ООО «МЕХАНИЗМЫ» · ИНН 7810730142
196650, г. Санкт-Петербург, г. Колпино, ул. Финляндская, д. 33, лит. А, пом. 1Н, оф. 26
Тел.: +7 (812) 748-27-98 · 8 (800) 351-18-05

БЛОГ · СТАТЬИ

Как сделать вкусное пельменное тесто: простой рецепт, состав, технология и оборудование



Разбираем, из чего приготовить тесто для пельменей и как добиться нужной консистенции. Покажем рецептуру, основные этапы замеса и раскатки, а также расскажем, какое оборудование пригодится для приготовления теста в небольшом цехе.



Калачев Дмитрий
Эксперт по оборудованию

время чтения 7 мин · обновлено 18.11.2026

При приготовлении пельменей одна из главных сложностей — получить тесто, с которым удобно работать. Бывает, что оно плохо раскатывается, рвётся при лепке или не держит форму во время варки. И дело не всегда в рецепте. Важно правильно подготовить ингредиенты, замесить тесто и дать ему отдохнуть перед раскаткой.

Если вы готовите пельмени дома, многое можно сделать вручную. Но когда речь идёт о кафе, пельменной или небольшом производственном цехе, задача становится сложнее. Нужно не просто приготовить одну удачную порцию, а регулярно получать тесто с одинаковыми свойствами.

Разберём, какие ингредиенты для этого понадобятся, на что обратить внимание при приготовлении и какое оборудование поможет организовать работу.

Каким должно быть хорошее пельменное тесто

Хорошее тесто для пельменей должно легко раскатываться и не рваться при формовании. При этом оно не должно быть слишком липким, иначе с ним будет неудобно работать.

Обычно тесто раскатывают до толщины 1–1,5 мм. В отдельных случаях требуется более тонкий пласт — до

0,5 мм. Здесь многое зависит от рецептуры и способа изготовления пельменей.

Обратите внимание и на внешний вид теста. После замеса оно должно быть однородным, без сухих участков и плотных комков. Поверхность — гладкой, без заметных разрывов.

Состав и рецепт пельменного теста

Главный ингредиент пельменного теста — пшеничная мука. От её свойств зависит, насколько удобно будет замешивать и раскатывать тесто. Для приготовления пельменей можно использовать муку первого или высшего сорта.

Кроме муки, нам понадобятся вода, яйца, соль и подсолнечное масло. На пищевых производствах также может применяться меланж — отдельная форма яичного сырья.

Рецептура пельменного теста

Предлагаем следующий состав:

Ингредиент	Количество
Пшеничная мука	6 кг
Яичная масса (без скорлупы)	1 л
Соль	2 столовые ложки
Подсолнечное масло	180 мл
Питьевая вода	1,8 л

Для повторных замесов отмеряйте яичную массу по объёму, а соль — в указанном количестве столовых ложек. Если вы готовите тесто на производстве, важно каждый раз одинаково отмерять ингредиенты. Это поможет соблюдать выбранную рецептуру при повторных замесах.

Как подготовить ингредиенты для пельменного теста

Прежде чем приступать к замесу, подготовим муку и остальные ингредиенты.

Муку желательно просеять. При хранении она может слёживаться, образуя комочки. Просеивание помогает их разбить и отделить часть посторонних включений.



Просеивание муки через сито промышленного мукопросеивателя

Для небольшой порции достаточно обычного сита. Если же вы регулярно готовите большие объёмы теста, удобнее использовать мукопросеиватель. О нём подробнее поговорим ниже.

Соль также необходимо проверить на отсутствие посторонних включений.

Если используете куриные яйца, соблюдайте требования к их безопасной подготовке. На пищевом производстве порядок работы с яичным сырьём должен соответствовать действующим санитарным требованиям и принятым на предприятии процедурам.

Если используете яйца, следите, чтобы в подготовленную яичную массу не попадали кусочки скорлупы. При необходимости её можно процедить перед добавлением в тесто

При использовании меланжа учитывайте условия его хранения и применения.

Теперь ингредиенты готовы к замесу.

Как правильно замешивать пельменное тесто

Сам процесс приготовления достаточно простой: необходимо соединить ингредиенты и вымесить их до однородного состояния. Но именно на этом этапе важно получить тесто подходящей консистенции.

Замес теста вручную или в тестомесе

Подготовленную муку, яичную массу, соль, масло и воду соединяют в рабочей ёмкости и перемешивают до получения однородной пластичной массы.

Для регулярного приготовления больших партий удобно использовать тестомесильную машину. При этом пельменное тесто достаточно плотное, поэтому не каждый тестомес подходит для такой работы. Оборудование должно быть рассчитано именно на замес крутого теста.



