

Кулінарія

Технологія приготування страв
з круп.

Технологія приготування страв
з макаронних виробів. Види
макаронних виробів.

Технологія приготування страв
з молока та молочних
продуктів.

Бригада “Чудові домогосподарки”

Семцова Марина



Нікітіна Ліза



Крамаренко Валерія



Ройко
Аделіна



Технологія приготування страв з круп.

Гречана крупа

Первинна обробка крупи:

Гречану крупу перед варінням перебирають, відділяючи домішки, необрушені зерна. Дрібні і подрібнені крупи просівають через сито для видалення мучелі, яка надає каші неприємний смак і мажучу консистенцію. Потім крупи промивають (2-3 л води на 1 кг крупи) 2-3 рази, щоразу змінюючи воду.



Співвідношення крупи та води для приготування каш

Вода(ск./1 ск. каші)

- Рідка → 4-5,7
- Вязка → 2,7-3,7
- Розсипчата → 1,5-2,5



Страва "гречана черепашка"

Вам знадобиться:

- гречана каша - 300 гр. ;
- вершкове масло - 30 гр. ;
- сосиски - 4 шт. ;
- Яйце - 1 шт.;
- Сир твердий - 20 гр. (для оформлення)
- Сіль(за смаком).



Рецепт приготування страви «гречана черепашка»

- Готуємо розсипчасту кашу;
- Додаємо у варену гречку сіль, вершкове масло;
- Підсмажуємо сосиски;
- Варимо яйце.

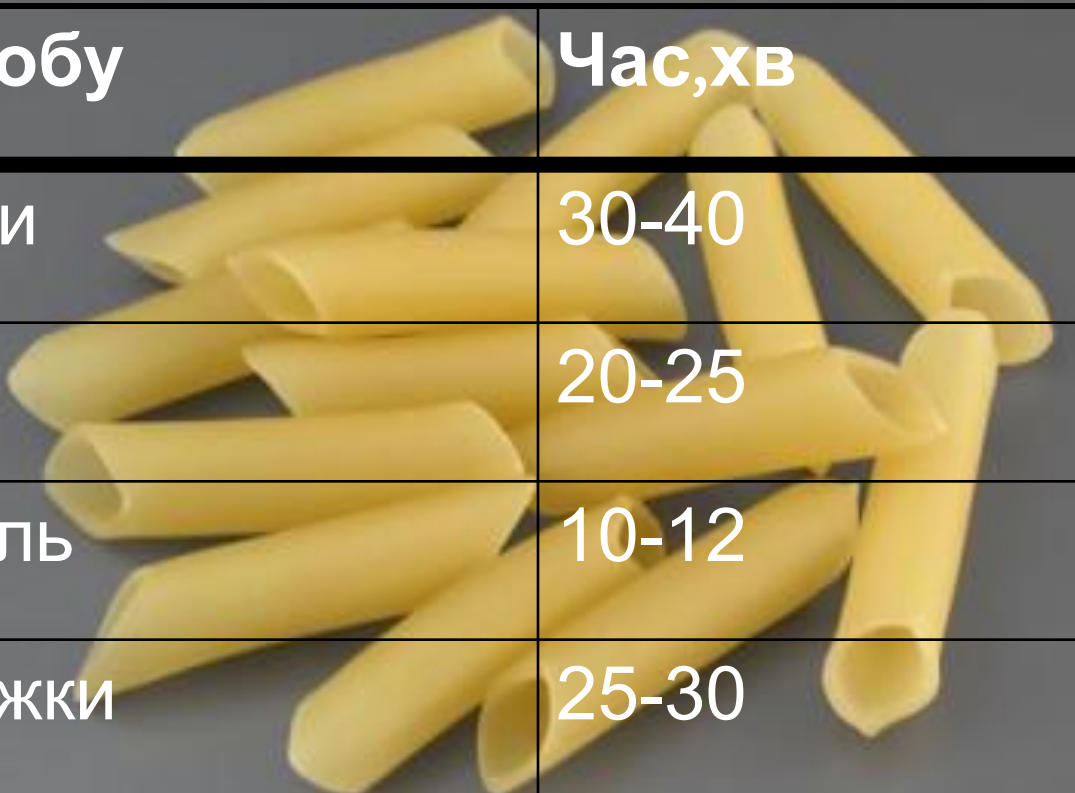






Технологія приготування страв з макаронних виробів. Види макаронних виробів.

