



БИБЛИОТЕКА КУЛИНАРА



МУЧНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ  
И КОНДИТЕРСКИЕ  
ИЗДЕЛИЯ

Библиотека кулинара

Александр Ратушный

**Мучные кулинарные и  
кондитерские изделия**

«Дашков и К»

2018

УДК 641.5  
ББК 36

**Ратушный А. С.**

Мучные кулинарные и кондитерские изделия / А. С. Ратушный —  
«Дашков и К», 2018 — (Библиотека кулинара)

ISBN 978-5-394-03349-0

В книге представлен широкий ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Приведены рецептуры мучных кулинарных и кондитерских изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара», которая включает следующие издания: «Холодные и горячие закуски»; «Супы»; «Рыбные блюда»; «Мясные блюда»; «Блюда из птицы, дичи и кролика»; «Блюда из овощей и грибов»; «Мучные, творожные и яичные блюда»; «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»; «Сладкие блюда»; «Напитки»; «Соусы»; «Мучные кулинарные и кондитерские изделия». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

УДК 641.5

ББК 36

ISBN 978-5-394-03349-0

© Ратушный А. С., 2018

© Дашков и К, 2018

# Содержание

Предисловие	5
Общие сведения о приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий	7
Подготовка продуктов	9
Конец ознакомительного фрагмента.	11

# Александр Сергеевич Ратушный, Саиджон Садыкович Аминов, Константин Николаевич Лобанов, Ольга Викторовна Перфилова

## Мучные кулинарные и кондитерские изделия

### Предисловие

Книги серии «Библиотека кулинара» включают рецептуры закусок, блюд и изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Рецептуры составлены с учетом действующих норм отходов и потерь продуктов при кулинарной обработке, отработаны технологами в технологических лабораториях и экспериментально проработаны на предприятиях общественного питания под руководством опытных кулинаров.

В рецептуры заложены оптимальные соотношения компонентов, обеспечивающие наилучшие вкусовые достоинства блюд. Эти соотношения выработаны кулинарами многих поколений.

Рецептуры в книгах построены по принципу округленной массы основного продукта: например, мясные изделия – 75 и 100 г, изделия из птицы и рыбы – 100 и 125 г. В то же время в каждой рецептуре указано, сколько сырья массой брутто (необработанного) и массой нетто (обработанного) надо израсходовать для получения изделия с указанным выше выходом. Так, например, для одной порции антрекота предусмотрено 216/159 г говядины (толстый и тонкий край), что означает – 216 г мяса на костях (брутто) или 159 г мякоти, нетто (полуфабрикат). В тексте приводятся номера рецептур и даются на них ссылки. При организации банкета на 100 персон шеф-повар, руководствуясь рецептурой, должен выдать, например, на производство 1 кг 590 г говядины без костей (толстый и тонкий край говяжьей туши). Для домашнего приготовления обеда на 5 человек надо купить 800 г мякоти или 1 кг 380 г мяса на костях (край).

Расход некоторых продуктов в рецептурах не указан. Соль расходуется из расчета 1 г на 100 г готового продукта, перец и пряности, за редким исключением, – исходя из вкуса повара-изготовителя.

В отличие от рецептур пищевой промышленности, нормы потерь продуктов, связанные с приготовлением пищи, не указываются. Эти потери включены в кулинарные рецептуры.

При описании технологии приготовления блюд указаны следующие способы тепловой кулинарной обработки продуктов:

● **Варка в воде** или другой жидкой среде, когда продукт полностью погружается в жидкость, кипение поддерживается тихое.

● **Варка в атмосфере насыщенного водяного пара** в специальных пароварочных аппаратах.

● **Припускание** – варка продукта при соотношении вода:продукт = 0,3:1, когда часть продукта находится в жидкой среде, а другая часть – в атмосфере пара. Крышка посуды при этом способе варки должна быть плотно закрыта. Припускают продукты, не требующие длительной тепловой обработки, – картофель, кабачки, морковь, шпинат, рыбу, цыплят и др.

● **Тушение** – способ тепловой обработки, близкий к припусканию. Отличается тем, что некоторые продукты перед тушением слегка обжаривают, добавляют большое количество специй и приправ, иногда продукты тушат в соусе. При варке, припускании и тушении температура среды около 100 °С.

