

Р.П.Кенгис **ДОМАШНЕЕ**
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

ТОРТОВ
ПИРОЖНЫХ
ПЕЧЕНЬЯ
ПРЯНИКОВ
ПИРОГОВ



**ДОМАШНЕЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ТОРТОВ
ПИРОЖНЫХ
ПЕЧЕНЬЯ
ПРЯНИКОВ
ПИРОГОВ**



**Р.П.Кенгис ДОМАШНЕЕ
ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ТОРТОВ
ПИРОЖНЫХ
ПЕЧЕНЬЯ
ПРЯНИКОВ
ПИРОГОВ**

Издание третье

**Москва
• Легкая и пищевая промышленность •
1982**

ББК 36.997

К33

УДК 641.5

Кенгис Р. П.

К33 Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов. — 3-е изд. — М.: Легкая и пищевая пром-сть, 1982.

240 с., ил. 278.

В пер.: 2 р. 20 к.

В книге приведены рецепты тортов, пирожных, печенья, пряников и пирогов широкого ассортимента, рецепты на приготовление заготовок к этим изделиям — теста, кремов, помады, желе, фаршей, сиропов, а также рецепты домашних заготовок из фруктов и ягод. Приводятся сведения об инвентаре, о применяемых продуктах, их обработке и хранении.

Книга предназначена для широкого круга читателей.

К 3404000000—282
044(01)—82 без объявл.

ББК 36.997

6П8.9

Мучные кондитерские изделия обладают высокой калорийностью; хорошей усвояемостью. Пищевая ценность их обусловлена значительным содержанием углеводов, жиров и белков. Нет, пожалуй, семьи, в которой не любили бы вкусных печеных изделий, не обходится без них ни один праздничный стол.

Кондитерская и хлебопекарная промышленность нашей страны вырабатывает большое количество мучных кондитерских изделий — печенье, галеты, пряники, коврижки, вафли, кексы, ромовые бабы, торты, пирожные, рулеты и др. Одних тортов и пирожных промышленность вырабатывает более 400 наименований. Кроме того, много этой продукции изготавливают рестораны, кафе и другие предприятия общественного питания.

Благодаря созданию прогрессивной технологии объем производства мучных кондитерских изделий продолжает расти, улучшается их качество, постоянно расширяется ассортимент. Особое значение придается увеличению выпуска высококачественных изделий, пользующихся повышенным спросом населения, — тортов, пирожных, кексов, вафель.

Наши кондитерские фабрики оборудованы машинами-автоматами и контрольно-измерительными приборами, обеспечивающими безукоризненную чистоту и точное соблюдение установленной рецептуры, для изготовления кондитерской продукции используется сырье высокого качества.

Искусство наших мастеров-кондитеров заслуживает похвалы, их изделия не только вкусны, но и привлекательны внешней отделкой. Кажется, трудно соперничать с профессионалами, и все же как часто возникает у нас желание самим приготовить торт, пирожные, испечь пирожки или печенье. Здесь можно проявить свое умение, выдумку, сделать нестандартное изделие с учетом вкусов домочадцев. Умелую хозяйку не прельстит готовый торт, как бы хорош он ни был, она непременно

ПРЕДИСЛОВИЕ К ТРЕТЬЕМУ ИЗДАНИЮ



попытается состряпать что-то свое, неповторимое, и зачастую, сама того не сознавая, становится автором интересного рецепта, который быстро переходит из рук в руки.

Ни с чем несравнимы домашние пироги. А что касается ассортимента домашних кондитерских изделий, то он неограничен, как неограниченна наша фантазия.

Книга «Домашнее приготовление тортов, пирожных, печенья, пряников, пирогов» поможет вам приобщиться к замечательному искусству домашней кулинарии.

Впервые эта книга была выпущена в 1959 г. тиражом полмиллиона экземпляров. Она быстро распространилась и получила высокую оценку домашних хозяек. Спрос на книгу был так велик, что возникла необходимость нового издания, которое и было осуществлено в 1967 г.

При подготовке переиздания книги были учтены предложения и пожелания читателей: малоинтересные рецепты заменены новыми, интересными; для более удобного пользования книгой изменен порядок рецептур, чтобы хозяйке легче было найти рецепт приготовления того или иного изделия.

В настоящее время в издательство продолжает поступать поток писем с просьбой снова издать книгу. Очень многие с сожалением отмечают, что ее невозможно приобрести, приходится переписывать рецепты у знакомых.

Издательство пошло навстречу многочисленным пожеланиям читательниц и подготовило третье издание.

Эта книга прошла проверку временем. В третье издание внесены незначительные поправки. Полностью сохранены характеристики применяемых для приготовления разнообразных изделий основных продуктов — муки, крахмала, сахаристых продуктов, жиров, молока, яиц, орехов, вкусовых и ароматических веществ, разрыхлителей теста и других, указания по их первичной переработке и хранению в домашних условиях, сведения о необходимом инвентаре — о посуде для приготовления теста,

о приспособлениях для взбивания, раскатывания, разделки, выпечки теста, для внешней отделки изделий.

Подтверждена временем необходимость включения в книгу рецептов приготовления отделочных полуфабрикатов и различных заготовок. Рецепты масляных, ароматизированных, белковых, заварных, сливочных, сметанных и других кремов, а также сиропов, помад, глазури, рекомендации по заготовке фруктов и ягод для начинки и украшения изделий, советы по приготовлению таких плодовых заготовок, как компоты, натуральные фруктовые соки, пюре, повидло, мармелад, джем, варенье, цукаты составляют совершенно самостоятельную часть книги, предназначенную главным образом для молодой хозяйки.

Основное содержание книги — рецепты приготовления различных изделий из дрожжевого опарного и безопарного, слоеного, песочного, лапшового, бисквитного, заварного, миндального, белкового, кукурузного, овсяного и другого теста.

