

***Podstawowe wiadomości
Asortyment wyrobów ciastkarskich
i kulinarnych z ciast, organizacja
stanowiska pracy***



Opracowała;
Beata Lewińska



Wyroby z ciast mają wielostronne zastosowanie. Zależy to przede wszystkim od ich smaku. Mogą stanowić:

- danie główne w podstawowym posiłku (np. kulebiak z mięsem),
- dodatek wchodzący w skład dania głównego (paszteciki do rosółu),
- deser (np. tort cytrynowy),
- składnik podwieczorków (np. drożdżówka z jabłkiem).



Wartość odżywcza ciast zależy

od składników, z których ciasto zostało sporządzone, sposobu obróbki cieplnej i sposobu wykończenia wyrobów, np. przez dodatek, mas, kremów, nadzień, lukrów.



W zależności od składu surowcowego, ilości i proporcji poszczególnych składników, przebiegu procesu technologicznego wyróżnia się następujące ciasta :

- ✓ kruche,
- ✓ drożdżowe,
- ✓ francuskie,
- ✓ półfrancuskie,
- ✓ biskoptowe,
- ✓ biskoptowo-tłuszczowe.



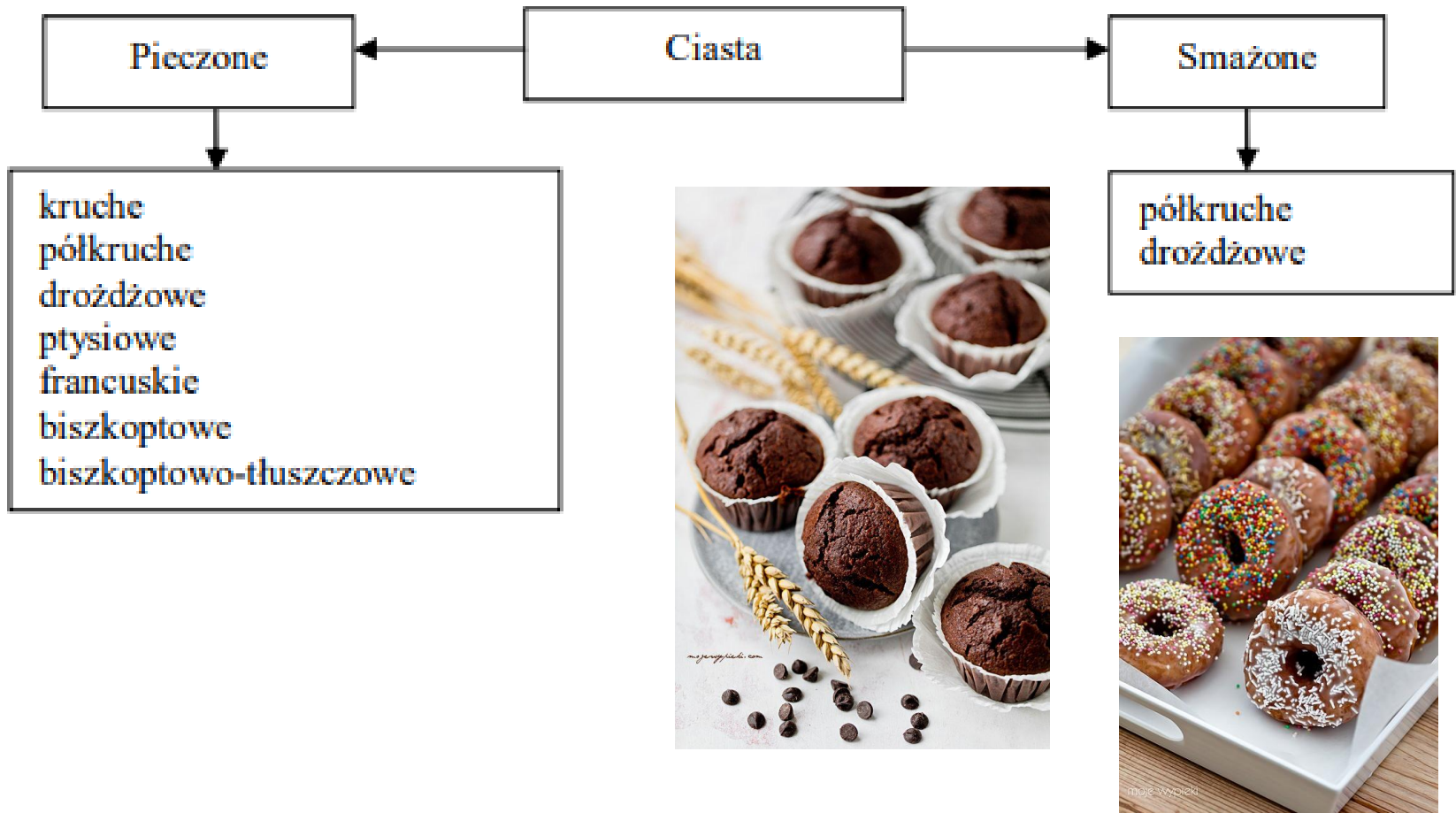
Ze względu na stosowane sposoby obróbki cieplnej dzieli się ciasta:

