

A close-up photograph of a bowl of oatmeal. The oatmeal is white and creamy, topped with several fresh raspberries and blackberries. A silver spoon is visible on the right side of the bowl. The bowl itself is orange with a textured pattern. The background is slightly blurred, showing green leaves.

Презентация на тему: Блюда и гарниры из круп

Подготовил студент
группы *МТ-31* Хайбуллин Данияр

Ка́ша — густоватая пища, крупа вареная на воде или на молоке блюдо из сваренной крупы или муки.



Каши. Просеянную или перебранную крупу перед закладкой в котел в большинстве случаев промывают. Не промывают только хлопья «геркулес», манную, гречневую, если ее поджаривают. При промывании крупы в посуду наливают воду, воду берут в 2-3 раза больше, чем крупы (по объему) Залитую водой крупу перемешивают затем сливают большую часть воды, и крупу выбирают руками на решето. Промывают крупу 2-3 раза.

Каши варят различной консистенции: рассыпчатые, вязкие, жидкие. Для приготовления большинства используют воду. Для жидких и вязких каш крупы часто варят на молоке, разбавленном водой.

Чтобы приготовить кашу нужной консистенции, а также получить определенный ее выход, при варке необходимо соблюдать правильное соотношение крупы и жидкости. Для рассыпчатой каши это соотношение крупы и жидкости строго постоянно, а для вязкой оно может колебаться в зависимости от того, насколько густую кашу требуется получить.



По консистенции каши деля на:

- Рассыпчатые каши
- Вязкие каши
- Жидкие каши



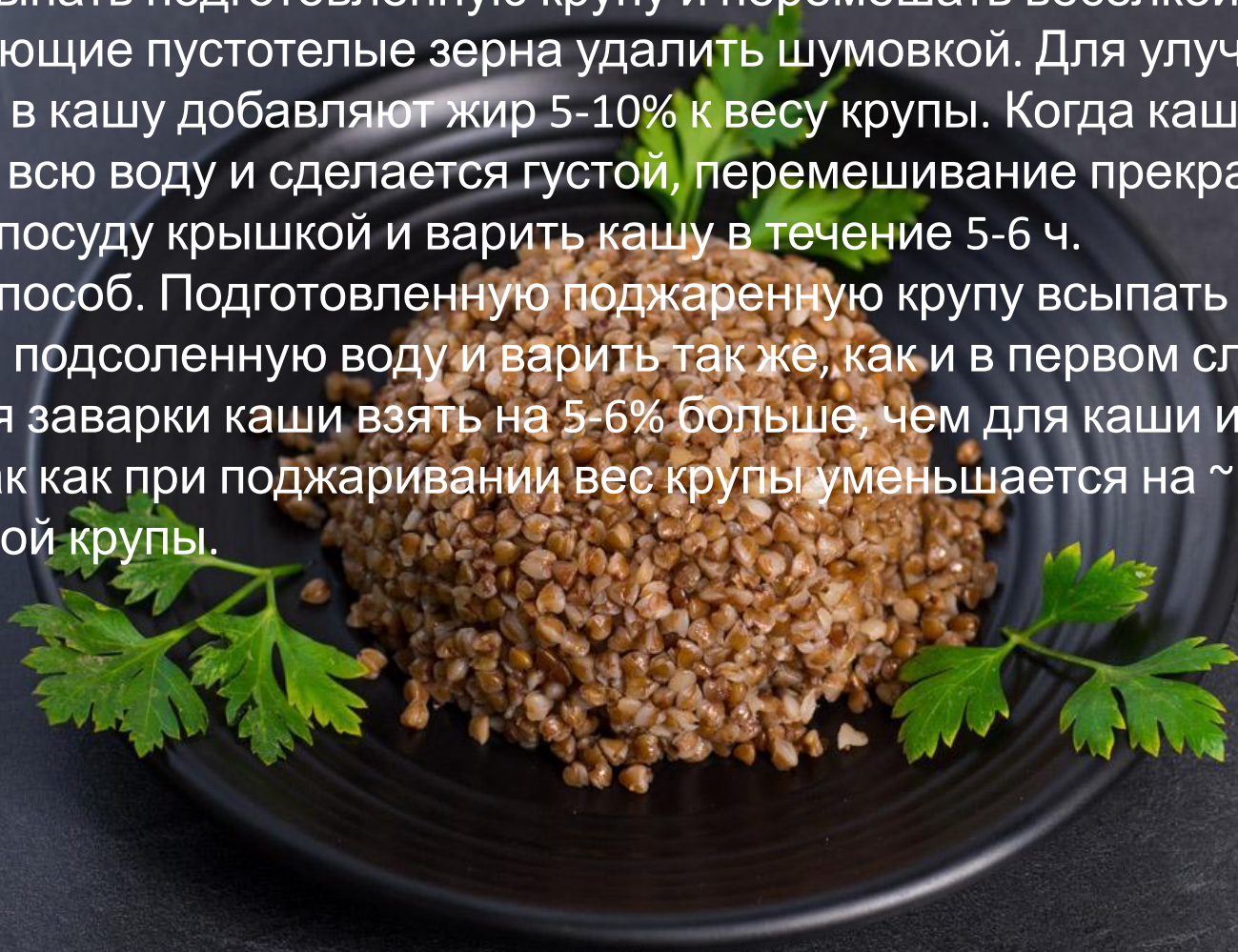
Рассыпчатых каши

Каша рассыпчатая отпускается как самостоятельное блюдо в горячем виде с жирами (сливочным или топленым маслом, маргарином), с молоком, сливками. Рассыпчатые каши подают также с поджаренным луком и жиром; с жиром и рубленым яйцом; с рублеными отварными грибами и поджаренным луком с жиром.



Способ приготовления рассыпчатые каш:

Гречневая каша. Первый способ. В посуду с кипящей подсоленной водой всыпать подготовленную крупу и перемешать веселкой. Всплывающие пустотелые зерна удалить шумовкой. Для улучшения качества в кашу добавляют жир 5-10% к весу крупы. Когда каша поглотит всю воду и сделается густой, перемешивание прекратить, накрыть посуду крышкой и варить кашу в течение 5-6 ч. Второй способ. Подготовленную поджаренную крупу всыпать в кипящую подсоленную воду и варить так же, как и в первом случае. Воды для заварки каши взять на 5-6% больше, чем для каши из сырой крупы, так как при поджаривании вес крупы уменьшается на ~10% от веса сырой крупы.



Пшенная каша. Подготовленное пшено всыпают в большое количество кипящей подсоленной воды (5-6 л на 1 кг крупы) и варят 5-10 мин. Это делается для того, чтобы удалить из крупы вещества, часто придающие ей горечь и неприятный вкус. После этого с крупы сливают воду и заливают ее вновь водой (2,5 л на 1 кг крупы), накрывают котел крышкой и доваривают кашу, уменьшив нагрев. Можно варить кашу и обычным способом. Отпускают кашу с жиром, молоком, сахаром и толченой корицей.



Рисовая каша. Первый способ. Подготовленный рис засыпать в подсоленную кипящую воду, добавить масло сливочное, топленое или свиное внутреннее сало либо маргарин сливочный (5—0% к весу риса) и варить при слабом кипении, изредка помешивая. Как только зерна хорошо набухнут, перемешивание прекратить, посуду закрыть крышкой и доварить кашу в течение 30-40 мин. При варке в наплитной посуде кашу нужно доваривать в жарочном шкафу или на умеренном нагреве.

Второй способ. Подготовленный рис положить в кипящую подсоленную воду (6 л воды и 60 г соли на 1 кг риса) и варить при слабом кипении, помешивая. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откинуть на дуршлаг или решето, облить горячей водой. После того как вода стечет, рис положить в посуду, добавить растопленный жир, перемешать и прогреть в жарочном шкафу или на водяной бане.

