

*Тема программы: « Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий »*

*Тема урока:*

*« Технология приготовления блюд из макаронных изделий »*

# *Цели урока*

- Изучить ассортимент, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из макаронных изделий.*
- Развивать художественный вкус оформления блюд из макаронных изделий.*
- Воспитание ответственности за выполняемую работу.*
- Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.*



*Новая тема: «Технология приготовления блюд  
из макаронных изделий»*



План

1. Характеристика макаронных изделий.
2. Варка макаронных изделий
3. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
4. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

## Характеристика макаронных изделий.

### ● *Пищевая ценность макарон*

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

### ● **Виды макаронных изделий**

- Трубчатые (трубочки, рожки, соломка,)
- Нитеподобные (спагетти, вермишель, паутинка)
- Ленточные (лапша узкая, широкая, гофрированная)
- Фигурные (перья, звездочки, завитушки, ракушки)

# *Макаронные изделия варят двумя способами*



**Сливной**

В большом количестве  
воды (для гарниров к  
мясным блюдам и как  
самостоятельные блюда)

**Несливной**

В небольшом количестве  
воды ( для запеканок и  
макаронников)

## *Блюда из макаронных изделий*

## *Спагетти с овощами и соевым соусом*



### *Ингредиенты:*

- Спагетти — 300 г;
- Шампиньоны — 6 шт;
- Болгарский перец — 1 шт;
- Чеснок — 2 зубчика;
- Луковица — 1 шт;
- Соевый соус — 50 мл;
- Зелень.

### *Приготовление:*

Спагетти отварить до готовности в подсоленной воде.

У болгарского перца удалить семенную коробочку.

Шампиньоны и болгарский перец нарезать небольшими ломтиками.

Чеснок и лук мелко нашинковать и обжарить на сковороде с растительным маслом до золотистого цвета.

Добавить перец с шампиньонами и обжаривать их с луком ещё 3-4 минуты. Когда перец с грибами станут мягкими, добавить соевый соус.

Выложить спагетти на блюдо, перемешать с обжаренными овощами и посыпать мелко порезанной зеленью. Приятного аппетита!

## *Итальянская паста (с мясным соусом)*



### **Продукты (на 3 порции)**

1. Макароны изделия из твёрдых сортов пшеницы класса А - 300-500 г
  2. Фарш мясной (свиной, говяжий или их смесь) - 300-500 г
  3. Помидоры черри (или обычные помидоры, или томатная паста) - 150-300 г
  4. Морковь - 1 шт.
  5. Лук репчатый - 100-150 г (1 луковица средних размеров)
  6. Чеснок - 1-2 зубчика
  7. Сыр пармезан (мелко натёртый) - 50 г
  8. Петрушка свежая - 1 пучок
  9. Вино красное сухое (полусухое) - 50-100 г
  10. Масло оливковое - 40-50 г
- Соль - по вкусу  
Перец - по вкусу

## Спагетти с грибами и помидорами



- 250 г спагетти (или любых макаронных изделий)
- 300 г грибов
- 300 г помидоров
- 150 г лука
- соль
- перец
- растительное масло



Лук мелко нарезать.

Грибы мелко нарезать.





## Спагетти с грибами и помидорами



Помидоры  
нарезать  
кубиками.



На  
растительном  
масле обжарить  
лук.



Добавить грибы,  
жарить 15 минут.



Добавить помидоры,  
посолить, поперчить, жарить  
5–7 минут.



Спагетти отварить  
так, как указано  
на упаковке.