- ✓ ciasta pieczone
- ✓ smażone.

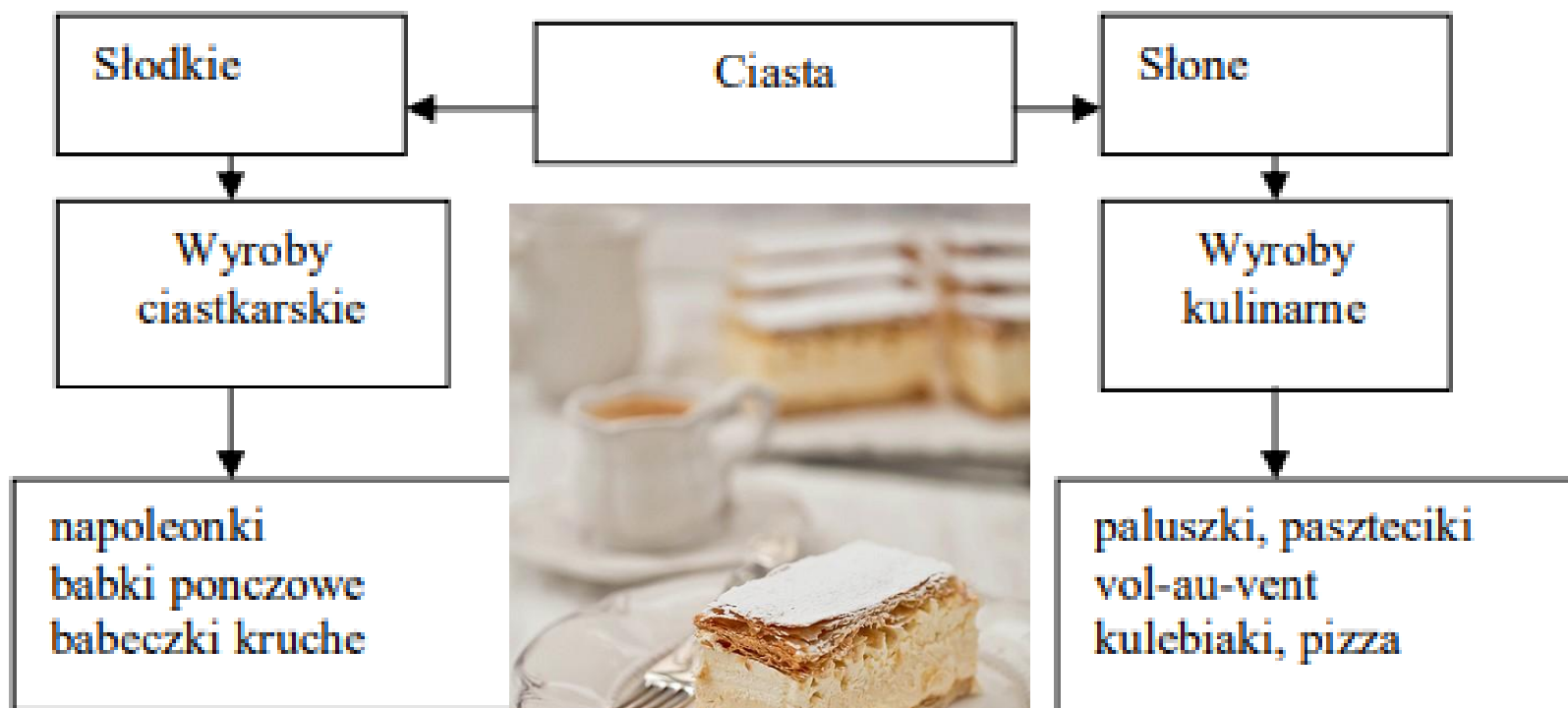
Praktycznie wszystkie wymienione powyżej rodzaje ciast są pieczone. Smażenie stosuje się do ciast drożdżowych i półkruchych



