**ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**Тема: «Приготовление вареников картофельных»**

**Цель:**Освоение особенности приготовления и лепки вареников с овощным фаршем.

***Сырьё и инструменты:*** 82г. тесто для вареников, 103г. фарш картофельный с луком, 30г. сметаны. Посуда для приготовления вареников: скалка, выемка для сочней, разделочная доска, подставная тарелка,кастрюля, ложка, шумовка.

***Объект работы***: Вареники картофельные с луком.

**Вареники картофельные с луком**

|  |  |
| --- | --- |
| **Рецептура** | **Технология приготовления** |
| 82 г. тесто для вареников  103 г. фарш картофельный с луком  30 г. сметаны  **Выход 225 г** | Тесто раскатывают в лепешку толщиной 2 мм и выемкой вырезаем сочни. Вареники формуют так же, как пельмени, но более крупных размеров (на 10-11г теста 12-13 г фарша 1 шт.). Вареники опускают в кипящую подсоленную воду и варят при слабом кипении 5-7мин. При отпуске вареники (7-8 шт. на порцию) поливают маслом, или сметаной или маслом и сметаной. |

***Требования к качеству***. Внешний вид: вареники полукруглой формы, политы сливочным маслом Консистенция: фарша - мягкая, теста - слегка плотная Цвет: светло-желтый или светло-кремовый Вкус: пресного теста и фарша Запах: пресного теста и фарша *консистенция* густой сметаны, без комков. *Вкус*  и *Запах* соответствующий вареному картофелю и пассерованному луку.  *Цвет* свойственный белый или желтоватый. Температура подачи вареников 60-65˚С

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Название операции** | **Приёмы и действия** | **Контроль выполнения** | |
| Организация рабочего места | * подготовьте посуду для выкладывания сырья, * посыпав стол мукой скалку и выемку положите перед собой, разделочную доску справа, миску с фаршем слева. | Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара | |
| Подготовить тесто, картофельный фарш с луком и приступить к формовке вареников | * раскатав из теста лепешку выемкой вырезаем 7-8 сочней; * миску с фаршем поставьте перед собой; * формуем вареники и ложим их на разделочную доску подпылив ее мукой. | Вареники одинакового размера и формы. | |
| Отварить вареники | * Посолить кипящую воду в кастрюльке и аккуратно опустить в нее вареники, перемешать чтобы не прилипли ко дну; * После всплытия кипятить 5-7 мин и вынуть шумовкой. | Вареники целые, прослеживается рисунок формовки, фарш находится внутри. | |
| Подача блюда | * Вареники выложить на подставная тарелку, оставив чистыми края и полить сметаной; * на фотографии показано как можно подать вареники. | Подача аккуратная, без лишних капель сметаны на посуде. |



