

Тема 3.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НАЧИНОК И ФАРШЕЙ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемого в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба

При производстве хлебобулочных изделий из дрожжевого, слоеного и пресного теста (кулебяк, ватрушек, пирогов и др.) используют различные фарши и начинки, которые не только улучшают вкусовые качества данных изделий, но и придают им сочную, нежную консистенцию.

Для хлебобулочных изделий фарши могут быть сырыми (беляши, чебуреки) и подвергнутыми тепловой обработке (пирожки, пироги).

Фарши и начинки бывают сладкими и несладкими. Сладкие начинки — фруктовые, ореховые и др., несладкие фарши — мясные, рыбные, овощные и др.

Для приготовления фаршей и начинок используют разнообразные продукты: мясо, субпродукты, рыбу, овощи, грибы, крупы, яйца и т.д. В зависимости от вида использованных продуктов различают следующие виды начинок и фаршей:

- начинки из мясных продуктов (фарши);
- начинки из рыбных продуктов и раков;
- начинки из крупяных продуктов;
- начинки из овощей, грибов и саго;
- начинки из молочных продуктов;
- начинки из фруктов;
- начинки из разных продуктов.

Начинки являются скоропортящимися заготовками, поэтому их готовят в тот день, когда они используются в изделиях. Хранят начинки при температуре от 0 до 6 °С не более 12 часов.

В закрытых пирогах обычно используют начинку из мяса, птицы, рыбы (жареной или сырой), грибов, риса, яиц. Начинки, содержащие достаточно влаги (творог, капуста, варенье, яблоки), отлично подходят для открытых или решетчатых пирогов.

При изготовлении фаршей можно заменять говядину равным по весу нетто количеством мясной свинины, баранины, мясом домашней птицы, дичи и кролика; репчатый лук — зеленым и сухим, яйца — равным количеством меланжа или сухим яичным порошком (12,5 г вместо одного яйца).

Методы приготовления, порядок подготовки продуктов для фаршей

Для приготовления начинок используют в основном гидромеханические (промывание, замачивание, осаждение, фильтрование) и механические

(сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование, дозирование и формование) приемы обработки продуктов, а для фаршей — и механические, и тепловые, и гидромеханические.

Мясной фарш готовят из сырого (вареного) мяса или субпродуктов, которые измельчают при помощи мясорубки. Иногда мясо или субпродукты для фарша сначала нарезают на маленькие кусочки, обжаривают, а затем измельчают. При тепловой обработке мяса белки его в значительной степени теряют способность держать влагу, вследствие чего выделяется мясной сок, который содержит питательные вещества. Поэтому его используют в кулинарии как заправку.

Рыбный фарш готовят из различной рыбы с небольшим количеством межмышечных костей (судак, сазан, сом, щука, треска, морской окунь). Можно использовать живую, охлажденную или мороженую рыбу, а также рыбное филе.

Овощной фарш готовят из капусты, картофеля, моркови.

Головку белоголовой капусты разрезают вдоль на четыре одинаковые части, срезают остатки кочанчика и не очень мелко секут. Если капуста имеет горьковатый привкус, ее в рубленом состоянии кладут в кипяток и держат там 1—2 мин, после чего откидывают на дуршлаг, чтобы стекла вода.

Картофель моют, чистят и отваривают в подсоленной воде, затем протирают.

Морковь измельчают и припускают с жиром.

Грибной фарш готовят из свежих и сушеных грибов. Промытые и очищенные свежие грибы мелко рубят. Сушеные грибы перебирают, моют в теплой воде, заменяя воду два-три раза, а потом замачивают в течение двух-трех часов в холодной воде и в этой же воде варят. Вареные грибы режут.

Крупяной фарш чаще всего готовят из риса и гречневой крупы. Рис перебирают, моют в теплой воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Гречневую крупу просеивают сквозь сито, а потом перебирают, удаляя механические примеси и необрушенные зерна.

Во многих фаршах, в которые не входит крупа, для связи и создания консистенции, улучшающей вкус фарша, используют соус. В состав соуса входят пассерованная мука, масло или маргарин и бульон. На 1 кг фарша добавляют 100—150 г соуса.

