

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

# Злаковые культуры и виды круп, получаемые из них



- 1- гречиха (крупа гречневая: ядрица, продел),
- 2 – рис (шлифованный, дробленный),
- 3 – овёс (крупа овсяная: недробленая, плющенная «Геркулес»),
- 4 – пшеница (крупа: манная, макаронные изделия),
- 5 – просо (пшено: шлифованное, дробленое),
- 6 – ячмень (крупа: перловая),
- 7 кукуруза (крупа кукурузная, хлопья кукурузные).

# Крупы



**овсяная**



**пшено**



**рис**



**перловая**



**гречневая (ядрица)**

# Внешние признаки круп

Наименование крупы	Вид крупинок			
	Целые или дробленые	Величина	Форма	Цвет
Гречневая ядрица продел	целые дробленые (половинки)	средней. величины мелкие	Трехгранная	серо-коричневый
Рис шлифованный	целые	крупные	овальная	белый
Овсяная «Геркулес»	целые (сплюснутые)	крупные	овальная плоская	серо-желтый
Пшено шлифованное	целые	мелкие	круглая	желтый
Манная	дробленые	мелкие	—	бело-желтый
Перловая	целые	крупные	овальная	серо-белый

# Блюда из круп: закусочные, супы, каши, запеканки.





## **Каши по консистенции (степени густоты)**

**Рассыпчатые** (варят на воде или бульоне из полированного риса, ядрицы, пшена, перловой крупы)

**Вязкие**  
(варят на воде или молоке из риса, перловой, ячневой, пшеничной крупы)

**Жидкие**  
(варят на цельном молоке, смеси молока с водой или воде)

# Блюда из вязких каш

Запеканки



Пудинги



Котлеты и биточки





Гречневая каша –матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.

Каша – кормилица наша.

Русского мужика без каши не накормишь.

Кашу маслом не испортишь.

Щи да каша – радость наша.

Каша-то густа, да чашка пуста.

Где щи да каша – там и наши.

