

К уроку в **6** классе по теме:

Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий

ВИДЫ КРУП



Геркулес

с



Овсяная



Пшённая

Пищевая ценность круп

- *Белки*
- *Крахмал*
- *Витамины – V_1 , V_2*
- *Углеводы*
- *Жиры*



Злаковые культуры и виды круп, получаемых из них

- Гречиха (крупa гречневая)
- Рис (крупa рисовая)
- Овес (крупa овсяная, хлопья «Геркулес»)
- Пшеница (крупa пшеничная, манная)
- Просо (пшено)
- Ячмень (крупa перловая, ячневая)
- Кукуруза (крупa кукурузная)

ВИДЫ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КРУП



Крупа гречневая

Перебирают
Моют
Подсушивают или
поджаривают



Крупа рисовая

Перебирают
Моют в теплой воде



Пшено

Перебирают
Моют в теплой
воде



Манная

Просеивают
Подсушивают



Перловая

Перебирают
Моют а теплой воде
Замачивают в холодной
воде на 2-3 часа

Первичная обработка круп

В чем заключается первичная обработка

крупы

перебирают

просеивают

моют

Подсушивают или поджаривают

замачивают

гречневая

+

-

-

+

-

Рис

+

-

В теплой воде

-

-

«Геркулес»

+

-

-

+

-

Пшено

+

-

В теплой воде

-

-

Манная

-

+

-

+

-

Перловая

+

-

В теплой воде

-

В хол. Воде 2-3 ч.

По консистенции каши бывают:



Рассыпчатые



Вязкие



Жидкие

Схема приготовления каши



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



Макаронные изделия

**Трубчатые (трубочки,
рожки, соломка)**



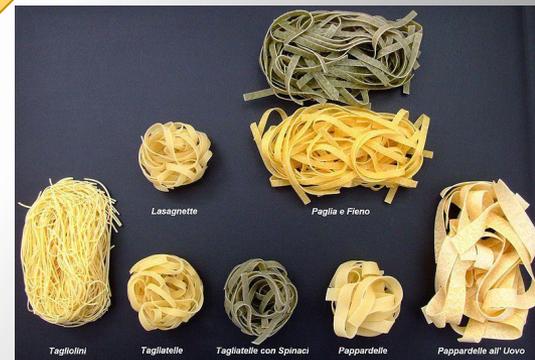
Фигурные

**(перья, звездочки, завитушки,
ракушки)**



**Виды макаронных
изделий**

**Ленточные
(лапша узкая,
широкая,**



**Нитеподобные
(спагетти, вермишель,**



Пищевая ценность макарон

- **Белки – 10-11 %**
- **Углеводы – 74-75 %**
- **Жиры – до 1 %**
- **Минеральные вещества – калий, кальций, магний, фосфор, железо**



Способы варки

Сливной

В большом количестве воды

- На 100г макаронных изделий-600г воды



Не сливной

В небольшом количестве воды

- На 100г макаронных изделий-220-250г воды



Технология приготовления макарон с сыром

**Макаронны -60 г,
масло-20 г, сыр-15 г (на
одну порцию)**

- В кипящую подсоленную воду положить макароны. Воду по объему в 5 раз больше, чем макарон
- Варить до готовности (20 минут)



- Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь,
- Переложить в кастрюлю, заправить маслом и $\frac{1}{2}$ тертого сыра, перемешать
- Горячие макароны разложить по тарелкам горкой, посыпать сверху сыром

