

# Хранение круп



По качеству крупы должны удовлетворять следующим основным требованиям: иметь цвет, вкус и запах, присущие данному виду крупы, без посторонних привкусов и запахов. Хранить крупы надо в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные и металлические банки, которые не следует плотно закрывать, чтобы крупа проветривалась и не приобретала затхлого запаха. Крупы, содержащие большое количество жира, такие, как пшено, овсяная, рекомендуется хранить в темном прохладном месте и не длительное время, чтобы они не прогоркли.

# Механическая обработка круп

Перед тепловой обработкой крупу подвергают механической обработке



**просеивание**



**перебирание**



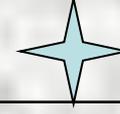
**промывание (кроме манки, геркулеса)**



**подсушивание**  
(Некоторые виды круп манную)



**поджаривание**  
(гречневую, пшеничную)

Наименование крупы	Вид механической обработки			
	Перебирают	Просеивают	Замачивают	Моют
Манная «Артек»				
Рис				
Ячневая				
Перловая				
Пшено				
Овсяная «геркулес»				
Овсянка				
Гречневая				

# Блюда из круп

Закусочные( компонент салатов)



Первые блюда( супы)



# Десерты

манник  
пудинг  
суфле



# Запеканки из круп



# Каша – еда наша

Каша была самым распространённым блюдом после щей. Слово «каша» очень древнее. Оно пришло из санскрита и означало «тереть», то есть это еда из растёртого зерна.

В славянском языке «каша» означало гречневую кашу. Помните, «жили – были дед да баба, ели кашу с молоком». Какую кашу?



Долгое время каша была обрядовым блюдом, её приносили в жертву богам земледелия и скотоводства.

# Консистенция каш

**Консистенция**- степень густоты. Она зависит от соотношения крупы и жидкости, в которой крупу варят.

Все крупы засыпают в кипящую подсоленную жидкость ( воду, молоко, бульон)

# Каши по консистенции бывают:

**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)