В технологии приготовления фаршей используют пассерованную муку, бульоны и соусы.

Пассерование муки. Муку пассеруют для изменения свойств: при прогревании клейковина теряет способность к набуханию и не может образовать клейкую массу (вследствие свертывания белков). Пассеруют муку

с жиром и без жира. Мучную пассеровку без жира производят следующим образом: просеянную муку насыпают на сковороду или противень толстым слоем не более 3 см и, помешивая деревянной веселкой, нагревают на плите до тех пор, пока мука не приобретет слегка кремовый (палевый) оттенок и приятный аромат каленого ореха. Пассерованная мука должна быть рассыпчатой, без комков и привкуса сырой муки.

Муку можно пассеровать также в жарочном шкафу при температуре 110—120 °С, через каждые 2—3 мин перемешивая и разминая комки. Пассерованную муку просеивают через сито с ячейками 1—2 мм.

Мучную пассеровку жиром производят следующим образом: в сотейнике или кастрюле с толстым дном растапливают масло или маргарин и нагревают до полного испарения влаги. Затем добавляют просеянную муку и, непрерывно помешивая, продолжают нагревание до исчезновения пузырьков, т.е. до полного удаления влаги из муки. При этом состав не должен темнеть. На 1 кг муки берут 1 кг жира. Пассерованная мука должна быть без комков, слегка желтоватого цвета, без привкуса сырой муки.

Приготовление бульона. Для соусов используют чаще всего бульоны, оставшиеся от варки или припускания мяса, рыбы, грибов.

Можно специально сварить мясной бульон из костей. На 1 кг костей берут 4 л воды. Варят бульон четыре — шесть часов. Для рыбного бульона используют пищевые рыбные отходы. На 1 кг рыбных пищевых отходов берут 4 л воды. Варят бульон полтора-два часа. Грибной отвар готовят из предварительно промытых сушеных грибов. Перед варкой грибы вымачивают в течение трех-четырех часов (для набухания), а затем варят в течение полутора-двух часов в той же воде. Готовые бульоны процеживают.

Приготовление соуса. Мучную пассеровку охлаждают до 60—70 °С, разводят горячим бульоном и, непрерывно размешивая, варят при слабом кипении до консистенции густой сметаны. Перед окончанием варки соус заправляют солью. Готовый соус процеживают.

Лук с жиром пассеруют для сохранения в нем ароматических эфирных масел. Для этого в электросковороде или в сотейнике разогревают масло до 110—120 °С и добавляют нарезанный лук.

Пассеруют лук при непрерывном помешивании до образования светло-золотистого цвета.

Начинки (фарши) должны быть вкусными и сочными. Вкус, цвет, аромат фарша (начинок) зависят не только от сочетания разных видов продуктов, но и от способа их тепловой обработки. Так, фарш из жареного мяса значительно вкуснее, чем из вареного; в меру поджаренный лук ароматнее недожаренного или пережаренного; соус из поджаренной муки имеет лучший

аромат и вкус, чем из непро- жаренной муки. Поджаренные овощи вкуснее и ароматнее овощей, сваренных в воде.

Характеристика различных видов фаршей

Фарши из мясных продуктов

Фарш из мяса, в г: *мясо без костей — 1200, лук репчатый — 100, жир для жаренья — 50, мука — 10, соль — 10, перец черный молотый — 0,5, лавровый лист — 3—4 шт., зелень петрушки — 7. Выход: 1000.*

Первый способ. Мякоть вымытой сырой говядины (баранины, телятины или нежирной свинины) нарезают на кусочки весом по 30—40 г и обжаривают в жире, затем выкладывают обжаренные кусочки мяса в кастрюлю, добавляют соль, зелень, перец горошком, лавровый лист и воду или бульон до уровня мяса, накрывают крышкой и тушат час-полтора, пока мясо не станет мягким. Подготовленное таким образом мясо пропускают через мясорубку.