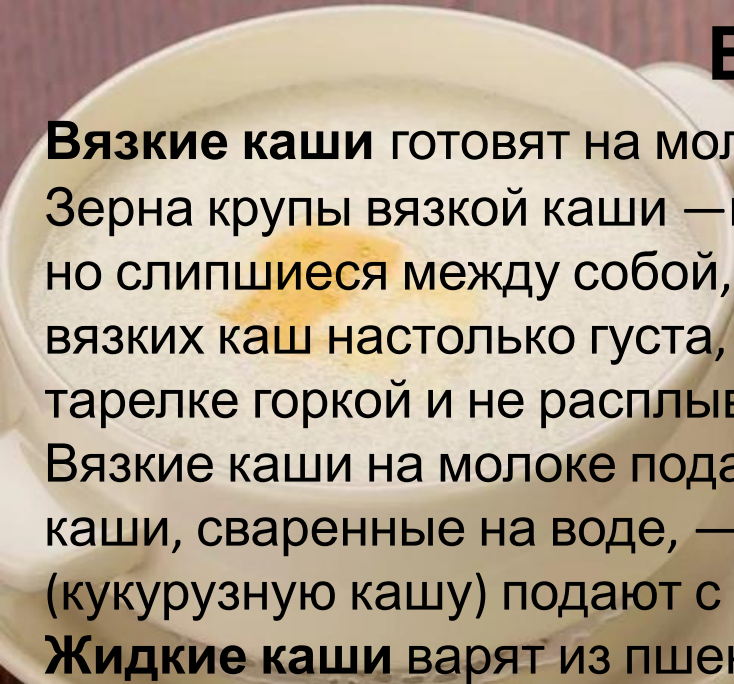


Вязкие, жидкие каши

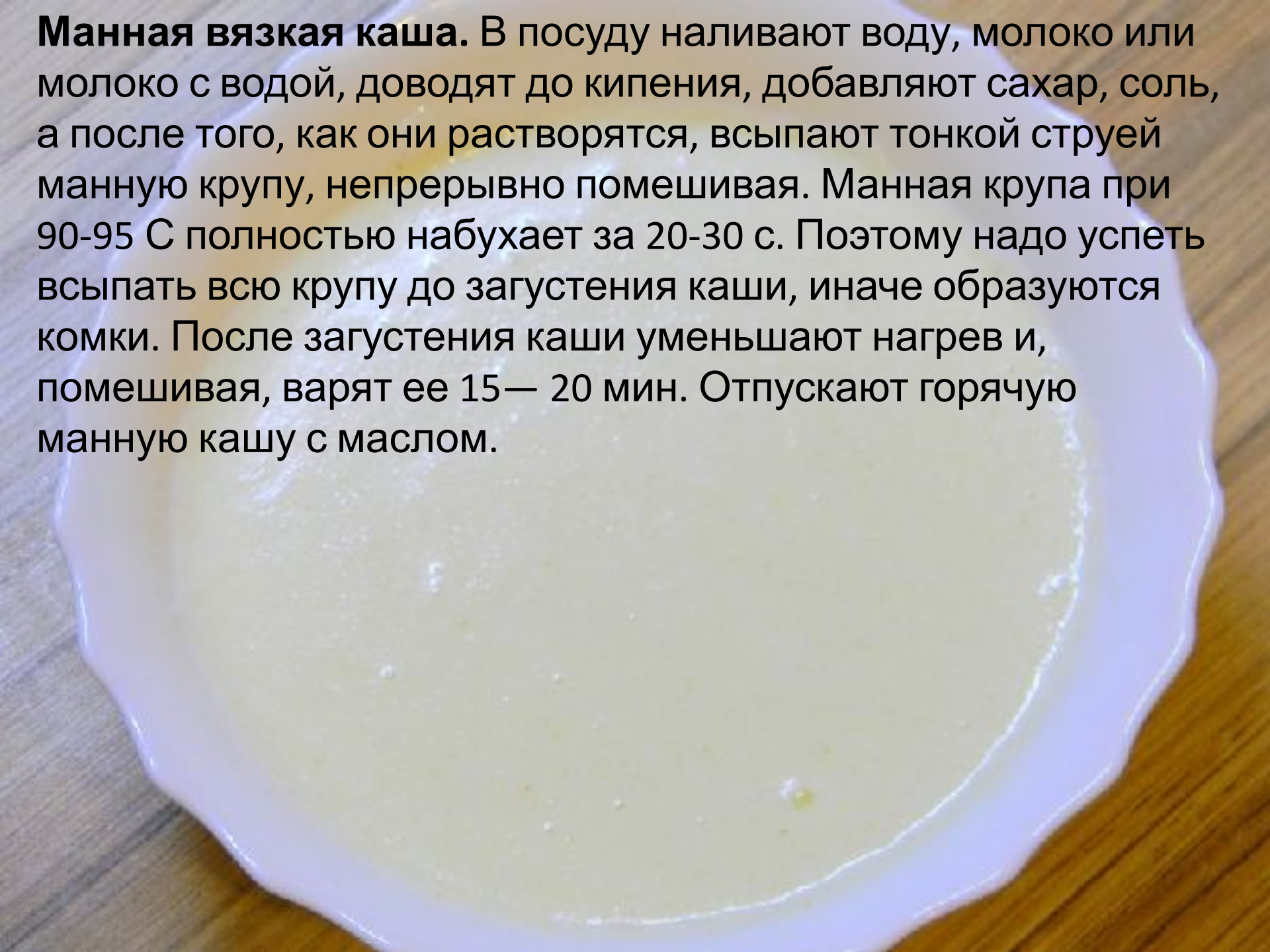
Вязкие каши готовят на молоке цельном и молоке, разбавленном водой. Зерна крупы вязкой каши — полностью набухшие и хорошо разваренные, но слипшиеся между собой, в отличие от рассыпчатых каш. Консистенция вязких каш настолько густа, что они в горячем виде (60-70 °С) держатся на тарелке горкой и не расплываются. Выход их — 4—5 кг на 1 кг крупы.

Вязкие каши на молоке подают с топленым или сливочным маслом, а каши, сваренные на воде, — с любым пищевым . Мамалыгу (кукурузную кашу) подают с молоком, брынзой или яичницей.

Жидкие каши варят из пшена, риса, дробленой гречневой крупы, ячневой, пшеничной, манной, овсяной, группы «геркулес». Варят обычно эти каши на молоке. Выход их составляет 5-6 кг на 1 кг крупы.



Манная вязкая каша. В посуду наливают воду, молоко или молоко с водой, доводят до кипения, добавляют сахар, соль, а после того, как они растворятся, всыпают тонкой струей манную крупу, непрерывно помешивая. Манная крупа при 90-95 С полностью набухает за 20-30 с. Поэтому надо успеть всыпать всю крупу до загустения каши, иначе образуются комки. После загустения каши уменьшают нагрев и, помешивая, варят ее 15— 20 мин. Отпускают горячую манную кашу с маслом.



Рисовая молочная вязкая каша. В кипящую воду положить соль, сахар, перемешать, всыпать подготовленный рис и варить, слегка помешивая, 20 мин. После этого налить горячее молоко и продолжить варку при слабом кипении в течение 30-40 мин. Так же варят кашу из перловой, пшеничной или овсяной крупы.



Пшенная каша с тыквой. Тыкву очищают от кожицы и семян, режут на мелкие кусочки и, положив в кипящее подсоленное молоко с водой или воду, варят до размягчения. После этого добавляют сахар, всыпают подготовленное пшено и варят, помешивая, до готовности.



**Спасибо за
внимание!**