Всего в книге 600 различных рецептов. Все рецепты пронумерованы. Чтобы не повторять порядок приготовления какой-либо из заготовок или тот или иной прием в каждом рецепте, он подробно описан в соответствующей главе под определенным номером, в дальнейших рецептах дается лишь ссылка на этот номер.

На рисунках показаны отдельные процессы приготовления и виды готовых изделий.

Издательство надеется, что читатели найдут в этой книге много полезного и интересного для себя. Если возникнут замечания или пожелания, просим направлять их в издательство «Легкая и пищевая промышленность» по адресу: 113035, Москва, М-35, 1-й Кадашевский пер., д. 12.



Кастрюли. Тесто или кондитерскую массу готовят в кастрюлях: алюминиевых, эмалированных, никелированных или из нержавеющей стали.

В кастрюлях с плоским дном ставят тесто, выпекают некоторые сорта изделий, жарят пирожки.

В кастрюлях с выпуклым дном хорошо взбивать бисквит, сливки, крем.

Для устойчивости кастрюль с выпуклым дном на столе следует сделать настольные деревянные треугольники.

Алюминиевые кастрюли не ржавеют, но портятся от соли, соды, кислот; на них легко образуются вмятины при ударах. Эти кастрюли можно использовать только для приготовления пищи, но не для хранения ее. Алюминиевые кастрюли моют щетками — теплой водой с мылом без соды, для блеска снаружи натирают зубным порошком.

Эмалированная посуда очень удобна благодаря устойчивости против солей и кислот, входящих в состав пищи. Недостаток ее заключается лишь в том, что при ударах и резких переменах температуры эмаль трескается и отслаивается от металла.

Кастрюли из нержавеющей стали — лучшая кухонная посуда. Отличаясь чрезвычайной крепостью, нержавеющая сталь имеет перед алюминием еще и то преимущество, что устойчива против солей, щелочей и кислот.

Взбивалки. Взбивалки значительно облегчают приготовление кремов и других масс.

Домашняя хозяйка может пользоваться взбивалками разной конструкции (рис. 1). Простейшей взбивалкой является разогнутая столовая вилка или самодельный венчик, сделанный из луженой пружинистой проволоки и укрепленный на деревянной палочке.

Для замешивания крутого теста и массы служит лопаточка из твердых несмолистых пород дерева. Крутое тесто замешивают руками.

Промышленность выпускает домашние электровзбивалки разных размеров и конструкций.

Скалки и кухонные доски. Деревянными скалками (рис. 2), сделанными из несмолистых пород дерева, раскатывают тесто в пласты. Наиболее удобной является скалка с двумя ручками, вращающаяся вокруг стержня. Для нанесения рисунка на раскатанное тесто применяют скалки с узорами на поверхности.

Тесто раскатывают на кухонной доске или крышке кухонного стола. Для этой цели можно использовать также кусок неповрежденной чистой фанеры.

КУХОННЫЙ ИНВЕНТАРЬ

Каждая домашняя хозяйка должна помнить, что здоровье ее семьи во многом зависит от соблюдения правильного санитарно-гигиенического режима приготовления пищи. Поэтому помещение кухни, мебель, инвентарь, посуда, а также одежда хозяйки должны быть безукоризненно чистыми.

Ниже перечислены посуда и кухонный инвентарь, необходимые для домашнего приготовления кондитерских изделий, даны рекомендации по их применению.



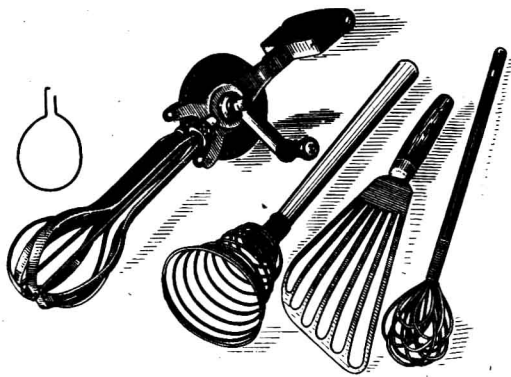


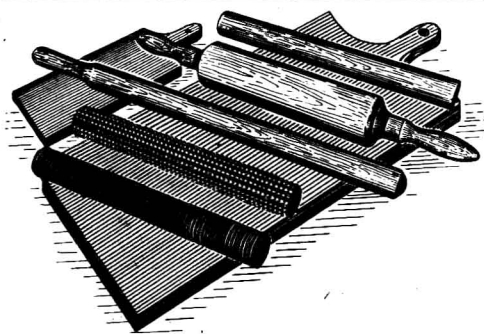
Рис. 1. Взбивалки.

Деревянный инвентарь нельзя долго мыть горячей водой, так как от этого древесина набухает, изменяет форму и становится шершавой. После мытья инвентарь просушивают.

Резцы и выемки для теста. Тесто после раскатки на доске разрезают ножами, дисковыми и фигурными тесторезками (рис. 3), а также гладкими и гофрированными фигурными выемками, сделанными из белой жести (рис. 4). Выемками могут служить также неповрежденные стаканы и рюмки. После работы следует чисто вымыть и просушить все приборы, а также проверить целостность стаканов и рюмок, чтобы убедиться в том, что стекло не попало в тесто.

Противни и листы. Для выпечки бисквита, пирогов из жидкого теста применяют противни прямоугольной формы с загнутыми со всех сторон краями.

Рис. 2. Скалки и кухонные доски.



Листы для выпечки в печах и духовках делают из более толстого, чем противень, металла, без одного, двух или трех бортов, чтобы можно было легко сдвигать выпекаемые изделия.

Новые листы и противни (и старые — периодически) обрабатывают следующим образом. Золотой, наждаком или слабым раствором соляной кислоты удаляют с них грязь и ржавчину, моют, высушивают, покрывают тонким слоем топленого или растительного масла и нагревают в горячей духовке (при температуре не ниже 200° С) до тех пор, пока не исчезнет дым. После этого на листах образуется тонкий жировой слой (пленка), предохраняющий их от ржавчины, а также от прилипания к ним теста. К недогретому слою прилипают пальцы, а перегретый слой отстает от листа и прилипает к изделиям.