Podział ciast ze względu na sposób obróbki cieplnej [opracowanie własne]



Podział ciast ze względu na smak i zastosowanie [opracowanie własne]



kremowka
masa kremowa i śmietankowa
ciasto francuskie

Słodki lub słony smak ciast umożliwia ich różnorodne zastosowanie.

Praktycznie każdy rodzaj ciasta może być podawany zarówno na słodko jak i na słono.

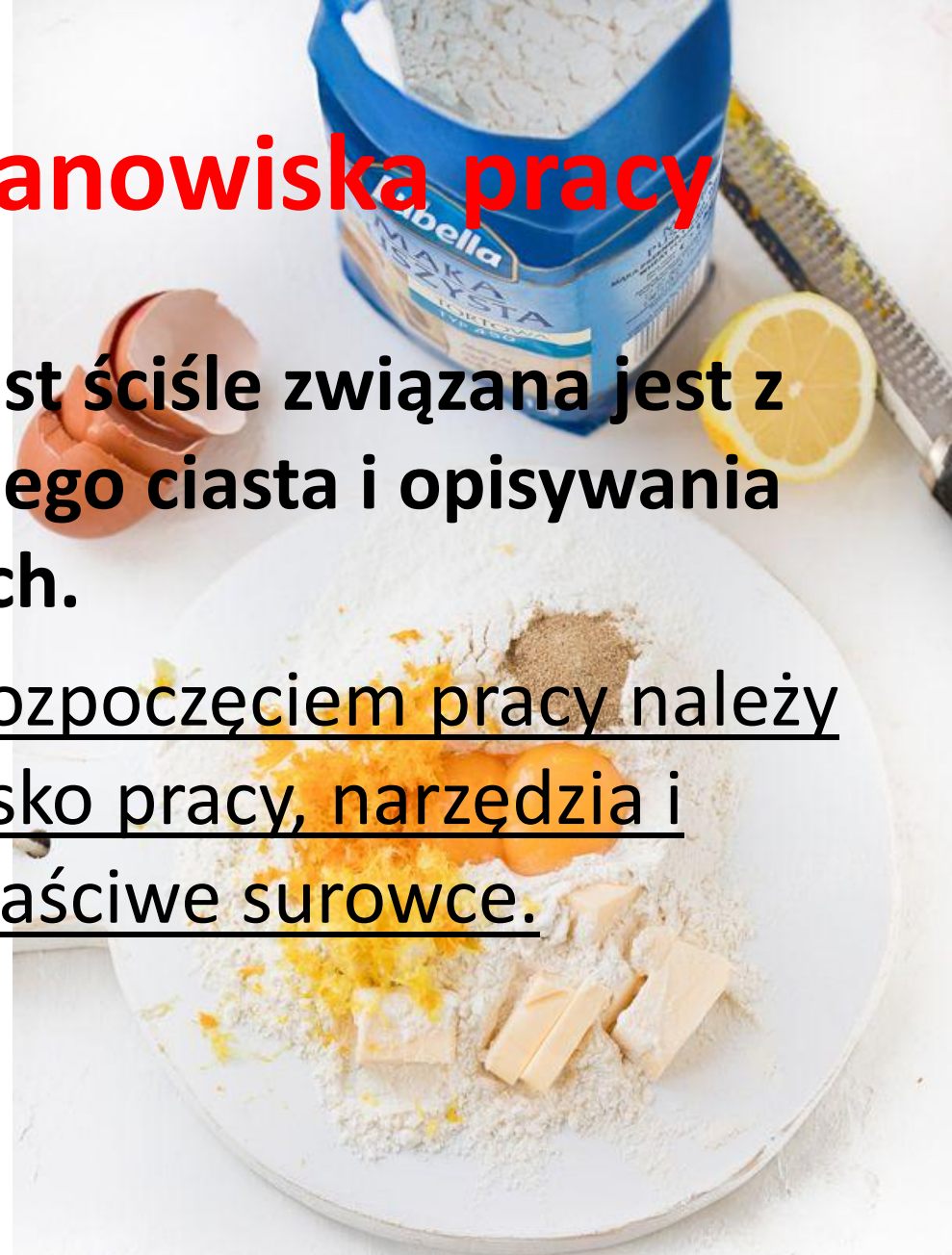
Ze smakiem ciast wiąże się ich zastosowanie, które można nazwać ciastkarskim (wyroby słodkie) i kulinarnym (wyroby słone).