Жир, в котором жарилось мясо, используют для жаренья лука. Когда лук обжарится до розового цвета, добавляют муку и продолжают жарить до светло-коричневого цвета. Разводят полученную мучную пассеровку бульоном, в котором тушилось мясо, предварительно процедив бульон сквозь сито или через марлю, добавляют зелень и измельченное мясо, перемешивают и солят по вкусу.

Второй способ. Мякоть мяса промывают, пропускают через мясорубку, выкладывают на смазанный маслом противень и обжаривают на плите или в духовом шкафу до мягкости, но не засушивая мясо; затем еще раз пропускают мясо через мясорубку. Мелко нарубленный лук и муку поджаривают на сковороде с жиром и разводят бульоном, добавляют соль, перец молотый, мелконашинкованную петрушку и все перемешивают.

Третий способ. Отваривают мясо, пропускают его через мясорубку и соединяют с соусом для фарша (см. выше). Начинку из мяса можно приготовить, уменьшив норму мяса на 100 г и добавив столовую ложку риса, причем норму муки уменьшить наполовину, а рис отваривают.

Фарш мясной сырой для жареных пирогов (беляш), в г: *мясо свежее говядина или баранина — 300, свинина — 300 г, лук репчатый — 300, соль — 7, перец черный молотый — 4, вода — 100. Выход: 1000.*

Нарезают мясо на небольшие куски, добавляют очищенный репчатый лук и пропускают через мясорубку; затем добавляют соль, перец, воду, все хорошо перемешивают и в сыром виде используют для начинки.

Фарш мясной сырой для крымских пирожков «Чебурек», в г: *вода в фарш — 90, соль — 10, говядина или баранина без костей — 300, свинина без костей — 325, лук репчатый — 105, перец молотый — 4, масло растительное рафинированное для жарки — 200. Выход: 1000.*

Для фарша берут свежее хорошее мясо говядины и свинины, промывают, отделяют от костей, нарезают небольшими кусочками, добавляют очищенный репчатый лук, черный молотый перец, соль, пропускают через мясорубку и перемешивают с водой.

Фарш из дичи или домашней птицы, в г: *выпотрошенная птица — 1800, жир — 100, мука — 50, молоко — 250, соль — 20, зелень. Выход: 1000.*

Дичь или домашнюю птицу жарят или варят до готовности (готовность определяют проколом мяса ножом или вилкой в наиболее толстом месте до костей; если при этом выделяется не красный, а прозрачный водянистый сок, мясо готово).

Отделяют мясо от костей и мелко рубят.

Муку с жиром немного поджаривают и разводят с молоком, затем добавляют соль, мелконарезанную зелень по вкусу и перемешивают.

Фарш из дичи или домашней птицы с яйцом и рисом, в г: *выпотрошенная птица — 1000, жир — 100, сливки — 60, яйцо — 180, мускатный орех, рис — 100. Выход: 1000.*

Дичь или домашнюю птицу отваривают или жарят, отделяют мясо от костей и мелко рубят. Рис отваривают в подсоленной воде, сваренные круто яйца нарезают на мелкие кубики, мускатный орех измельчают, потом перемешивают все продукты.

Фарш из ливера, в г: *ливер — 1200, лук репчатый — 150, жир — 150, соль. Выход: 1000.*

Ливер (сердце, легкие, горло) разрезают на куски весом по 30—40 г, промывают и варят в подсоленной воде до готовности, потом мелко рубят ножом или пропускают через мясорубку, слегка обжаривают с луком и заправляют соусом для начинки.

Фарш из свинины, в г: *свинина без костей — 1200, лук репчатый — 250, сахар — 16, перец черный молотый — 4, соль — 7. Выход: 1000.*

Для этого фарша берут свинину свежую, соленую, копченую, шпик, ветчину, корейку, грудинку, бекон или рулет.

Продукты освобождают от кожи. Свежую свинину, а также очень соленую или жесткую отваривают в небольшом количестве воды, нарезают на мелкие кубики, перемешивают с перцем, сахаром и мелко-нарезанным луком, если нужно, солят. Можно добавить один яичный желток.