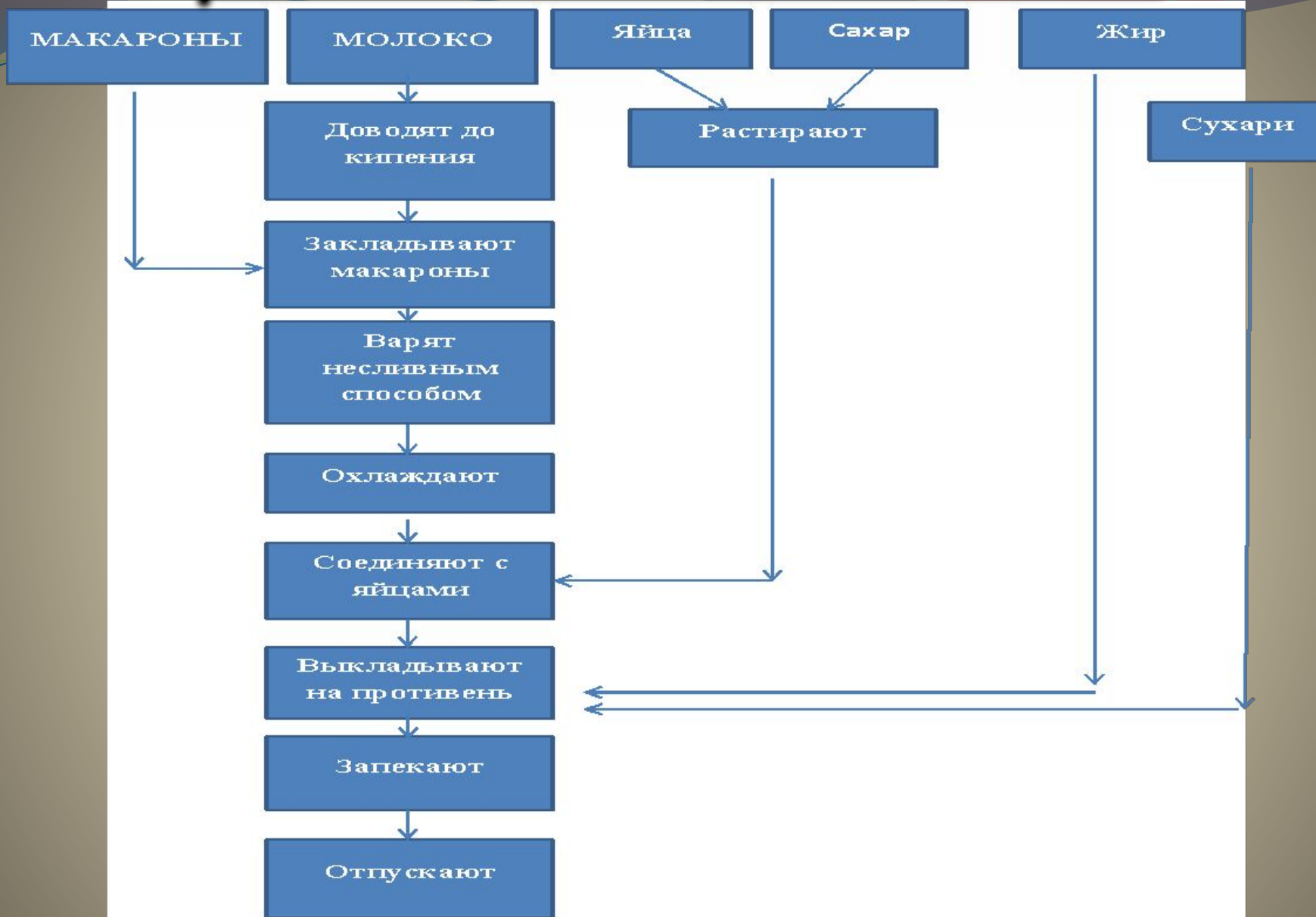


Добавить спагетти к грибам и помидорам,  
перемешать.