● **Жарка** – сухой нагрев продукта без добавления воды, с добавлением или без добавления жира. Температура поверхностного слоя продукта достигает 130–135 °С, что способствует образованию окрашенной корочки, характерной для жареных продуктов. Окрашенная корочка формируется в результате теплового распада белков и углеводов с образованием новых веществ с характерным запахом и вкусом. Жарка без добавления жира применяется для мяса в виде плоских порционных кусков на разогретой металлической поверхности, а для мяса и рыбы ценных пород используется жарка инфракрасными лучами. Источниками ИК-излучения могут быть древесные угли, газовые горелки специальной конструкции и электронагревательные устройства. Жарка продуктов с жиром имеет две модификации: жарка с небольшим количеством жира (8-10% к массе продукта) и жарка в большом количестве жира (четыре-кратное количество жира к массе продукта, именуемое «жаркой во фритюре»).

● **Запекание (выпекание)** продуктов производится обычно без добавления жира в специальных жарочных шкафах при температурах от 200 до 300 °С.

● **СВЧ-нагрев** производится в микроволновых печах и применяется для разогрева охлажденной и замороженной кулинарной продукции.

Для жарки используют рафинированные растительные масла и высококачественные топленые животные жиры. Для предупреждения адгезии обжариваемого продукта и жарочной поверхности в ряде случаев применяют предварительное панирование изделий перед жаркой. Для панировки используют пшеничную муку, сухарную и хлебную крошку. В процессе жарки некоторая часть жира впитывается обжариваемым продуктом, т. е. жир участвует в формировании вкуса готового изделия. В связи с этим к качеству жира, используемого для жарки продуктов, предъявляются повышенные требования.

Правильное питание является одним из факторов хорошего здоровья и активного долголетия людей. Его можно обеспечить только на основе научно обоснованного приготовления пищи. В связи с этим все рецептуры, помещенные в наших книгах, снабжены подробным описанием правил приготовления блюд и изделий. Среди мер, направленных на обеспечение населения здоровым питанием, следует указать на необходимость сокращения потребления рафинированных продуктов, а также прошедших глубокую технологическую переработку, на исключение из регулярного питания продуктов, прошедших двойную тепловую обработку, сокращение высокотемпературного нагрева продуктов, снижение удельного веса в питании жареных блюд, консервов, копченостей, сахара, соли.

Высокое качество кулинарной продукции должно быть обеспечено ее высокой пищевой ценностью и безопасностью для потребителей.

## Общие сведения о приготовлении мучных кулинарных и кондитерских изделий

К мучным **кулинарным** изделиям относятся: пирожки, пироги, кулебяки, расстегаи, ватрушки, беляши, чебуреки, шаньги, хачапури и др., приготовляемые из дрожжевого или пресного теста с разнообразными начинками из мяса, птицы, рыбы, творога, овощей, фруктов с фаршами-начинками комбинированного типа, а также без начинки (пончики, профитроли и др.).

К мучным **кондитерским** изделиям принадлежат торты, пирожные, кексы, ромовые бабы, сладкие сдобные пироги, сдобные булочки, печенье, пряники, вафли, коврижки. Мучные кондитерские изделия готовят из разных видов бездрожжевого теста, а некоторые изделия – из сдобного дрожжевого теста. В качестве начинок используют кондитерские кремы и фруктово-ягодные джемы, отделяют изделия помадой, сахарной пудрой, сиропами, кремами, шоколадом, цукатами, мармеладом, карамелью, марципаном, маком, орехами, мастикой.

Объемы выработки и потребления мучных кулинарных и кондитерских изделий в нашей стране большие. Специалисты считают, что примерно половина объема таких изделий, потребляемых в России, вырабатывается в кондитерских цехах предприятий общественного питания. Значительные количества этих изделий готовятся в домашних условиях.

Вырабатывают мучные **кондитерские** изделия в кондитерских цехах, к которым примыкают помещения для распаковки и первичной обработки продуктов, экспедиция для текущего хранения и отпуска готовой продукции, помещение для текущего хранения пищевых продуктов. Оборудование, посуду и инвентарь кондитерского цеха нельзя использовать для иных целей. Цех оснащается механизмами для просеивания муки, замеса и брожения теста, для округления кусочков теста, плитой для варки сиропов, помад и др., холодильными и расточными шкафами, пекарскими шкафами, взбивальными машинами, соковыжималками, ступками для растирания специй, орехов, механизмом для холодной просушки вымытых ягод, плодов, зелени, протирачными машинами. Крупные цеха оснащаются тестораскаточными машинами. При использовании механизмов и тепловых аппаратов необходимо руководствоваться их инструкциями по эксплуатации.