Фарши из рыбных продуктов и раков

Рыбный фарш, в г: рыба — 1200 или рыбное филе — 900, лук репчатый — 150, мука — 15, масло растительное — 120, соль — 15, зелень петрушки — 10, перец черный молотый — 0,7, лавровый лист — 5 шт. Выход: 1000.

Первый способ. Свежую рыбу чистят от чешуи и удаляют внутренности. Промывают рыбу, солят и обжаривают с обеих сторон, потом удаляют из рыбы кости и рубят ее не очень мелко. Мелконарезанный лук обжаривают до розового цвета, добавляют муку, обжаривают до светло-коричневого цвета, разводят небольшим количеством бульона или воды до консистенции густой сметаны. К рыбе добавляют подготовленный лук, зелень и соль.

Второй способ. Очищенную рыбу укладывают в сотейник, добавляют немного воды, соль, лавровый лист, перец или зелень. Мелкую рыбу варят 10—15 мин, а крупные куски осетра — один-два часа. Сваренную рыбу рубят не очень мелко и перемешивают с другими продуктами; бульон от варки процеживают и используют для соуса.

Соленую рыбу заранее замачивают на пять-шесть часов в воде (воду меняют дважды) и потом варят в большом количестве воды.

При добавлении к начинке 100 г риса норму свежей рыбы уменьшают на 300 г, а при добавлении шести крутых яиц — на 150 г.

Фарш рыбный с рисом и визигой, в г: треска — 1171 или окунь морской — 1295, визига сухая — 46, рис (крупя) — 40, лук репчатый — 50, мука — 10, маргарин столовый — 40, зелень петрушки — 9, перец черный молотый — 0,5, соль — 12. Выход: 1000.

Филе свежей рыбы без костей режут на куски массой 40—50 г, укладывают на противень, добавляют воду (на 1 кг рыбы 0,3 л воды), соль и припускают в течение 15—20 мин до готовности. Можно рыбу отварить. Визигу вяленую перед отвариванием замачивают на два-три часа в холодной воде, а затем отваривают в подсоленной воде до готовности (два-три часа). Свежую визигу варят без предварительного замачивания. Размягченную визигу рубят ножом или пропускают через мясорубку. Готовую рыбу измельчают, соединяют с визигой, рассыпчатой кашей, пассерованным репчатым луком, перцем, мелко нарезанной зеленью, растопленным жиром (маргарином) и хорошо перемешивают. Вместо риса можно использовать другие крупы: ячневую, перловую или пшеничную. Если в рецептуру крупы не входит, фарш заправляют белым соусом.

Фарш из раков, в г: сливочное масло — 40, мука — 10, молоко цельное — 125, яичные желтки — 100, вода — 5000, соль — 50, тмин — 3, укроп — 7, петрушка — 7, лавровый лист — 5 шт., раки — 30 шт. Выход: 1000.

Воду с пряностями и солью доводят до кипения, опускают в нее живых раков поодиночке, промыв их заранее в холодной воде. Накрывают посуду крышкой и варят раков в кипящей воде 8—10 мин. Снимают посуду с огня. Через 8 мин вынимают раков и охлаждают. Извлекают из шеек и клешней мясо и нарезают его мелкими кубиками.

Из муки, жира (масла) и молока готовят соус для начинок. Сварив яйца вкрутую, мелко рубят желтки. Перемешивают все продукты.

Фарши из крупяных продуктов

Фарш из риса, в г: *рис — 300, жир — 160, соль — 15, вода для варки — 750. Выход: 1000.*

Рис перебирают, удаляют посторонние примеси и плохие зерна, промывают в нескольких водах до исчезновения мути, всыпают в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности рассыпчатой каши; потом отбрасывают на сито или дуршлаг, обливают горячей водой, дают воде стечь, высыпают в кастрюлю, добавляют жир и соль.