## Макаронник

Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды, охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

# Технологическая схема блюда «Макаронник»

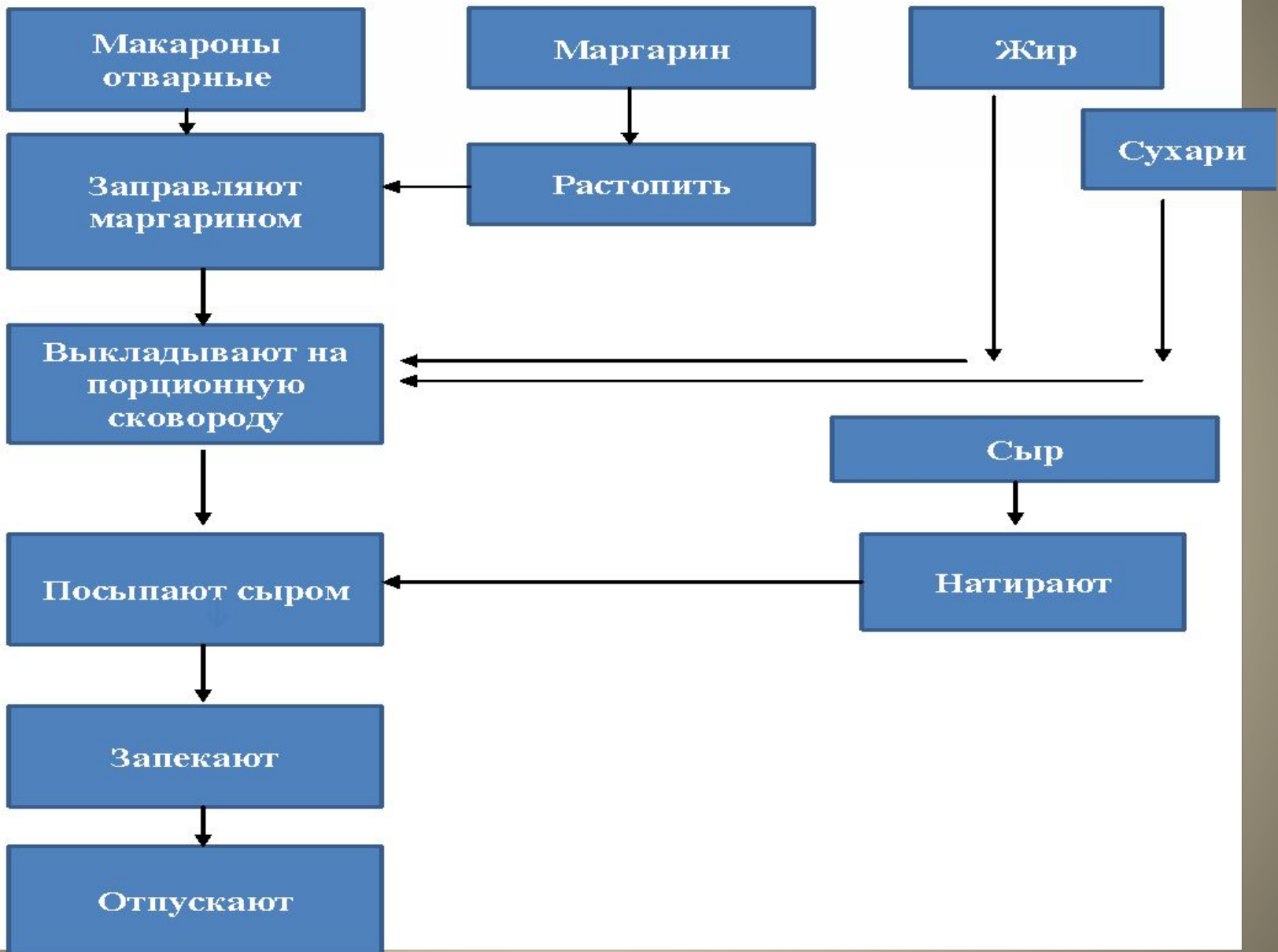


## *Макаронны, запеченные с сыром*

**Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки.**

**Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.**

# Технологическая схема блюда «Макароньы, запеченные с сыром»



## Макаронник с мясом



### *Для приготовления понадобится:*

- Спагетти — 1 пачка;
- Куриные яйца — 3-4 штуки;
- Сливки — 1 стакан;
- Твердый сыр — 250 грамм;
- Куриное филе — 3-4 штуки;
- Маринованные огурцы — 4-5 штук;
- Помидоры — 3-4 штуки;
- Майонез

### *Способ приготовления:*

Спагетти сварить до готовности отбросить на дуршлаг и переложить в миску.