Перед выпечкой листы смазывают жиром, пользуясь для этого чистой полотняной тряпочкой, кисточкой или белой бумагой. Если нужно смазать лист густым слоем масла, то масло предварительно разогревают до консистенции густой сметаны, а затем смазывают им охлажденный лист. Если нужно смазать лист тонким слоем масла, то следует расплавленным маслом смазывать согретый лист.

Если противни и листы смазаны тонко, изделия могут прилипать к ним, а если жирно — расплываться. Перед выпечкой некоторых сортов изделий, чтобы они не расплывались, смазанные жиром листы посыпают мукой. После использования противни и листы нужно вымыть и хранить в сухом месте.

Печка «чудо». Несмотря на укоренившееся в быту наименование, это не печка, а форма, предназначенная для выпечки всевозможных изделий из теста. Состоит она из трех частей: толстой подставки, предохраняющей тесто от пригорания; формы с трубкой посередине; крышки с просветами. Форму смазывают тонким слоем жира или прокладывают смоченными в жиру кусочками бумаги и заполняют тестом с таким расчетом, чтобы оно при брожении и подъеме не закрыло просветов для циркуляции воздуха. На газовую горелку ставят подставку, после ее разогрева устанавливают форму и накрывают крышкой, закрывая просветы. Примерно через 15 мин поворачивают крышку так, чтобы были открыты просветы и обеспечивался доступ воздуха, благодаря чему мучное изделие делается румяным. В печке «чудо» хорошо выпекать слобу, пироги, пирожки, кулебяки, слойки, бисквит и печенье.

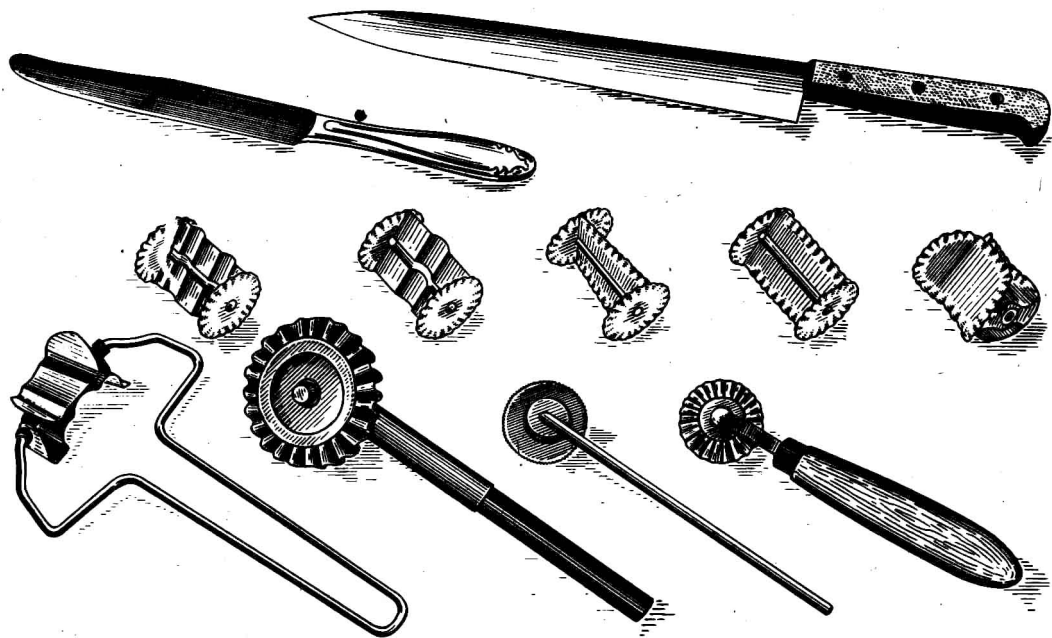
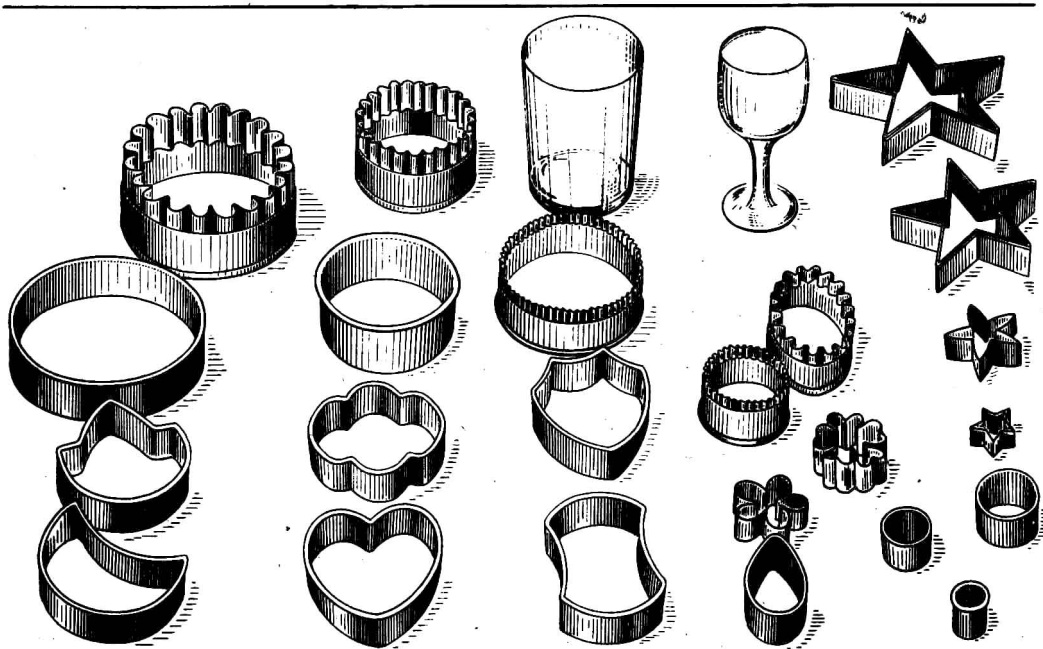


Рис. 3. Тесторезки и ножи.