Фарш рисовый с яйцом, в г: *рисовая крупа — 320, яйца — 120, маргарин столовый — 90, соль — 10, зелень петрушки или укропа — 10. Выход: 1000.*

Рис очищают от примесей, промывают в теплой воде до удаления мути и засыпают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг риса — 50 г соли и 8—10 л воды) и варят при слабом кипении 20—25 мин. Сваренный рис откидывают на дуршлаг, обсушивают и перемешивают с маргарином, рублеными яйцами и зеленью. Если рис варят в меньшем количестве воды (5—7 л на 1 кг), то его откидывают на дуршлаг и промывают горячей водой. Можно сварить рис в небольшом количестве воды (на 1 кг риса 2 л воды) в толстодонной посуде. Для этого рис варят 3—5 мин на плите, затем добавляют маргарин и ставят рис на водяной бане в жарочный шкаф на 35—40 мин. Рис, сваренный таким способом, называют припущенным, а вышеописанным методом — откидным.

Фарш из гречневой каши с печенью, в г: *гречневая крупа — 200, вода для варки — 350, жир — 160, печень говяжья — 550, лук репчатый — 130, соль — 7, перец черный молотый — 2. Выход: 1000.*

Готовят гречневую кашу, как описано выше. Печень промывают, удаляют пленку и желчные протоки, нарезают ломтиками и обжаривают в жире до исчезновения красноты, потом печень измельчают, соединяют ее с мелконарезанным и обжаренным луком. Добавляют соль и молотый перец и соединяют все продукты, перемешивают их.

Фарш из гречневой каши со шпиком и яйцами, в г: *гречневая крупа — 230, вода для варки — 350, сало шпик — 400, яйцо куриное — 180, лук репчатый — 80, соль — 7. Выход: 1000.*

Готовят гречневую кашу. Варят яйца вкрутую и мелко рубят. Нарезают мелкими кубиками шпик и обжаривают его на сковороде до светло-желтого цвета, затем добавляют мелконарезанный лук и все вместе обжаривают до золотистого цвета, после чего соединяют все продукты и перемешивают.

Фарш из гречневой каши с мясом, в г: *крупa гречневая — 450, молоко цельное — 250, лук репчатый — 40, перец черный молотый — 3, баранина жирная — 400, бульон для заливки — 250, соль — 7. Выход: 1000.*

На сковороде или в духовом шкафу обжаривают гречневую крупу и варят вместе с молоком 5—8 мин. Добавляют молотый перец, обжаренный лук, сырую баранину, нарезанную мелкими кусочками, соль.

Фарш из пшена и изюма, в г: *пшено — 300, вода для варки — 1400, изюм — 350, сахар — 90, жир — 140. Выход: 1000.*

Пшено перебирают, промывают в нескольких водах до исчезновения мути и варят в подсоленной воде 6—8 мин, потом сливают воду через частое сито, добавляют жир, сахар, промытый изюм и соль, все перемешивают и ставят на два часа в духовой шкаф.

Фарш из овощей, грибов

Фарш из свежей капусты, в г: *капуста свежая — 1400, яйцо куриное — 180, жир — 160, соль — 7. Выход: 1000.*

Капусту чистят, удаляют кочерыжку, нарезают ее, укладывают на противень или сковороду с жиром и жарят до полуготовности, чтобы капуста сохранила в готовых изделиях приятный хруст. Добавляют рубленые яйца и солят.

Фарш из квашеной капусты, в г: *капуста квашеная — 1000, жир — 160, лук репчатый — 150, соль — 7, сахар — 25. Выход: 1000.*

Квашеную капусту промывают в теплой воде и ошпаривают для удаления лишней кислоты. Потом перебирают капусту, рубят, укладывают в кастрюлю, добавляют жир и поджаренный лук, помешивая, тушат до готовности. Добавляют сахар, соль. Можно также добавить мелконарезанную зелень или измельченное крутое яйцо.

Начинка из моркови, в г: *морковь — 1000, яйцо куриное — 180, жир — 160, соль — 8, сахар — 40. Выход: 1000.*

Почищенную морковь нарезают большими кубиками, укладывают в кастрюлю, наливают воды так, чтобы она покрывала морковь, солят, закрывают крышкой и варят 20—30 мин до размягчения; потом сливают воду, морковь мелко рубят или пропускают через мясорубку. Смешивают с маслом, нарубленными мелко крутыми яйцами, сахаром и солью.

