

УДК 664: 641

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «ВОЛОВАНЫ С КРАСНОЙ ИКРОЙ»

*Казакова Л.И., студентка 3 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель – Гуляева Л.Ю., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *волован, закуска, слоеное тесто, пищевая ценность, макронутриенты, калорийность.*

В статье описана последовательность технологических операций приготовления «Волованы с красной икрой» и приведены результаты расчета макронутриентов в готовом блюде.

Волован (от французского *vol-au-vent* - «полёт на ветру») – это выпечка из слоеного теста небольшого размера в виде башенки с различными видами начинки. Волованы служат холодной закуской для любых мероприятий в стиле фуршет, где гости не сидят за столами, а употребляют пищу «на ходу».

Технологический процесс приготовления закуски состоит из следующих операций: приемка и подготовка сырья, подготовка теста, формовка и выпечка волованов, приготовление сливочно-огуречного соуса, наполнение готовых волованов начинкой, украшение маслинами, контроль качества готовой продукции. В таблице 1 представлена рецептура «Волован с красной икрой». Выход 1 порции составляет – 80 г.

Таблица 1 – Рецептура «Волованы с красной икрой»

Наименование сырья (полуфабриката)	Норма закладки на 1 порцию, кг	
	брутто	нетто
Слоеное тесто	0,050	0,050
Красная икра	0,010	0,010
Сыр «Филадельфия»	0,007	0,007
Огурцы	0,005	0,005
Маслины	0,005	0,005
Яйцо	0,004	0,004
Зелень	0,003	0,003
Выход	-	0,080

Для приготовления слоеного теста на столе рассыпают горку из муки, при этом 7% от общей массы оставляют для подсыпания, добавляют воду, яйцо, соль и замешивают в течение 15—20 минут. Готовое тесто имеет влажность 40% и температуру не выше 20°C. Одновременно с замесом теста подготавливают масло: формуют на прямоугольные плоские куски и охлаждают 35—40 минут до температуры 12—14°C. Затем тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 20 мм, на середину которого укладывают охлажденное масло, заворачивают конвертом и снова раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 10 мм. Полученный пласт, складывают в четыре слоя и вырезают из него кружки диаметром около 5 см и выпекают.

Сливочно-огуречный соус готовят путем смешивания сыры «Филадельфия» с измельчённым огурцом и нашинкованной зеленью. После чего наполняют соусом готовые волованы, добавляют красную икру лососевых рыб, маслины.

Пищевая ценность – это понятие, отражающее всю полноту полезных свойств пищевого продукта (блюда), включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных питательных веществах, энергию. Характеризуется химическим составом пищевого продукта с учётом его потребления в общепринятом количестве. В свою очередь, калорийность – показатель энергетической ценности блюда, равный количеству энергии (в калориях), освобождаемому при окислении пищевых веществ, входящих в ее состав.

На основании справочных данных пищевой и энергетической ценности рецептурных компонентов «Волованы с красной икрой» был произведен расчет макронутриентов в 100 г готового изделия [1,2]. Установлено, что 80 г закуски содержит, г: белки – 8,45, жиры – 28,78, углеводы – 30,42; калорийность – 415,32 ккал.

Библиографический список

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/сост. М.Т. Лабзина. - ГИОРД, 2014.-768с.
2. Химический состав пищевых продуктов / под ред. И.М. Скурихина, М.Н. Волгарева – М.: ВО «Агропромиздат», 1987. – 224 с.

COOKING TECHNOLOGY AND NUTRITION « VOLOVANY WITH RED CAVIAR»

Kazakova L. I.

Key words: *volovan, appetizer, puff pastry, nutritional value, macronutrients, calorie.*

In the article the sequence of technological operations of preparation «Volovany with red caviar» is described and results of calculation of macronutrients in a ready dish are resulted.