Рис. 4. Выемки для теста.



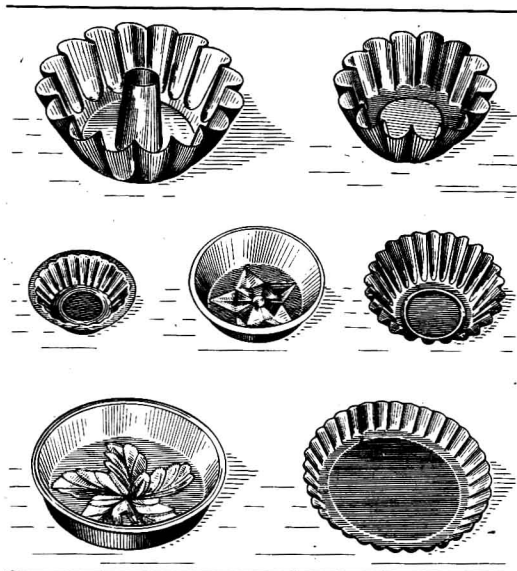


Рис. 5. Формы для пирожных, баб и кексов.

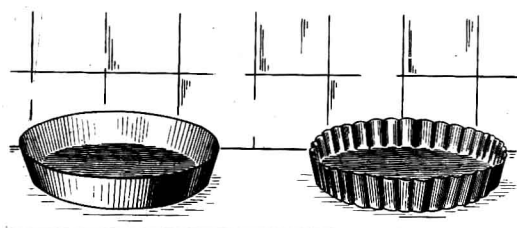


Рис. 6. Формы для московских пирогов.

Рис. 7. Форма из белой жести для тортов.

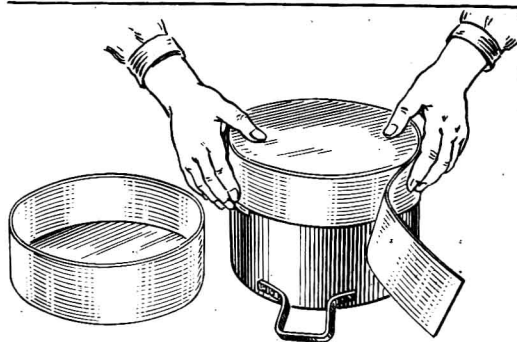
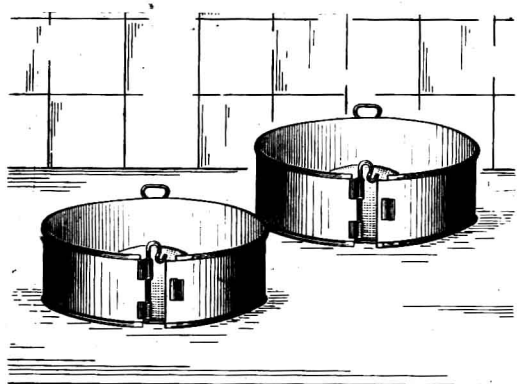
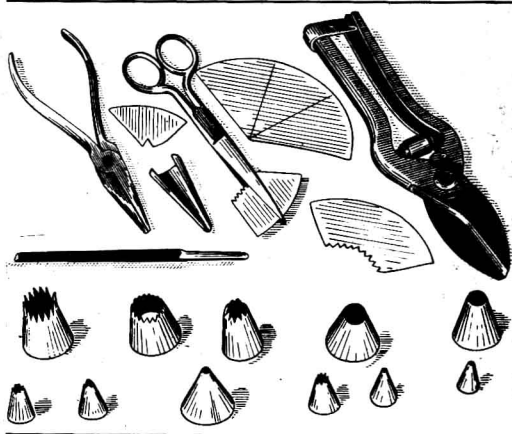
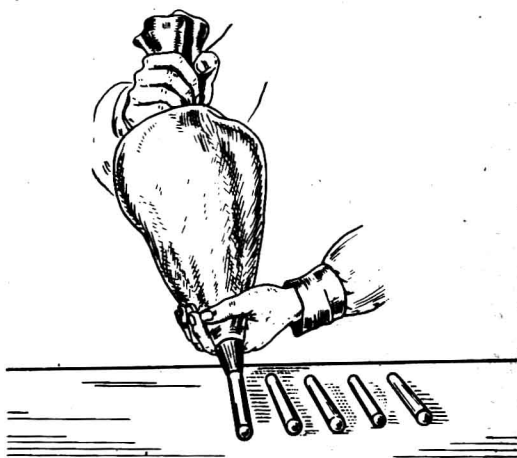


Рис. 8. Изготовление бумажных форм для тортов.



Формы для выпечки теста. Пирожные, бабы и другие изделия выпекают в формах (рис. 5) разных размеров и фасонов. Изготовлены эти формы из алюминия, тонкого железа, белой или черной жести.

Круглые высокие формы иногда делают с трубкой посредине, чтобы нагретый воздух быстрее проникал внутрь изделий. Плоские формы для московских пирогов (рис. 6) изготавливают с гладкими и гофрированными бортами.

Перед выпечкой формы изнутри смазывают маслом, разогретым до густоты жидкой сметаны, тщательно промазывая все узоры формы. Для этого пользуются волосистой кисточкой или марлей, свернутой в трубку. Затем форму посыпают мукой, тертым миндалем, орехами или молотыми сухарями.