Процесс замеса теста в промышленном тестомесе

Продолжительность замеса зависит от свойств муки, рецептуры и используемой машины. Поэтому ориентироваться только на время не стоит. Посмотрите на готовую массу: ингредиенты должны равномерно перемешаться, без сухих участков и непромешанных комков.

Зачем тесту нужен отдых после замеса

После замеса не стоит сразу приступать к раскатке. Тесту необходимо дать отдохнуть.

Для приведённой рецептуры рекомендуется выдержка 30–40 минут. За это время влага распределяется внутри теста, и работать с ним при дальнейшей раскатке становится удобнее.

Важно не допускать подсыхания поверхности во время отдыха.

Как раскатать тесто для пельменей

Следующий этап — раскатка. Нам необходимо получить ровный пласт, из которого затем будут формоваться пельмени.

Дома для этого используют скалку. На производстве удобнее работать с тестораскаточной машиной.



Раскатка теста на промышленной тестораскаточной машине

При раскатке важно получить подходящую толщину по всей ширине пласта. Если тесто получается неравномерным, это может осложнить дальнейшее формование изделий.

Толщину выбирают с учётом рецептуры и способа изготовления пельменей. Особенно внимательно нужно подходить к тонкой раскатке: готовый пласт должен выдерживать последующую работу с ним.

Какое оборудование понадобится для приготовления пельменного теста

Предположим, у вас небольшая пельменная. С увеличением выпуска подготовка ингредиентов, замес и раскатка начинают занимать всё больше времени.

Здесь важно понять, какие операции стоит механизировать в первую очередь и какое оборудование действительно необходимо вашему производству.

Мукопросеиватель

Начнём с подготовки муки.

Мукопросеиватель помогает разбивать слежавшиеся комки и отделять посторонние включения. Это особенно удобно, когда мука поступает на производство мешками и её необходимо регулярно подготавливать к замесу.



Шнековый мукопросеиватель для подготовки муки

Некоторые модели дополнительно оснащаются магнитными улавливателями для отделения ферромагнитных частиц. Если для вашего производства необходим такой узел, его наличие нужно уточнять при подборе машины.

Тестомес для крутого теста

Это одна из основных машин на участке приготовления пельменного теста.

Тестомес перемешивает ингредиенты в рабочей ёмкости. Для плотного пельменного теста необходимо выбирать оборудование, рассчитанное на соответствующую нагрузку.



Горизонтальная тестомесильная машина

Как подобрать подходящую машину? Прежде всего определите, сколько теста вам необходимо готовить за один замес.

Обратите внимание: объём дежи и количество готового теста — не одно и то же. Поэтому при выборе нужно смотреть не только на размер рабочей ёмкости, но и на допустимую загрузку конкретной модели.

Дозатор воды

В нашей рецептуре предусмотрено 1,8 л воды на 6 кг муки.

При ручном приготовлении воду можно отмерить мерной ёмкостью. Но если замесы повторяются в течение рабочего дня, удобнее использовать дозатор воды.

Его задача простая — подавать заданное количество воды. Это позволяет точнее соблюдать рецептуру и не отмерять каждую порцию вручную.

Тестораскаточная машина

После замеса и отдыха тесто необходимо раскатать до нужной толщины.

Для этого используют тестораскаточные машины. Они позволяют получать ровные пласты теста для дальнейшего изготовления пельменей.



Тестораскаточная машина для раскатки теста

При выборе оборудования нужно учитывать требуемую толщину раскатки, свойства теста и то, как будет организовано формование изделий. Возможности раскатки зависят от конкретной модели машины и характеристик теста, поэтому подходящий диапазон толщины необходимо уточнять заранее.

Например, если у вас уже есть пельменный аппарат, важно определить, каким способом тесто должно поступать на следующий участок. Не всякая тестораскаточная машина подойдёт для выбранной технологии.

И ещё один момент. Не стоит подбирать оборудование только по отдельным характеристикам. Посмотрите на весь процесс: сколько теста вы замешиваете, как долго оно отдыхает, как выполняется раскатка и что происходит дальше.

Так будет проще понять, какое оборудование действительно необходимо вашему производству.

Подведём итог

Приготовить хорошее пельменное тесто — значит не только соблюсти рецептуру, но и правильно организовать все этапы работы. А если вы планируете выпускать пельмени регулярно, стоит заранее подумать о подходящем оборудовании.

Подбор оборудования для приготовления пельменного теста

Поможем подобрать тестомес, мукопросеиватель и тестораскаточную машину с учётом объёма производства и особенностей технологического процесса.

Перейти к подбору оборудования