

Министерство общего и профессионального образования

Ростовской области

Государственное бюджетное профессиональное

Образовательное учреждение

Ростовской области

Письменная экзаменационная работа

Выполнил студент группы ПК16

Тема: Макароны изделия

Манолий Юрий Михайлович

Профессия 38.01.02 «Продавец, контролёр-кассир»

г. Семикаракорск

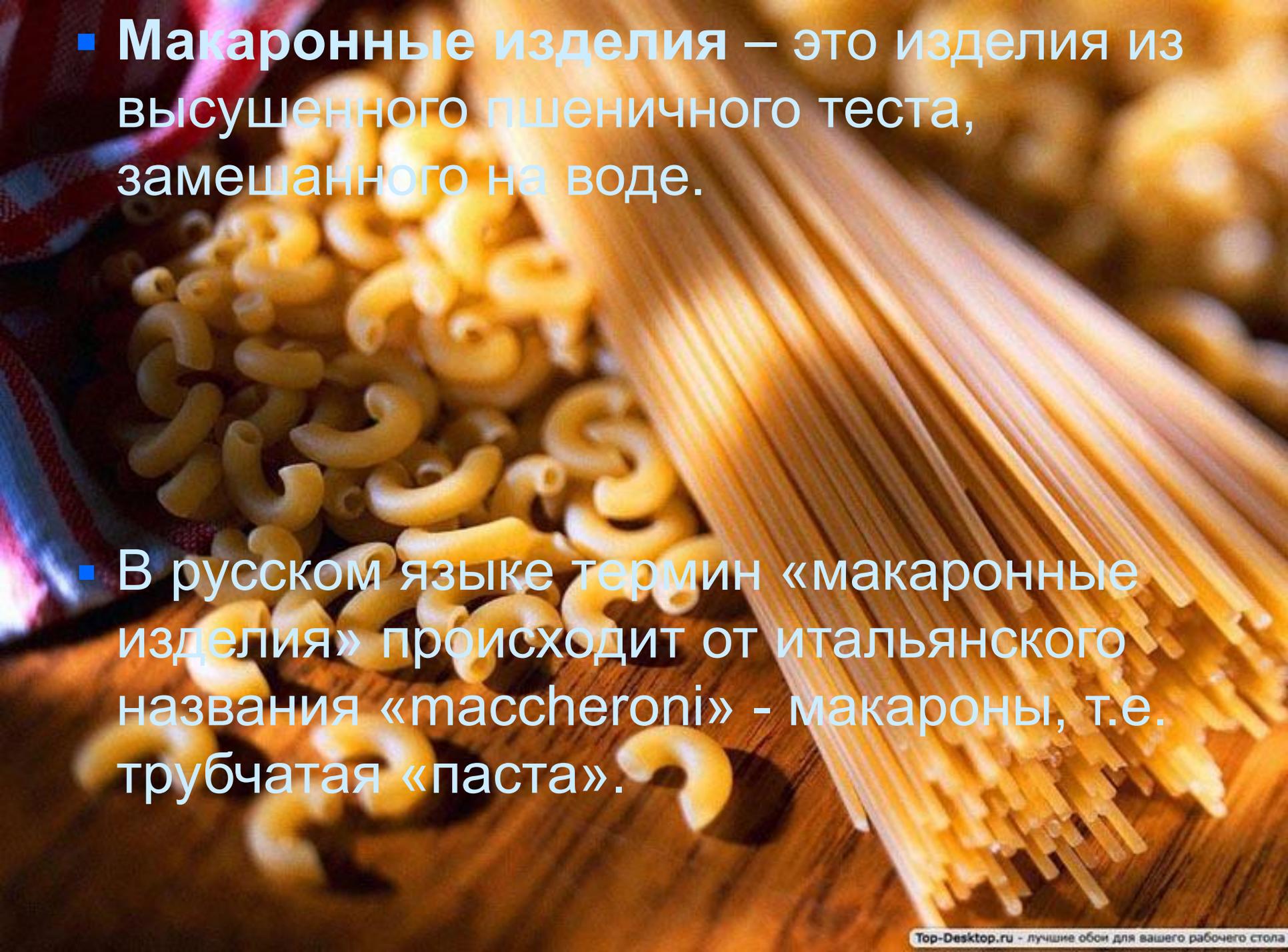
2019 г.