После выпечки формы моют водой с содой и высушивают. Хранить их надо в сухом месте. Чтобы черные формы не ржавели, их обрабатывают, как противни и железные листы.

Формы для тортов. Эти формы применяют при выпечке тестовой основы (лепешек) для тортов. Их делают из белой жести, тонкого железа, бумаги. На рис. 7 показана форма из белой жести; борта ее после выпечки можно раздвигать, что упрощает выемку лепешки.

Из тонкого железа изготавливают формы разных фасонов (овальные, круглые, квадратные) и размеров, с дном и без дна. В последнем случае форму ставят на лист или противень и делают бумажное дно. Бумажные формы нетрудно сделать самостоятельно (рис. 8).

Для выпечки тортов используют также сковороды, сотейники и неглубокие кастрюли. Формы заполняют тестом не выше чем на $\frac{3}{4}$ их высоты. Перед заполнением формы смазывают маслом или посыпают мукой; металлические формы можно выстлать бумагой.

Отсадочные (кондитерские) мешки и трубочки. Отсадкой называется процесс формирования какой-либо жидкой кондитерской массы выдавливанием ее из мешка.

Для отсадки делают мешок конической формы из плотного материала (тика, ластика или полотна), в узкий конец мешка вставляют металлические трубочки (рис. 9).

Отсадочные мешки можно приготовить также из полиэтиленовой пленки, проглаживая края ее горячим утюгом.

Рис. 9. Отсадочный (кондитерский) мешок с гладкой трубкой.

Рис. 10. Фасонные трубочки из жести.

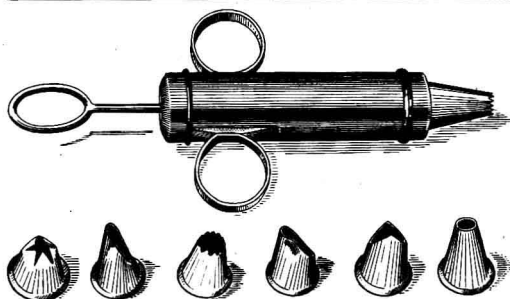


Рис. 11. Металлический поршневой шприц с комплектом фасонных трубочек.

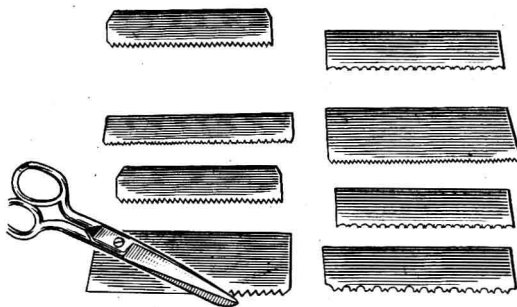
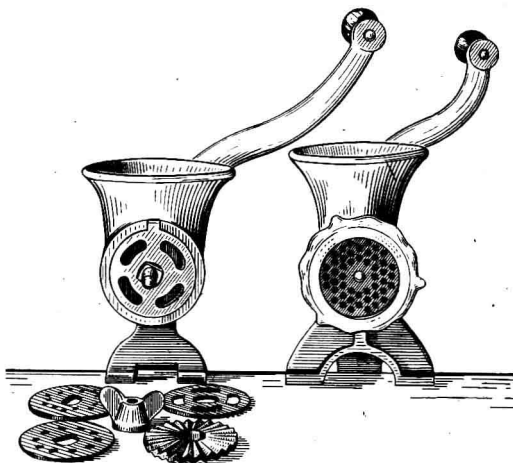


Рис. 12. Кондитерские гребенки.

Рис. 13. Мясорубки: комбинированная и обыкновенная.



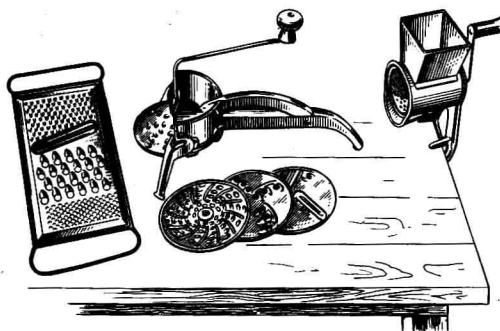


Рис. 14. Терки.

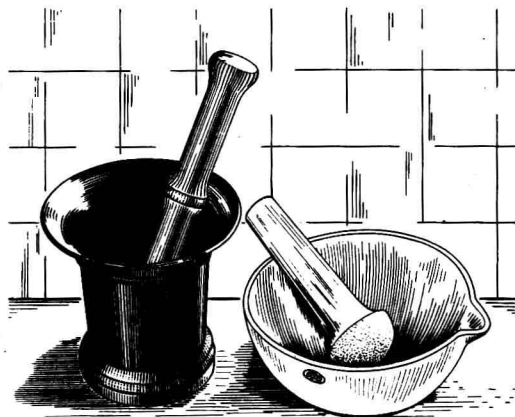
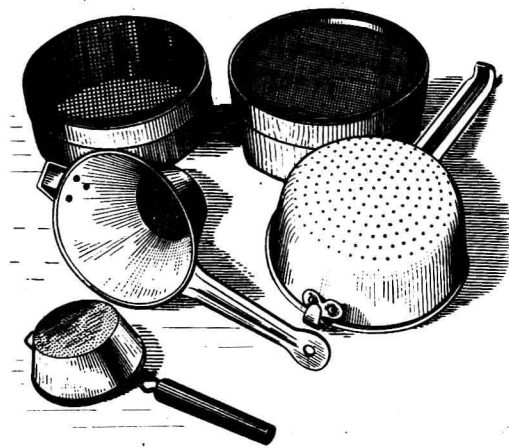


Рис. 15. Ступки с пестиками: медная и фарфоровая.



В мешок можно вставить трубку с винтовой нарезкой, на которую навинчивают разные фасонные трубочки, с их помощью массе придают нужную форму. При отсутствии трубок с нарезкой фасонную трубочку вставляют непосредственно в прорезь мешка и, если она держится в ней неплотно, закрепляют снаружи суровой ниткой.