Технологический процесс приготовления мучных **кулинарных** изделий включает следующие операции: подготовка продуктов, приготовление фаршей-начинок, приготовление теста, разделка теста и формование изделий, расстойка изделий, выпечка изделий, отделка изделий, охлаждение, экспедиция.

Перед выпечкой тестовые заготовки смазывают яйцом, для чего яичную массу смешивают с водой в соотношении 2:1 и слегка взбивают.

Технологический процесс приготовления мучных **кондитерских** изделий включает следующие операции: подготовку продуктов, приготовление теста, выпечку теста, охлаждение выпеченных изделий, приготовление отделочных продуктов, отделку изделий, охлаждение, экспедицию.

Мучные кулинарные и кондитерские изделия относятся к особо скоропортящимся пищевым продуктам. В связи с этим сразу по окончании приготовления изделия помещаются в холодильник с температурой 0–6 °С и при этом же температурном режиме направляются в реализацию. Общая продолжительность хранения изделий при указанной выше температуре (включая транспортирование) следующая: изделий с белково-взбивным кремом и фруктовой отделкой – 72 ч; изделий со сливочным кремом – 36 ч; изделий с заварным кремом – 6 ч; изделий без фарша и без отделки – 22 ч; шоколадно-вафельных тортов – 15 сут.; вафельных изделий с пралиновыми и жировыми начинками – 30 сут.; бисквитов с фруктовой начинкой в форме из

фольги и запаянном пакете из пленки – 12 сут.; пирожков и булочек – 12 ч. Транспортируют мучные кулинарные и кондитерские изделия в специализированном транспорте, в контейнерах, исключающих контакт с другими пищевыми продуктами. Продолжительность транспортирования – не более 2 ч. В весенне-летний период санитарные органы запрещают выработку и реализацию кремовых мучных кондитерских изделий.

Для отделки выпеченных изделий можно использовать только пищевые продукты. В настоящее время имеются фирмы, выпускающие в продажу через Интернет все элементы оформления мучных кондитерских изделий: [ital-konditer.ru](http://ital-konditer.ru); [bakerstor.ru](http://bakerstor.ru); [pekudoma.ru](http://pekudoma.ru); [tortland.ru](http://tortland.ru); [cakedekor.ru](http://cakedekor.ru), в том числе кондитерские мешки разового применения с насадками. После каждого использования таких мешков, изготовленных из плотной хлопчатобумажной ткани, их моют, после чего кипятят 2 ч и сушат.

## Подготовка продуктов

**МУКА.** Мучные кулинарные и кондитерские изделия вырабатывают только из пшеничной муки высшего и первого сортов и крупчатки (печенье сдобное). Мука 1-го сорта используется только для кулинарных изделий. Пшеничная мука, в отличие от муки ржаной, кукурузной и др., при контакте с водой (тесто) образует клейковину за счет набухания белков, в результате тесто приобретает упруго-эластичные свойства, позволяющие формировать разнообразные изделия, сохраняющие свою форму при выпечке. Мука других зерновых культур такими свойствами не обладает.

Важным показателем качества пшеничной муки является ее влажность, которая должна быть в пределах 14,5-15%. Крахмал муки гигроскопичный, поглощает воду из окружающего воздуха. В связи с этим муку хранят в сухих хорошо проветриваемых помещениях при относительной влажности воздуха 75%. Другим важным показателем качества является количество сырой клейковины – в муке высшего сорта ее должно содержаться не менее 28%. По органолептическим показателям мука не должна иметь посторонних вкуса и запаха, при разжевывании не должно быть хруста на зубах, она не должна быть заражена вредителями.

При хранении муки в неотопливаемых помещениях в холодное время года мешки вносят в цех для отопления за 1–2 сут. до ее использования. Независимо от направления использования муки первой операцией технологического процесса является ее просеивание. Кроме удаления примесей в процессе просеивания происходит насыщение муки воздухом, что благоприятно влияет на качество теста и готовых изделий.