# Бобовые - бобы, фасоль, горох, чечевица.



# Бобовые



**фасоль**



**горох**



**чечевица**

# Блюда из бобовых

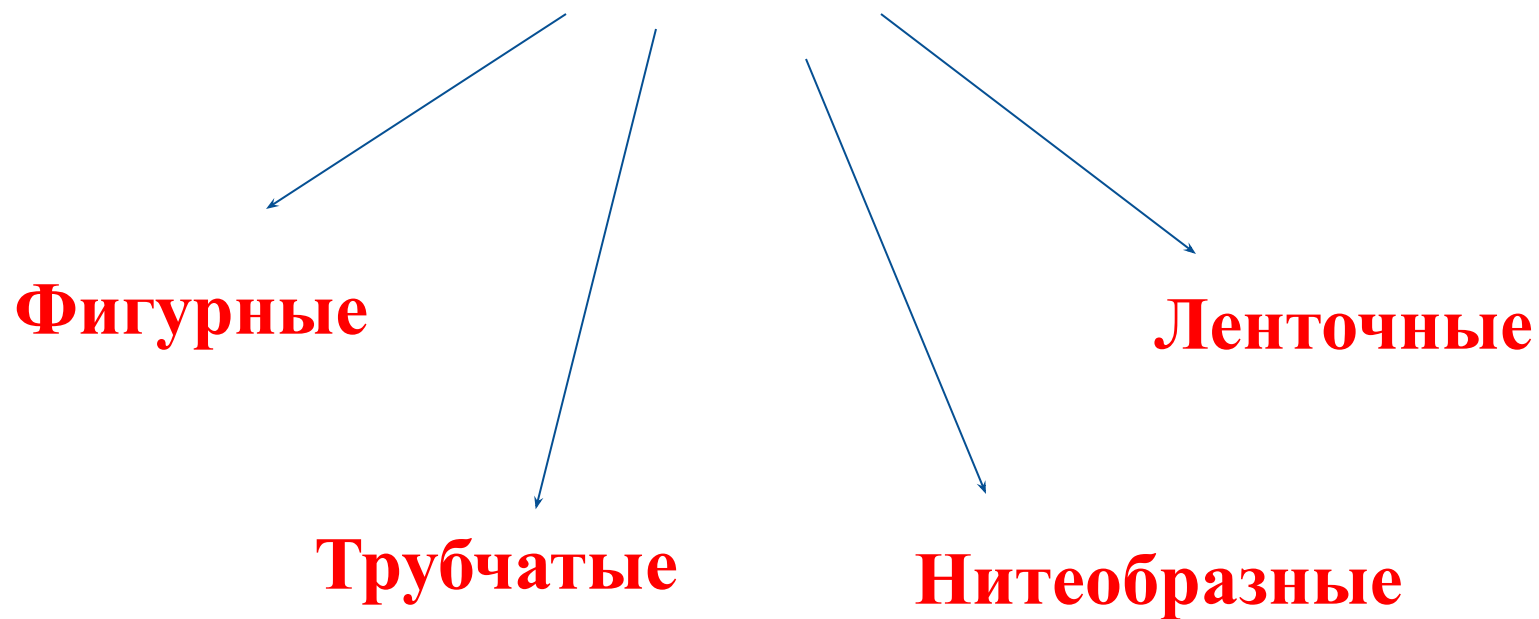


Макаронны изобрели в Италии.

С 18 века Италия стала выпускать макаронны фабричным способом и стала вывозить их на продажу в соседние европейские страны.

В Россию макаронны впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.

# Группы макаронных изделий



# Макаронные изделия



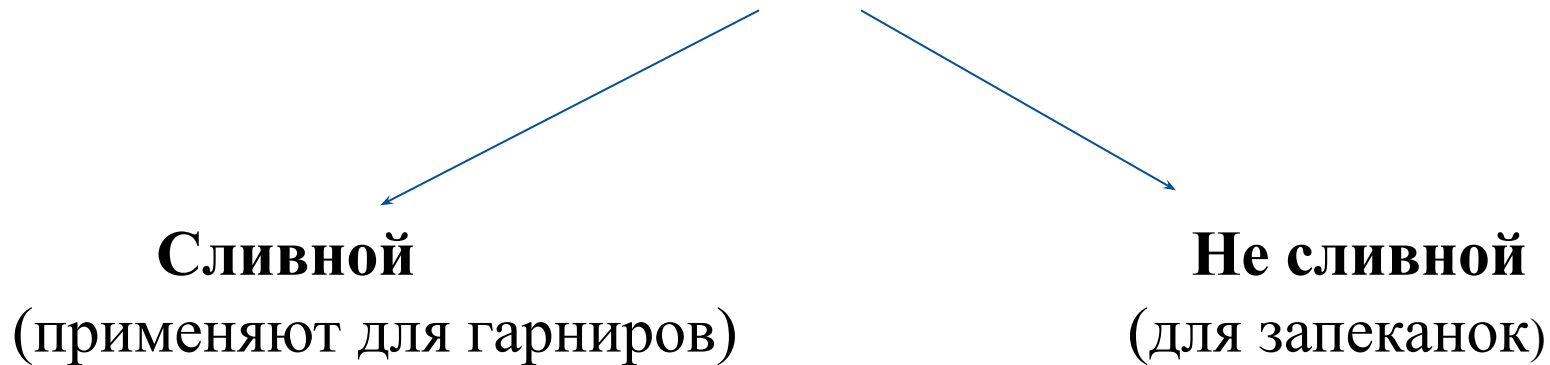
- 1.Трубчатые
- 2.Спиральки
- 3.Тонкие спагетти
- 4.Колёсики
- 5.«Сено-солома»
- 6.Круглые ракушки
7. Сплющенные спагетти
8. Бантики, бабочки
9. Трубчатые
10. Спиральки в полосочку
11. «Пёрышки»
12. Корзиночки
- 13.Макароны мелкого формата

**Пищевые красители для макаронных изделий: яйцо** (яичные макароны), **шпинат** (зеленые макароны), **помидоры**, **свекла** (фиолетовые макароны), **морковь** (красные макароны), **тыква** (оранжевые макароны).





# Способы варки макаронных изделий



# Блюда из макаронных изделий



## Требования к блюдам из макаронных изделий

- .Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, но не склеенными.
- .Запеканки, пудинги должны быть мягкими и сочными, макаронные изделия в них – хорошо соединены между собой.
- .Цвет отварных макаронных изделий без обогатителей – белый, запечённых – золотой.
- .Блюдо должно иметь вкус отварных макарон с привкусом продуктов, входящих в него.