Фасонные трубочки (рис. 10) можно приобрести в магазине или изготовить самим. Из куска жести или консервной банки вырезают ножницами треугольник, свертывают его в коническую трубочку, пропаявают оловом наружный шов, подрезают выступающие концы в широком месте, а на узком конце вырезают или выпиливают разные зубчики.

Отсадочные мешки с фасонными трубочками применяют для нанесения узоров из крема.

Мешки после использования надо хорошо вымыть с содой или мылом и затем обязательно прокипятить в течение 20–25 мин. Высушенные, завернутые в чистую целую бумагу мешки нужно хранить в сухом закрытом месте.

В хозяйственных магазинах можно приобрести металлический поршневой шприц с комплектом фасонных трубочек (рис. 11): Этот шприц заменяет отсадочный мешок.

Кондитерские гребенки. Кондитерские гребенки с зубцами разного профиля, вырезанные из жести или картона (рис. 12), служат для нанесения прямых или зигзагообразных линий на крем при отделке тортов и пирожных.

Мясорубки, терки, ступки. Для растирания и дробления продуктов применяют мясорубки, терки, ступки.

Мясорубка бывает с одной дырчатой решеткой и комбинированная (рис. 13), в решетке которой имеются отверстия разной формы. В комбинированной мясорубке можно размельчить мясо, рыбу, овощи, фрукты, растереть орехи, пряности и другие продукты.

На терках (рис. 14) растирают фрукты, овощи, орехи, миндаль и пряности. Изготавливают терки из белой жести и нержавеющей стали.

Ступки медные и фарфоровые (рис. 15) используют для измельчения сахара, соли, пряностей, краски, сухарей.

Сита, дуршлаг, цедилки, марля. Для просеивания сыпучих продуктов, запудривания готовых изделий и процеживания разных жидкостей в хозяйстве надо иметь сита, дуршлаг, цедилки (рис. 16), марлю.

Рис. 16. Сита, дуршлаг, цедилки.

Мука. Мука — основной продукт для изготовления всех мучных кондитерских изделий, кроме меренги. В домашних условиях используют главным образом пшеничную сортовую муку, в меньшей степени кукурузную и при изготовлении некоторых изделий ржаную.

В зависимости от качественных показателей пшеничная мука делится на несколько сортов. Без анализа сортность муки можно определить по цвету и отчасти по величине частиц ее. После размола зерна в муке остается некоторая часть оболочек, придающая ей темный цвет. Чем выше сорт муки, тем меньше таких оболочек и тем, следовательно, она светлее и равномернее по цвету.

Мука должна быть без затхлого, постороннего запаха и горечи. При разжевывании ее не должно ощущаться хруста на зубах. Если в муке обнаружены вредители в виде личинок бабочек или жуков, ее не следует употреблять.

Мука повышенной влажности легко портится, ее следует подсушить в духовке при невысокой температуре (30–50°C), насыпав тонким слоем на лист или противень. При более высокой температуре сушки может ухудшиться качество муки.

Ориентировочно влажность муки определяют следующим образом. Насыпают на ладонь 1 ст. ложку муки, слегка сжимают ее в комок. Если после разжатия пальцев комок рассыпается, значит, мука очень сухая; если он рассыпается от толчка по ребру ладони, мука нормальной влажности; если же мука остается в виде комка и после толчка, влажность ее повышена.

Муку с теми или иными недостатками следует использовать в первую очередь (для пряников) и в смеси с хорошей мукой.

Мука гигроскопична и восприимчива к запахам, поэтому хранить ее надо в сухом месте, вдали от сильно пахнущих веществ.

Крупчатка — лучший сорт пшеничной муки с наиболее крупными частицами. Цвет крупчатки светло-кремовый. Употребляют ее обычно в смеси с мукой других сортов — высшего и первого.

Мука высшего сорта белого цвета со слабо-кремовым оттенком. На ощупь она мягче и мельче крупчатки. Из этой муки готовят торты, пирожные, печенье, сдобные пироги и булочки.

Мука первого сорта белого цвета, иногда с желтоватым оттенком. Из нее готовят самые разнообразные изделия.

Мука второго сорта отличается более темной окраской. Она употребляется для

ПРОДУКТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для приготовления мучных кондитерских изделий нужны разнообразные продукты — мука, крахмал, сахаристые продукты, жиры, молочные продукты, яйца, орехи, вкусовые и ароматические вещества, разрыхлители теста, желирующие вещества, пищевые красители. Ниже приводятся краткие сведения об этих продуктах, а также указания по их первичной обработке и хранению в домашних условиях.



выпечки пряников и пирогов, для приготовления начинок, может использоваться также для печенья.

Ржаная сеяная мука белого цвета имеет мелкие частицы. По виду она похожа на пшеничную муку первого сорта.

Кукурузная мука 72—75 %-ного помола состоит из мелких частиц кремового цвета. В этой муке не содержится клейковины, поэтому изделия из нее, приготовленные на дрожжах, получаются не рыхлые, с порами, а плотные, трудно пропекаемые. Для того чтобы тесто стало более эластичным и при брожении рыхлым, в него нужно добавить больше дрожжей и пшеничную муку, а еще лучше, если часть кукурузной муки заварить (в подсоленный кипяток засыпать муку в соотношении 1:1) или на 2—3 ч замочить.

Кукурузную муку (10—20 %-ную) можно добавлять в тесто при изготовлении бисквитных изделий, чтобы они получались более рассыпчатыми.

Муку всех сортов перед использованием необходимо просеивать через сито. Это предотвратит случайное попадание в изделия посторонних предметов и улучшит ее пекарные свойства вследствие соприкосновения всех частиц ее с кислородом воздуха.