Взбить яйца со сливками, добавить 150 грамм тертого сыра, посолить поперчить и перемешать. Добавить полученную смесь с спагетти и перемешать.

Выложить спагетти в смазанную маслом форму, равномерным слоем.

Куриное филе и маринованные огурчики порезать на небольшие кусочки, смешать между собой, посолить, поперчить и выложить, равномерным слоем, сверху на спагетти.

Положить сверху помидоры порезанные кружечками и нанести сетку из майонеза.

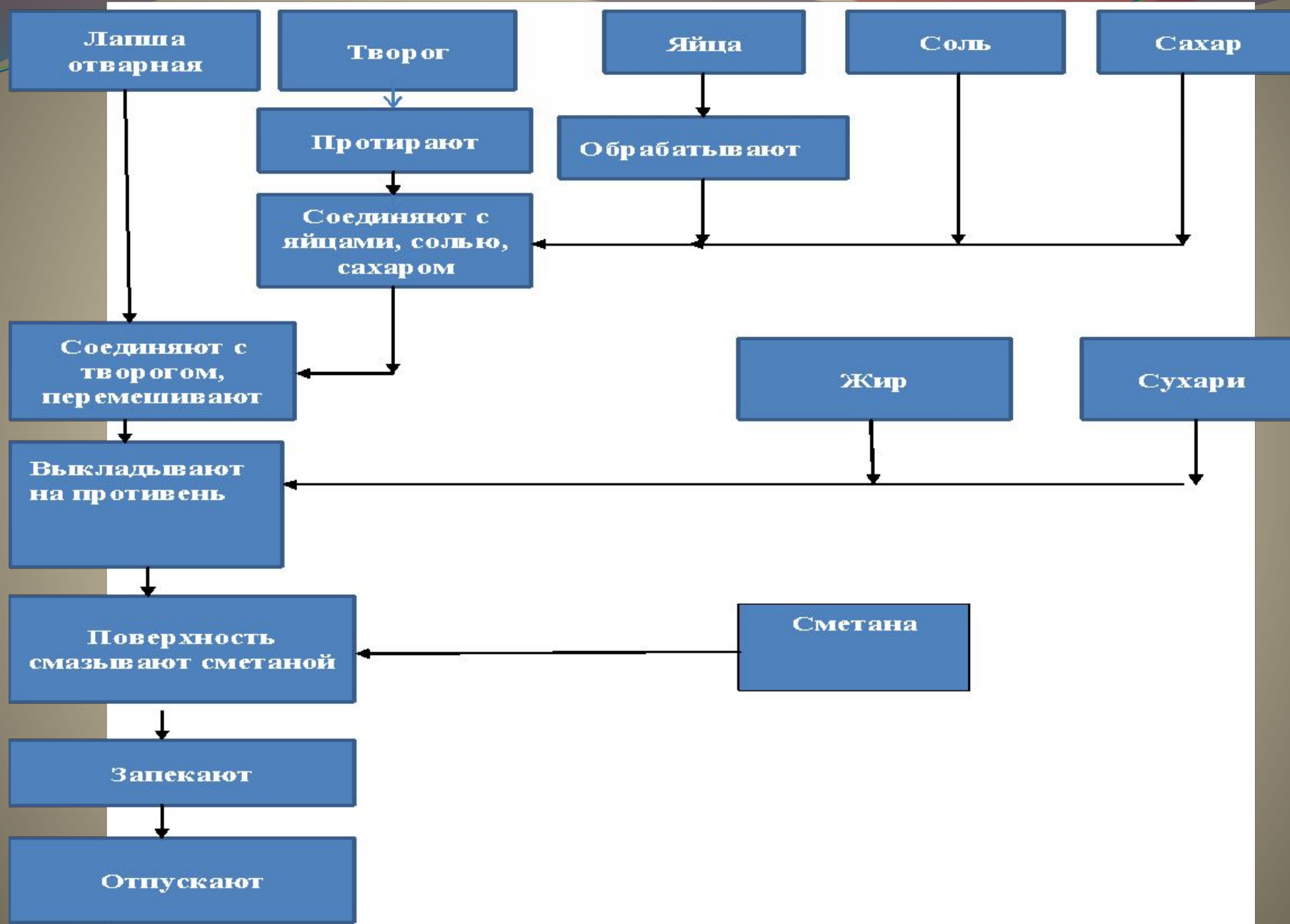
Посыпать натертым на крупной терке сыром.