Organizacja stanowiska pracy

przy sporządzaniu ciast ściśle związana jest z rodzajem sporządzanego ciasta i opisywania jest przy każdym z nich.

Zawsze jednak przed rozpoczęciem pracy należy przygotować stanowisko pracy, narzędzia i sprzęt, zgromadzić właściwe surowce.



Dobór sprzętu i narzędzi do rodzaju obróbki technologicznej [opracowanie własne]



Składnik ciasta/ półprodukt	Proces	Sprzęt lub narzędzie
mąka	przesiewanie	sito
tłuszcz	siekanie	nóż
tłuszcz	topienie	garnek, kuchenka
tłuszcz	ucieranie	miska, kula, mikser, maszyna uniwersalna
jaja	wybijanie	nóż, miska
jaja całe, białka jaj	ubijanie	miska, trzepaczka, ubijarka lub mikser
jaja całe, żółtka	ucieranie	miska, kula, mikser, maszyna uniwersalna
cukier puder	przesiewanie	sito
ciasto	zarabianie	stolnica, miska
ciasto	wyrabianie	stolnica, miska
ciasto	formowanie	walek, nóż, foremki, stolnica, tuba
ciasto	pieczenie	blacha, foremki, papier do pieczenia
ciasto	smażenie	frytownica, głęboka patelnia



Podawanie ciast

- Ciasta podawane są w sposób zależny od rodzaju wypieku. Wszystkie rodzaje ciast podaje się na szklanych lub porcelanowych talerzach przeznaczonych specjalnie do podawania ciast.



Podawanie ciast

- Ciastka drobne podaje się ułożone estetycznie, np. w małe stosiki, piramidy, czy inne kształty zależnie od kształtu ciastek.



Podawanie ciast

- Ciastka jednoporcjowe, np. babeczki kruche układa się rzędami obok siebie lub zgodnie z kształtem patery.



Podawanie ciast

- Wyroby duże porcuje się na plastry (np. rolady), kwadraty (np. serniki), romby (np. pierniki) i układa na talerzach.

- Talerze można jeszcze wyłożyć specjalnymi papierowymi serwetkami.



Podawanie ciast

Ciasta okolicznościowe,
np. torty wykładają się na
podstawę tortową także
wyłożoną ozdobną
papierową serwetką. Przy
ważnych uroczystościach
podaje się torty piętrowe
na specjalnych
podstawach



Pytania sprawdzające Odpowiadając na pytania, sprawdzisz, czy jesteś przygotowany do wykonania ćwiczeń

- 1. Z jakich podstawowych składników sporządza się ciasta?
- 2. Jakie są metody obróbki cieplnej ciast?
- 3. Jaka jest różnica między wyrobami ciastkarskimi i kulinarnymi?
- 4. Jakie jest zastosowanie wyrobów ciastkarskich i kulinarnych w żywieniu?
- 5. Jakie są narzędzia i sprzęt konieczne do formowania wyrobów z ciasta?

Źródło :

❖ Ewa Superczyńska

Sporządzanie i ekspedycja napojów, deserów oraz dietetycznych wyrobów ciastkarskich
321[11].Z2.10

Poradnik dla ucznia

❖ Zdjęcia:

www.mojewypieki.com POLECAM

Dziękuję 😊