Крахмал. Крахмал — белый порошкообразный продукт без вкуса и запаха, вырабатываемый из картофеля, пшеницы, риса и кукурузы.

В холодной воде крахмал не растворяется, а в горячей превращается в прозрачную студнеобразную массу — клейстер. Крахмал используют при изготовлении тортов, пирожных, печенья. Как и муку, его следует хранить в сухом месте, вдали от сильно пахнущих веществ.

Сахаристые продукты. Для приготовления кондитерских изделий применяют сахар-песок, сахар-рафинад и сахарную пудру.

Для приготовления сахарной пудры в домашних условиях надо растолочь пилёный сахар в ступке, просеять через частое сито. Вместо сита можно использовать марлю. Пудра из сахарного песка немного темнее, чем из кускового сахара.

Хранить сахар и пудру следует в сухом месте.

Каждая хозяйка должна знать, что чрезмерное количество сахара в тесте замедляет брожение. При недостатке сахара в варенье и всевозможных плодовых припасах они могут закиснуть, а при избытке — ухудшится вкус и аромат изготавливаемых продуктов.

Мед отличается высокими питательными свойствами, приятным вкусом и ароматом.

Каждому виду меда присущи своя консистенция, цвет и аромат. Окраска липового и клеверного меда светлая, а гречишного, цветочного меда — темная.

Если мед станет плотным и сахаристым, его надо подогреть. Если мед начнет бродить, нужно нагреть его почти до кипения.

Мед гигроскопичен, поэтому хранить его надо в сухом месте.

Жиры. Сливочное масло благодаря высокой питательности, хорошей усвояемости, содержанию витаминов и отличным вкусовым качествам относится к наиболее ценным жирам.

Промышленность вырабатывает следующие виды масла: сладко-сливочное из пастеризованных сливок (соленое и несоленое); вологодское несоленое из сливок, пастеризованных при высокой температуре (90° С); любительское и крестьянское, изготовляемое из пастеризованных сливок; кисломолочное из пастеризованных заквашенных сливок (соленое и несоленое).

Масло каждого вида отличается своеобразным вкусом и ароматом.

Сливочное масло можно использовать для приготовления любых мучных кондитерских изделий, причем в крем идет только несоленое масло.

Топленое масло получают перетопкой сборного масла-сырца, в нем содержится 98 % чистого молочного жира. Растопленное масло должно быть прозрачным, без осадка. Топленое масло употребляют для изделий из кислого теста, а для кондитерских изделий — с учетом вкуса потребителя.

Маргарин — твердый пластичный пищевой жир, который по составу, структуре, калорийности, внешнему виду, вкусу и запаху сходен со сливочным маслом. Маргарин представляет собой стойкую, легкоплавкую жироводную эмульсию, содержащую 82 % жиров, 16—17 % водной фазы, преимущественно в виде сквашенного молока, которое придает маргарину характерный молочнокислый аромат. В качестве вкусовых добавок в маргарин вводят 0,2—1,2 % поваренной соли и 0,3—0,7 % сахара.

Маргарин можно использовать как заменитель сливочного масла и других жиров при изготовлении мучных кондитерских изделий и пирогов.

Говяжий жир высшего сорта светло-желтого цвета, в расплавленном виде прозрачен, при обыкновенной температуре твердый, обладает приятным вкусом и запахом. В жире первого сорта допускается слегка поджаристый вкус, бледно-зеленоватый оттенок.

Свиной жир выпускается двух сортов — высшего и первого. Цвет жира белый.

Масло растительное вырабатывают из семян масличных культур. В соответствии с названием семян маслу дают название: арахисовое, горчичное, конопляное, кедровое, кунжутное, льняное, маковое, миндальное, оливковое, ореховое, подсолнечное, соевое, хлопковое.

Растительное масло называется рафинированным, если оно освобождено от специфического запаха и вкуса семян. Например, рафинированное подсолнечное масло почти не имеет привкуса и аромата жареных подсолнечных семян.

Жиры всех видов при солнечном свете и доступе воздуха разлагаются и портятся, поэтому хранить жиры надо в прохладном месте в закрытой и светонепроницаемой посуде, вдали от остро пахнущих продуктов.

Молочные продукты. Молоко содержит многие питательные вещества и витамины, необходимые организму человека. Хорошее молоко имеет белый цвет с желтым оттенком и сладковатый вкус.

Молоко — скоропортящийся продукт. Хранить его нужно в прохладном месте, особенно в летнее время. Если нет холодильника, то молоко можно налить в стеклянную банку и погрузить ее доверху в холодную воду, сверху покрыв чистой салфеткой так, чтобы углы салфетки находились в воде: влажная салфетка понижает температуру молока.

Сгущенное молоко с сахаром поступает в продажу в банках массой 410 г, что соответствует 1 л цельного свежего молока и 178 г сахара. Употребляется сгущенное молоко для приготовления кремов.

Сгущенное стерилизованное молоко вырабатывают без добавления сахара, 400 г его равноценны 1 л свежего молока.

Кофе натуральный и какао со сгущенным молоком и сахаром можно использовать для приготовления крема.

Сухое молоко вырабатывают из цельного и обезжиренного натурального молока. Чтобы получить 1 л жидкого (восстановленного) молока, надо всыпать 100 г сухого молока (1 граненый стакан) в кастрюлю, налить в нее 1 стакан воды комнатной температуры и тщательно размешать содержимое до однородной массы без комочков, затем, непре-

рывно размешивая, нужно долить постепенно 2 стакана воды. Желательно оставить молоко на 20—30 мин в покое для набухания, после чего оно годится для приготовления заготовок, подвергаемых тепловой обработке.

При использовании молока в заготовках без тепловой обработки его необходимо прокипятить.

Сливки выпускают жирностью 10, 20 и 35 %.

Для приготовления кремов взбиванием пригодны только сливки жирностью 35%. Менее жирные сливки используют для варки кремов и для теста. Вкус сливок должен быть приятным, слегка сладковатым, цвет — белым с желтоватым оттенком.