Час варіння



Вид виробу	Час,хв
Макарони	30-40
Локшина	20-25
Вермішель	10-12
Вушка,ріжки	25-30
засипки	7-10

Макарони «по-флотськи»

Вам знадобиться:

- ❖ Макарони - 400 гр.;
- ❖ Фарш курячий - 300 гр.;
- ❖ 2 цибулини середнього розміру;
- ❖ Сіль, перець.



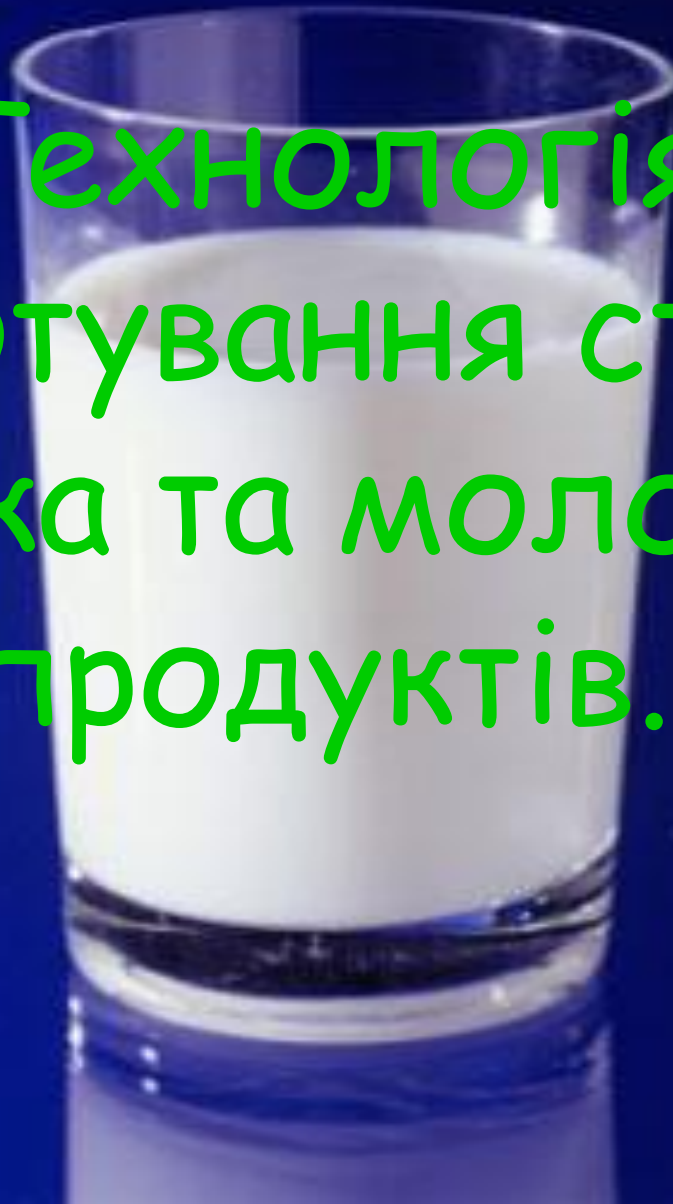
Рецепт приготування

- Відварити макарони, відкинути на друшляк.
- Цибулю дрібно покрити, і відправити смажитися на сковороду. У цей час, фарш добре порубати ножом і відправити до цибулі. Дати фаршу прожаритися (хвилин 10-15 на великому вогні, помішуючи час від часу).
- Додати до фаршу макаронів, перемішати.
- Посолити і поперчити.





Технологія
приготування страв з
молока та молочних
продуктів.



Молоко - виключно цінний продукт у харчуванні людини, оскільки містить всі необхідні поживні речовини в збалансованому стані.



Способи зберігання молока



- *Короткотривалі*
- В холодильнику;
- Пастеризація;
- Кипятити.



- *Довготривалі*
- Консервування;
- Сухе молоко.



"Сирники"

- Вам знадобиться:
- Сир - 300 гр.;
- Цукор - 100 гр.;
- Мука - 300 гр.;
- Сметана - 300 гр.;
- Яйця - 2 шт.



Рецепт приготування "Сирників"

- Змішати сир, яйце, цукор, додати борошно і добре розмішати.
- Змоченою у воді столовою ложкою набрати сирну масу, обваляти з усіх боків у борошні і сформувати круглий або овальний биток.
- Смажити сирники на розігрітій з рослинним маслом сковороді з двох сторін до готовності.

Подавати сирники зі сметаною або варенням.





Дякую за увагу

Приємного апетиту!

bybovine.com