

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 ст.Тбилисской Краснодарского края»

Блюда из круп

Выполнила: Марченко Л.П.
учитель технологии

2010/09/26

2010

«Щи да каша – пища наша»
– гласит пословица. С давних
времен первейшим блюдом на
столе была каша.

С развитием кулинарного
искусства каша существенно
преобразилась. Если раньше
из пшеницы варили полбу, а
из других злаков – простые
жидкие кашицы и размазни,
то позже каши заметно стали
богаче и разнообразней.





Крахмал

**Состав
зерновых**

Белок

Витамины

Крупы получают при переработке зерновых культур

Зерновые	Крупы
пшеница	Манная
рис	Рисовая
овес	Толокно, «Геркулес»
ячмень	Перловая, ячневая
просо	Пшено
гречиха	Ядрица, продел

Первичная обработка круп

- Перебрать, удалить примеси;
- Промыть;
- Обжарить (гречневую);
- Замочить

Блюда из круп

- Закусочные блюда;
- Первые блюда (суп);
- Вторые блюда (каши, запеканки)



Классификация каш

Виды каш	Способ варки	Время варки	Использование
Рассыпчатые	На воде, бульоне	1,5 часа	Самостоятельное блюдо, Гарнир
Вязкие	На молоке, воде	2 часа (искл. – манная: 0,25 часа)	Самостоятельное блюдо
Жидкие	На молоке, воде	1 – 1.5 часа (искл. – манная: 0,25 часа)	Самостоятельное блюдо

Из вязких каш готовят:

- Запеканки;
- Пудинги;
- Котлеты;
- Биточки



Установите соответствие

Зерновая культура

Крупа

1. Овес

2. Кукуруза

3. Пшеница

4. Гречиха

5. Рис

6. Просо

7. Ячмень

а. Овсяные хлопья
«Геркулес»

б. Рисовая

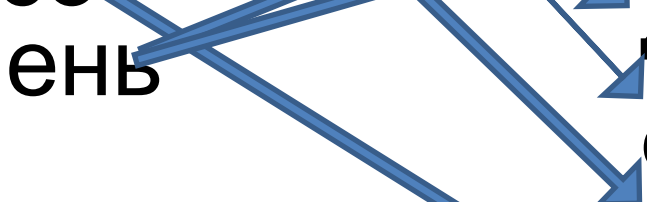
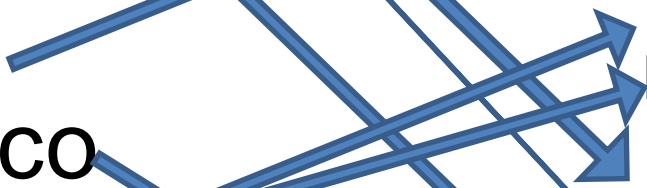
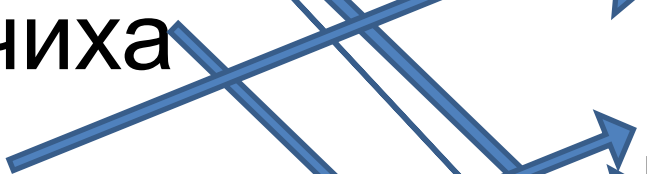
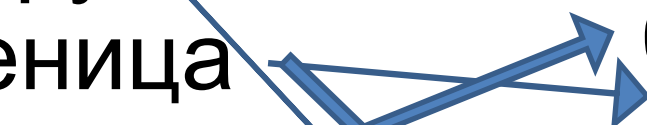
в. Пшеничная

г. Ячменная

д. Перловая

е. Манная

ж. Кукурузная



Укажите верный ответ:

1. Кашу солят в начале варки.

А. Да

Б. Нет

2. При варке каши крупу всыпают в ... жидкость.

А. холодную

Б. горячую

В. теплую

3. Запеканки, пудинги, котлеты готовят из ... каш.

А. вязких

Б. жидких

В. рассыпчатых

Мука – основной продукт в приготовлении теста

- Мука вырабатывается в процессе **размола** зерен на мельнице.
- Перед замешиванием теста муку обязательно **просеивают** через **сито**.
- Чтобы улучшить качество теста, применяют **разрыхлители**, которые делают тесто пористым.
- Правило: не сыпать муку
в тесто



Виды муки:

- Пшеничная;
- Ржаная;
- Ячневая;
- Гречневая;
- Кукурузная (Маисовая)



Состав муки:

- Углеводы;
- Белки;
- Жиры;
- Минеральные вещества;
- Витамины (B_1 ; B_2 ; PP);
- Вода

Разрыхлители теста:

- Дрожжи;
- Пищевая сода;
- Кислое молоко;
- Яичные белки