В тепле сливки очень быстро портятся, поэтому их надо хранить на холоде.

Сливки можно приготовить и дома из цельного молока. Для этого надо оставить его в холодном помещении на 12—24 ч, после чего на поверхности молока выделяется слой сливок.

В продажу поступают также сгущенные сливки с сахаром в консервных банках, содержащие 40 % сахара и 19 % жира, и сухие сливки, содержащие 42 % жира.

Сметану готовят сквашиванием натуральных пастеризованных сливок специальными заквасками. Хорошая сметана имеет чистый, нежный и кисловатый вкус без резкой кислотности. Хранить сметану надо в холодном месте.

Сметану используют для приготовления сдобного пресного теста. Охлажденную сметану жирностью не ниже 30 % можно взбивать, как сливки, для крема.

Творог готовят следующим образом: молоко сквашивают, нагревают и удаляют из него сыворотку.

Из цельного молока получается жирный творог с содержанием жира 18 %, а из снятого молока — обезжиренный творог.

Вкус и запах творога должны быть чистые, нежные, без излишней кислотности; структура нетягучая; цвет от белого до кремового.

Для повышения сухости творога его заворачивают в марлю или чистую салфетку и ставят на 2—3 ч под груз, положенный на чистую дощечку. Если нужно сделать творог мягким, его проветривают через мясорубку или протирают через сито.

В домашних условиях творог готовят из кислого, свернувшегося в простоквашу

молока. Стекланную или эмалированную посуду с простоквашей погружают в посуду с горячей водой (температурой 80° С) и держат до тех пор, пока не отделится сыворотка. Затем творог откидывают на чистую салфетку или вдвое сложенную марлю и подвешивают для стекания сыворотки. Из 1 л молока выходит 60—100 г творога.

Творог хранят на холоде, но не следует его замораживать, иначе он станет жестким.

Творожные продукты—это широкий ассортимент творожной массы и творожных сырков: сладких и соленых, жирных и обезжиренных, ароматизированных, с начинкой и без начинки. Приготавливают их из протертого творога. Творожные сырки можно использовать при изготовлении мучных изделий.

Яичные продукты. Яйца куриные делятся на диетические, поступающие к потребителю не позже чем через 5 дней после снесения, и столовые.

В среднем масса яйца без скорлупы равна 43 г, из них на белок приходится примерно 23 г, на желток — 20 г.

Чтобы определить свежесть яйца, нужно посмотреть его на свет. Лежалое яйцо имеет темный цвет, при встряхивании содержимое его взбалтывается.

В домашних условиях яйца нужно хранить в холодильнике, а если его нет — в сухом песке или золе.

Чтобы отличить сырое яйцо от вареного, надо повернуть его на столе: вареное будет вертеться, сырое сделает один — два оборота и остановится.

Разбивают яйцо, слегка ударя средней частью о твердый предмет или о край посуды. Затем ногтем большого пальца правой руки надавливают на треснутое место скорлупы, разрывают пленку и проверяют свежесть яйца по запаху.

Незначительная часть яйца с резким запахом может испортить содержимое всей тарелки. Проверенное яйцо выливают в стакан и затем большим пальцем правой руки отделяют остатки белка от скорлупы. Недоброкачественные яйца нужно уничтожить. После этого надо вымыть руки, чтобы дурной запах не помешал определить качество следующих разбиваемых яиц.

Если нужно отделить белок от желтка, поступают таким образом: раскрывают скорлупу, желток оставляют в одной половинке скорлупы, а белок выливают из второй половины в стакан и переливают в нее желток. Перели-

вание желтка из одной половинки скорлупы в другую повторяют 3—4 раза, пока желток не освободится от белка.

Белки яйца обладают пенообразующей способностью. Они хорошо взбиваются, при этом первоначальный объем их увеличивается в 5 раз и более, в связи с чем белки применяют для разрыхления теста и кремов.

Чтобы получить устойчивую пену, нужно белки, посуду и венчик предварительно охладить до 15—18° С, а затем взбивать белки при пониженной температуре воздуха вначале медленно, а потом быстрее. В конце взбивания белки становятся рябоватыми, творожистыми; в этот момент надо добавить немного сахарной пудры (1 ст. ложку на 10 белков). Нельзя сахар добавлять в начале взбивания, так как белки получатся мажущимися. Белки нужно тщательно отделить от желтков и взбивать без жиров. Во время взбивания надо стараться не задевать часто посуду венчиком; в алюминиевой посуде белки от этого темнеют, а инвентарь портится.

Хорошо взбитые белки стойко держатся на венчике и не свисают вниз.

Взбитые белки нужно немедленно использовать, так как при хранении или при пере-взбивании они теряют свою плотность.

Желтки используют при изготовлении теста, а также для смазки поверхности выпекаемых изделий.

Яичный порошок получают при высушивании очищенных целых яиц, яичных белков или желтков. Для того чтобы порошок хорошо растворился, равномернее распределился в тесте и не образовывал на поверхности изделий желтых пятнышек, необходимо предварительно размешать его в теплой воде и дать постоять в течение часа.

13 г яичного порошка (1½ ст. ложки), разведенные в 30 г воды (2 ст. ложки), равноценны одному яйцу.

Яичный порошок нужно хранить в прохладном, сухом и темном месте.

Скорлупа яиц, доплавающих птиц (уток, гусей и др.) часто бывает покрыта вредными бактериями, которые могут вызвать опасные заболевания. Эти яйца можно использовать только в тесте, подвергающееся термической обработке, т. е. выпечке при сравнительно высокой температуре.

Перед разбивкой яйцо после мытья дезинфицируют в 5%-ном растворе хлорной извести в течение 5 мин с последующим ополаскиванием 5%-ным раствором соды. Яичную скорлупу сжигают.