**КРАХМАЛ.** Крахмалы картофельный и кукурузный используют в приготовлении некоторых видов теста. Крахмал белого цвета, при кулинарной пробе не хрустит на зубах, не имеет вкуса и запаха, очень гигроскопичен, адсорбирует влагу из окружающего воздуха. Хранят крахмал в упакованном виде в сухих помещениях вместе с мукой. В холодной воде крахмал нерастворим, в горячей – быстро набухает, образуя клейстеры, вязкость которых зависит от концентрации крахмала в растворе. Перед использованием крахмал просеивают.

**САХАР.** Для приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий используют рафинированный сахар-песок и сахарную пудру (рафинадную). Сахар хорошо растворим в воде, причем чем выше температура воды, тем лучше он растворяется. Сахар наиболее гигроскопичный из всех сухих продуктов, увлажнение – наиболее распространенный его дефект. Перед использованием сахарный песок просеивают, а раствор процеживают.

**МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ.** Используются рафинированные растительные масла без посторонних привкусов и запахов, с кислотным числом не более 0,4. Нерафинированные масла – подсолнечное, кукурузное и оливковое – в кондитерском деле не используют.

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ.** Кремы, фарши-начинки и отделочные материалы готовят из несоленого сливочного масла. Не допускается к использованию масло прогорклое, осалившееся, с плесенью снаружи и изнутри, с привкусами, горьким, гнилостным, сырным, дрожжевым и другими посторонними запахами. Наиболее распространенным пороком сливочного масла является штафф, для которого характерно приобретение поверхностным слоем масла темно-желтой окраски, появление неприятного вкуса и запаха в результате окислительных процессов при его хранении. Подготовка сливочного масла состоит в зачистке монолита от слоя, пораженного штаффом, а также слоя окислившегося или прогорклое. Если прогорклость проникла внутрь монолита, то такое масло для использования в кондитерском производстве непригодно. Для приготовления кремов масло размягчают путем отопления в условиях цеха.

**МАРГАРИН И КОНДИТЕРСКИЙ ЖИР.** Подготовка маргарина и кондитерского жира проводится так же, как подготовка сливочного масла. Используют эти жиры для приготовления разных видов теста.

**МОЛОКО.** Свежее молоко используют пастеризованное с кислотностью не выше 21 °Т (градусы Тернера). Наряду с этим используют молоко стерилизованное и сгущенное с сахаром и без сахара. Свежее молоко не должно иметь посторонних привкуса и запаха. Сгущенное молоко в результате длительного хранения может приобретать темный цвет и становится непригодным для приготовления кремов. Сливки используют пастеризованные 30%-ной жирности. Молоко и сливки хранят в холодильнике при низких положительных температурах.

**ТВОРОГ.** Творог используют для приготовления фаршей-начинок. Для этих целей лучшим считается жирный творог (18% молочного жира). Творог представляет собой кисломолочный продукт с кислотностью не выше 210 °Т, влажность жирного творога – 65%. Творог 9%-ной жирности и нежирный имеют массовую долю влаги соответственно 73 и 80%. При тепловой обработке сильно разжижаются, поэтому для использования в качестве фарша-начинки не рекомендуются. Доброкачественный творог имеет чистый кисломолочный вкус, цвет белый или белый с кремовым оттенком. Срок хранения при низких положительных температурах 36 ч. Подготовка творога состоит в протирании его через крупноячеистое металлическое сито.

**ЯЙЦА.** При выработке мучных кулинарных и кондитерских изделий используют куриные и перепелиные яйца, а также яичный меланж. Использование яиц водоплавающей птицы не допускается, так как они бывают заражены бактериями рода сальмонелла. Качество яиц проверяют с помощью овоскопа, яйца доброкачественные хорошо просвечиваются. К использованию не допускаются яйца со смешанным белком и желтком (красюк), с кровавыми пятнами и кровеносными сосудами на желтке. Не рекомендуется использовать яйца, хранившиеся более 30 дней, в процессе хранения прочность оболочки желтка снижается и затрудняется разделение желтков и белков. Поступившие со склада яйца распаковывают в отдельном помещении, там же проводят их санитарную обработку: вначале их моют мягкой щеткой в теплом водном растворе кальцинированной соды, затем дезинфицируют в 2%-ном растворе хлорной извести или в 0,5%-ном растворе хлорамина и ополаскивают проточной водой. После этой обработки яйца вносят в цех и используют по назначению.

## **Конец ознакомительного фрагмента.**

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.