд. 3. - 215 с.

2. Баранов В.С., «Технология производства продуктов общественного питания.» -М.: Экономика, 1982. - 399 с.