Отправить в разогретую до 200 градусов духовку и запекать до равномерной золотистой корочки. Приятного аппетита!

# **Лапшевник с творогом**

**Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают с подготовленным творогом. Массу перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.**

# Технологическая схема блюда «Лапшевник с творогом»





## *Паста с брокколи и купатами*



### **Продукты (на 4 порции)**

Паста орекьетте  
(orecchiette)/ушки и т.п. -  
300 г

Брокколи - 600 г

Купаты (колбаски сырые)  
- 200-300 г

Чеснок - 3 зубчика

Масло растительное - 2 ст.  
л.

Соль



1. Брокколи разобрать на небольшие соцветия и сполоснуть. Отварить 7-10 минут в соленой кипящей воде.

2. На антипригарной сковороде в растительном масле обжарить сначала очищенный чеснок, затем измельченные купаты. Убрать дольки чеснока.

3. Добавить в сковороду отваренные брокколи.

4. Пасту (макарони-ушки) отварить в воде. Слить воду и добавить пасту на сковороду с заправкой.

5. Пасту с брокколи и купатами перемешать и потомить минутку.



***Паста с брокколи и купатами***

## *Запеканка из макарон с сыром и колбасой*



### **Продукты** (на 4 порции)

Макароны - 250 г

Соль - 1 ч. ложка (по вкусу)

Сыр твердый - 250 г

Колбаса копченая - 250 г

Морковь - 1 шт.

Лук - 1 шт.

Горошек консервированный  
(или замороженный) - 200 г

Молоко - 1 стакан

Яйца - 3 шт.

Масло - 2-3 ст. ложки (по вкусу)

Сухари молотые - 1 ст. ложка  
(по вкусу)

## *Запеканка из макарон с сыром и колбасой*

1. Вскипятить 2 л воды, посолить. Макароны отварить в соленой воде до готовности.
2. Затем воду слить через дуршлаг. Включить духовку.
3. Очистить, вымыть лук и морковь. Нарезать соломкой.
4. Открыть баночку горошка, слить жидкость.
5. Разогреть сковороду, налить растительное масло. Выложить овощи в горячее масло. Жарить овощи на среднем огне, помешивая, 2-3 минуты. Охладить.
6. Колбасу нарезать кружочками.
7. Сыр нарезать ломтиками.
8. Форму смазать маслом.





В смазанную маслом форму слоями положить макароны (1/2 часть).



А сверху - оставшиеся макароны.



Затем ломтики сыра.



В миску вбить яйца, добавить молоко и соль.



Далее кружочки колбасы.



Взбить хорошо яично-молочную смесь.



Затем тушеные овощи.



Все продукты залить смесью взбитого яйца, молока, соли.



Затем посыпать молотыми сухарями, переложить кусочками масла.



Запеканка из макарон с сыром и колбасой готова. На стол запеканку с макаронами и колбасой рекомендуем подавать с салатом.

Приятного аппетита!



Поставить форму в духовку на среднюю полку. При 180 градусах запечь в духовке запеканку до золотистости (около 30 минут).