**Презентация по
товароведению на тему
«Макаронные изделия»**

Содержание

- 1) Определение макаронных изделий
- 2) Свойства макаронных изделий
- 3) Производство макаронных изделий
- 4) Классификация макаронных изделий
- 5) Экспертиза качества макаронных изделий
- 6) Хранение макаронных изделий



■ **Макаронные изделия** – это изделия из высушенного пшеничного теста, замешанного на воде.

■ В русском языке термин «макаронные изделия» происходит от итальянского названия «*maccheroni*» - макароны, т.е. трубчатая «паста».

Свойства макаронных изделий

- возможность длительного хранения без потери вкусовых и питательных свойств;
- высокая питательность;
- лёгкость приготовления.



Классификация макаронных изделий

По составу теста макаронные изделия делятся:

- на изделия только из муки из твердых сортов пшеницы;
- на изделия из теста с добавлением яиц.

В зависимости от формы и размеров макаронные изделия делятся на следующие виды:

- рожки и перья;
- вермишель;
- лапша;
- фигурные изделия



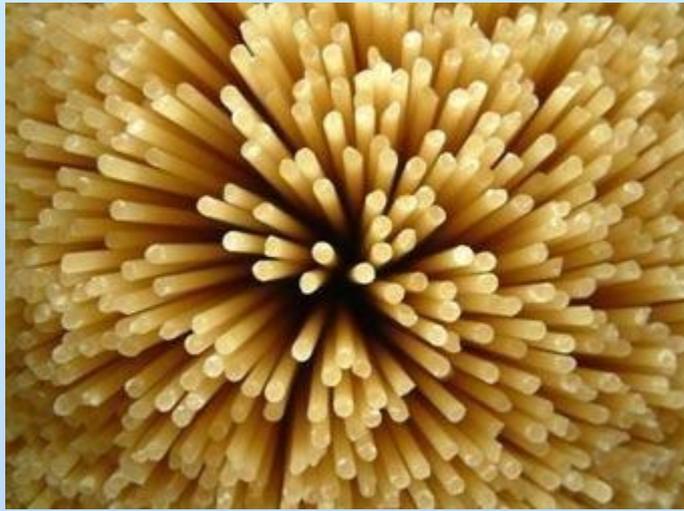
Трубчатые макаронные изделия

- По форме и длине подразделяют на три подтипа: макароны, рожки, перья.
- **Макароны** представляют собой трубку с прямым срезом длиной 15-20 см (короткие) и не менее 20 см (длинные); бывают одинарные и двойные гнутые.
- **Рожки**- изогнутая трубка с прямым срезом длиной 1,5-4,0 см по внешней кривой.
- **Перья**- трубка с косым срезом длиной от 3 до 10 см от острого до тупого угла.



Нитеобразные макаронные изделия (вермишель)

- В зависимости от размера поперечного сечения (в мм) подразделяют на следующие виды: паутинка – не более 0,8; тонкая- не более 1,2; обыкновенная-не более 1,5; любительская-не более 3,0. Масса и размер не ограничиваются. Вермишель длиной менее 1,5 см считается крошкой.



Лентообразные макаронные изделия (лапша)

- Могут быть длинными двойными гнутыми или одинарными длиной не менее 20 см и короткими длиной не менее 1,5 см. Поверхность лапши может быть гладкой или рифленой; края-прямые, пилообразные и волнообразные. Ширина лапши может быть от 3 до 10 мм, толщина- не более 2 мм. Выпускают лапшу в виде гнёзд, мотков, бантиков. Лапша длиной менее 1,5 см считается крошкой.

Фигурные изделия

- Вырабатывают любой формы и размеров. Прессованные изделия – в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек-куколок, лилии и т.д. штампованные изделия – в виде звёздочек, букв алфавита, шестеренок и др. Ассортимент макаронных изделий расширяют за счет повышения пищевой ценности и создания новых видов изделий лечебно-профилактического назначения.

- **Вкус и запах** - собственные макаронным изделиям, без привкуса горечи, затхлости и других посторонних. Изделия после варки не должны терять форму, склеиваться, образовывать комья, разваливаться.





A close-up photograph of a white plate filled with penne pasta. The pasta is topped with a rich, dark sauce containing pieces of fish, red and green bell peppers, and tomatoes. The background is a soft, out-of-focus light brown color.

Спасибо за внимание