Фарш из моркови со сметаной, в г: *морковь* — 800, *яйцо куриное* — 180, *мука пшеничная* — 40, *сметана* — 180, *жир* — 180, *соль* — 8, *сахар* — 16. *Выход: 1000.*

Почищенную морковь мелко рубят ножом или пропускают через мясорубку, обжаривают в жире до размягчения. Сливают жир и обжаривают на нем муку. Пассерованную муку немного охлаждают и разводят сметаной; соединяют морковь, мелконарубленные вареные вкрутую яйца и мучное пассерование, добавляют сахар и соль.

Фарш из лука репчатого, в г: *лук репчатый* — 800, *яйцо куриное* — 540, *масло сливочное* — 240, *сухаре молотые* — 120, *соль* — 7, *зелень* — 10, *бульон* — 80. *Выход: 1000.*

Лук мелко режут и обжаривают в масле до золотистого цвета, снимают с огня и перемешивают с молотыми, слегка обжаренными белыми сухарями, потом добавляют мелко порубленные сваренные вкрутую яйца, зелень, соль и вливают немного бульона, чтобы начинка стала более пластичной.

Фарш из лука зеленого, в г: *лук зеленый* — 800, *яйцо куриное* — 540, *масло сливочное* — 240, *соль* — 7. *Выход: 1000.*

Зеленый лук перебирают, нарезают, добавляют соль и сливочное масло, тушат в кастрюле до размягчения лука, добавляют сваренные вкрутую мелконарезанные яйца и все перемешивают.

Готовят также фарш и без тепловой обработки лука. В нарезанный лук вливают горячее растопленное сливочное масло, добавляют соль и мнут ложкой, потом добавляют рубленные яйца и перемешивают. Начинка при этом способе приготовления будет иметь более острый вкус. Сливочное масло можно заменять на рафинированное растительное.

Фарш из лука, в г: *лук зеленый* — 435, *лук репчатый* — 85, *щавель* — 435, *молодая мята* — 20, *свежие листья кинзы (кориандр)* — 20, *перец красный молотый* — 7, *соль* — 10. *Выход: 1000.*

Зелень для начинки мелко рубят и перемешивают с солью и перцем.

Фарш из грибов, в г: *грибы свежие* — 1200 или 400 *сухих*, *лук репчатый* — 150, *масло сливочное или рафинированное растительное* — 160, *мука пшеничная* — 100, *соль* — 8, *перец черный молотый* — 5, *зелень* — 10. *Выход: 1000.*

Грибы чистят и промывают, отваривают их в подсоленной воде до готовности. Сухие грибы предварительно замачивают в холодной воде на три часа, потом воду сливают, наливают свежую и отваривают грибы. Отваренные грибы пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом и обжаривают с половиной нормы жира. Из оставшегося жира, муки и лука

готовят белый соус для начинки. Смешивают грибы и соус, добавляют мелконарубленную зелень, соль, перец.

Для приготовления начинки из грибов с рисом берут половину нормы грибов и добавляют 300 г отваренного рассыпчатого риса.

Готовят также приготовить начинку из половинной нормы грибов и 500 г квашеной капусты.

Фарш из грибов со сметаной, в г: *грибы свежие — 1600 или 600 сухих, сметана — 180, лук репчатый — 100, масло сливочное или рафинированное растительное — 100, мука пшеничная — 40, соль — 7, перец черный молотый — 2, зелень — 10. Выход: 1000.*

Отваривают грибы до готовности, пропускают их через мясорубку или рубят ножом и обжаривают с половиной нормы жира. Из лука, муки и оставшегося жира готовят соус для начинки, только вместо воды кладут сметану, в которую добавляют застывший жир. Больше соус не греют, так как сметана от нагрева теряет аромат. Смешивают грибы с соусом.

Начинки из молочных продуктов

Начинка из творога, в г: *творог — 800, яйцо — 90, сахар — 80, мука — 40, соль — 7, ванилин — 0,1. Выход: 1000.*

Творог протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар, яйца и муку, немного обжаренную на сковороде без жира, соль, ванилин. Все перемешивают до получения однородной массы. В начинку можно добавить цедру от лимона или апельсина.

