

Оформлення і подача страв із бобових і макароних виробів

Підготували студентки ФРГТБ

2 курсу, 7 групи

Нестерова Наталія

Филь Ярослава

Страви з *бобових* не менш калорійні, ніж круп'яні, за вмістом білків перевищують їх (23%) страви з бобових багаті на мінеральні солі, вітаміни групи В, РР, С і провітамін А.

Варені макарони також є важливим джерелом вуглеводів і білків.

Добираючи гарніри з цих продуктів, слід врахувати не тільки їхній хімічний склад, а й те як вони поєднуються за смаком.

Горох рідко використовують як гарнір, квасоля добре поєднується зі стравами з баранини. Макарони – універсальний гарнір, але погано поєднується із стравами з качки і гуски.

Для приготування страв і гарнірів із бобових і макаронних виробів використовують казани на плитні, каструлі різної місткості, котломір, грохот, друшляк, сита, лопатки кухарські, виделки, шумівки, черпаки та інший посуд і інвентар.





Зварені бобові використовують як самостійну страву (подають з різними соусами — молочним, томатним), а також з салом шпик, жиром, овочами або як гарнір до м'ясних і рибних страв. З бобових готують запіканки, бабки.

Макарони відварені подають як самостійну страву з жиром, овочами,

кисломолочним сиром, квасолею і підсмаженою з томатним пюре цибулею, маком, грибами. Їх використовують як гарнір до страв з м'яса і риби. Вони погано поєднуються із стравами з гуски і качки.



© Glutenfreespinner



Страви з макаронних виробів оформляють до подачі в гарячому або холодному цеху.

Оформляють страви з макаронних виробів зеленню, соусами, овочами і деякими продуктами, що входять до складу страви. Оформлення проводиться кухарем, що спирається на естетичну якість страви.

Подача блюд з макаронних виробів здійснюється при температурі, згідно гарячих страв від 65°C до 75°C з роздачі або безпосередньо гостю в одне - або - многопорціонной посуді. Страви з макаронних виробів подають гарячими, тому посуд для подачі підігрівають до температури $40\text{-}50^{\circ}\text{C}$.



Сочевичні кульки з йогуртом (індійська кухня)

Дуже оригінальна і смачна закуска.

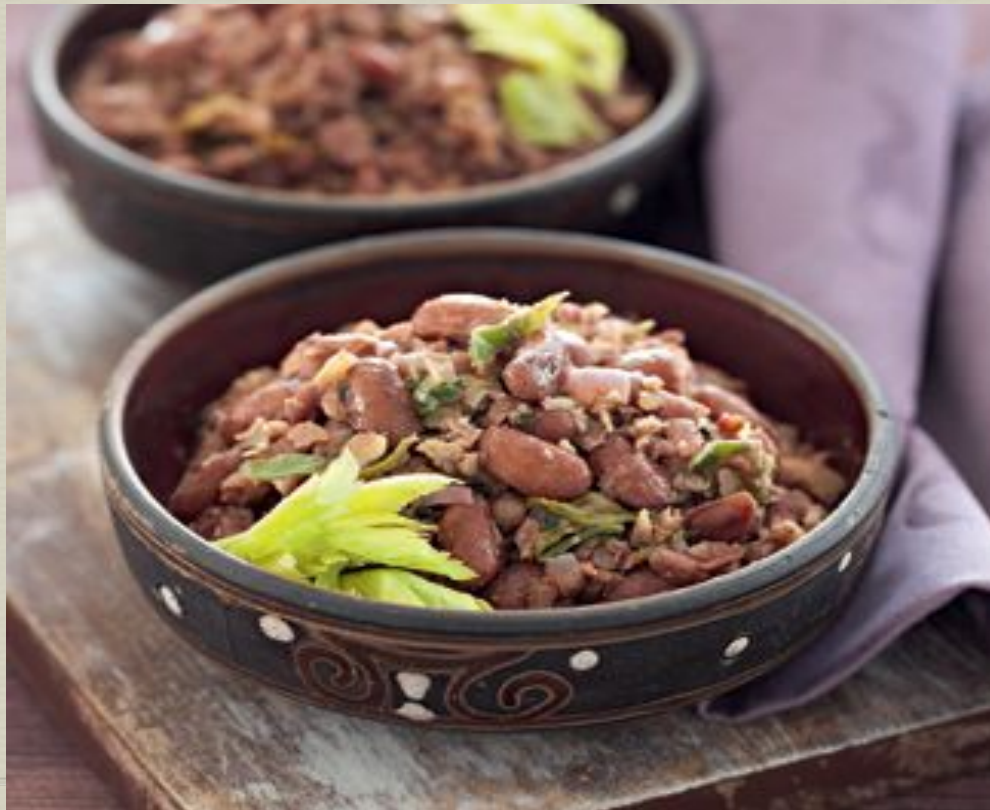
Подавати гарячими з соусом з йогурту, посипавши залишилися кокосом, і прикрасити листям коріандру. Зазвичай їдять руками, обмакнувши в соус, але можна використовувати й закусочні столові прибори.



Лобіо із червоної квасолі (грузинська кухня)

Ця страва є візитною карткою Грузії. Основна складова-квасоля, м'ясо використовується як додатковий компонент. Виступає в ролі другої страви, подають гарячим. Зазвичай їдять ложкою.

Подавати його слід в глибоких тарілках , додавши додатково в нього свіжої зелені . Блюдо здасться смачнішим , якщо додати в нього трохи сметани.



Паста з креветками

Пасту до столу потрібно подавати тільки що приготовлену , гарячу , « з парою » .

Перед подачею на стіл пасту можна посипати пармезаном , а можна подати натертий пармезан до столу .

Паста сервірується виделкою і ложкою .

Необхідно підбрати до паста смачне вино і розставити на столі винні келихи .





Макаронник з кисломолочним сиром

Це дуже смачна, корисна та поживна запіканка. Готовий макаронник злегка охолоджують, розрізають і розкладають на порції і подають з вершковим маслом, солодким соусом або варенням. Окремо в соуснику подають сметану. Їдять десертною виделкою та ножем.



Лазанья Болоньезе

Подавати готову лазанью, необхідно, розрізавши на порції .
Тарілку для подачі краще взяти велику. При цьому треба підігріти її - так лазанья довше залишиться гарячою. Викладають на тарілку порцію лазаньї розміром десь 10x10 см , зверху полів соусом болоньезе , посипають тертим пармезаном і прикрашають зеленню петрушки . Також можна подавати лазанью прямо в формі для запікання , просто порізавши її порційно. Соус і натертий пармезан подаються в окремій посуді. До лазаньї використовують основні столові прибори.





Макарони в томатно-грибному соусі

Страви з макаронних виробів рецепти часто рекомендують поєднувати з томатним соусом і підливами. Подають макарони гарячими, відразу після приготування. Сервірують виделкою та ложкою.



Равіолі ліплять у формі квадратних подушечок, у вигляді півмісяців, трикутничків і кружечків. Відрізняються вони і способом приготування і подачі. Так, равіолі не можна приготувати про запас, це блюдо, яке необхідно їсти відразу після того, як його приготували. Відварені равіолі можна використовувати як самостійну страву, подавши до них маслини або який-небудь гострий соус. Смажені або приготовані у фритюрі равіолі подають до протертим супів і бульйонів, уважно стежачи за тим, щоб смак їх начинки доповнював і відповідав основної страви.



Равіолі з грибами

Готові равіолі змащують маслом, перемішують, викладають на тарілку, додають соус та посипають пармезаном. Начинки для італійських равіолі можуть бути абсолютно різноманітними, однак від їх виду може залежати рецепт тіста. Як правило, рецептура тіста відрізняється в залежності від того, чи готуються равіолі як основне або як десертне блюдо.



Тортелліні вперше з'явилися в італійському регіоні Емілія. Це кільцеподібні макаронні вироби з начинкою всередині. Зазвичай їх наповнюють м'ясним фаршем (свинина, прошутто), сиром і овочами (шпинатом), а подають з яловичим або курячим бульйоном. Тортелліні прийнято подавати із соусом. Це може бути традиційний болоньезе, або ж вершковий і грибний соуси. Часто італійці заправляють тортелліні бульйони і супи.



Манікотті - це дуже великі трубочки, зазвичай рифлені, які фарширують найрізноманітнішою начинкою (морепродуктами, м'ясом, овочами), а потім запікають, полив традиційним італійським білим соусом бешамель і присипавши тертим пармезаном. Незважаючи на великий розмір, манікотті - досить легке (і смачне) блюдо.