Можно также добавить изюм, орехи, миндаль или нарезанные цукаты.

Начинка из сырковой массы, в г: *готовая сырковая масса — 855, яйцо — 125, мука пшеничная — 20. Выход: 1000.*

Сырковую массу размягчают, добавляют яйца и предварительно немного обжаренную без жира пшеничную муку. Все перемешивают до получения однородной массы.

Начинка из брынзы, в г: *брынза — 850, молоко — 60, мука пшеничная — 50, яйца — 60. Выход: 1000.*

Брынзу натирают на крупной терке или мелко рубят, добавляют молоко, муку, сырые яйца. Все тщательно перемешивают до получения однородной массы.

Начинки из фруктов

Начинка из кураги, в г: *курага — 500, вода — 1000, сахар — 300. Выход: 1000.*

Способ 1. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде на три часа, потом варят в этой же воде с добавлением сахара до тех пор, пока курага не превратится в пюреобразную массу.

Способ 2. Курагу перебирают, промывают. Наливают теплую воду так, чтобы она покрыла курагу. Накрывают крышкой и оставляют на два часа для набухания; потом доводят до кипения, сливают воду, охлаждают курагу и выкладывают ее на раскатанный пласт теста и посыпают сахаром.

Начинка из яблок, в г: *яблоки свежие — 1000, сахар — 300, вода — 20. Выход: 1000.*

Способ 1. Яблоки моют, чистят от кожуры, нарезают на четыре части и каждую часть на дольки, добавляют сахар, помешивая, варят почти до размягчения. Затем охлаждают.

В фарш можно добавить % чайной ложки молотой корицы или цедру от одного лимона, апельсина или мандарина. Если яблоки сладкие, следует добавить лимонный сок или лимонную (виннокаменную кислоту) по-вкусу.

Способ 2. Нарезанные на дольки яблоки пересыпают сахаром и сбрызгивают коньяком (водкой), дают постоять один-два часа, пока они не станут мягче, затем используют в качестве начинки. Водки или коньяка берут из расчета — на 1 кг яблок — 20 г водки.

Начинка из яблок и брусники, в г: *яблоки свежие — 900, брусника свежая — 100, масло сливочное — 50, корица молотая — 5. Выход: 1000.*

Яблоки моют, чистят (кожицу можно не срезать), нарезают ломтиками, выкладывают в кастрюлю, добавляют сахарный песок, сливочное масло, корицу и немного воды (около 50 г). Яблоки припускают и соединяют с брусникой.

Начинки из разных продуктов

Начинка из мака, в г: *мак — 700, сахар — 300, яйцо — 45. Выход: 1000.*

Мак промывают в теплой воде, засыпают в кипящую воду (воды берут ровно столько, чтобы покрыть мак) и после того, как вода с маком закипит, выливают на чистое сито для стекания воды. Мак подсушивают, толкут в ступке или пропускают два-три раза через мясорубку с мелкой решеткой, потом добавляют сахар и сырое яйцо. Все хорошо перемешивают.

Начинка из миндаля, в г: *миндаль — 700, сахар — 280, яйцо — 9, масло сливочное — 80, мука пшеничная — 100. Выход: 1000.*

Ядро миндаля обжаривают до золотистого цвета, потом растирают его или пропускают несколько раз через мясорубку, добавляют сахар и яйца. Затем смешивают с обжаренной на масле мукой и все снова хорошо перемешивают.

Контрольные вопросы

1. Какие существуют виды фаршей в зависимости от сырья?
2. Какие методы приготовления применяют при изготовлении фаршей?
3. Каков порядок подготовки продуктов для фаршей?
4. Как готовят мясной фарш? Дайте характеристику одному из способов.
5. Как готовят фарш для пирожка «Чебурек»?
6. Как готовят фарш из ливера?
7. Как готовят фарш из рыбы?
8. Как готовят фарш из риса и яиц?
9. Как готовят фарш из свежей капусты?
10. Как готовят фарш из грибов?