

Приготовление и отпуск каш различной консистенции

Мастер производственного
обучения-

Никонова Евгения Евгеньевна

Содержание ПМ 02

- ПМ 02 «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога ,теста»
- МДК –теория;
- УП – учебная практика 66 часов;
- ПП – производственная практика 24 часа;

Аттестация по ПМ 02

- МДК – деферицированный зачет;
- УП – выполнение проверочной работы;
- ПП- характеристика с места прохождения практики;
- ПМ – экзамен (решение ситуаций).

Профессиональные компетенции

- ПК 2.1 Производить подготовку зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- ПК 2.2 Готовить и оформлять каши, гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.
- ПК 2.3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.
- ПК 2.4 Готовить и оформлять простые блюда из яиц и творога.
- ПК 2.5 Готовить и оформлять простые мучные блюда из теста с фаршем.

Цель урока

- Формирование профессиональных компетенций по подготовке сырья для приготовления каш.
- Формирование профессиональных компетенций по приготовлению и отпуску каш.

Крупа

- Пищевой продукт , состоящий из цельных или дробленых зерен различных культур.
- Дробленая крупа называется сечка.
- Богата сложными углеводами, за счет которых происходит полноценное питание организма.

Задание №1

- Составить одно предложение о крупе.
- (Пищевая ценность, кулинарное использование, подготовка к использованию)

Задание №2

- По предложенным образцам круп определить :
- Название ;
- Подготовку к использованию.

Запомнить

- Перед началом использования крупы : просеивают, перебирают, промывают – удаляют посторонние примеси и мучель.
- Подготовка круп зависит от величины зерен;
- Дробленые крупы и хлопья «Геркулес» не промывают.
- Пшено, перловую и рисовую промывают сначала теплой водой, а затем горячей.
- Ячневую только теплой.

Каша

- Блюдо из разваренных в воде или молоке зерен.
- Основное сырье для каши – крупа.
- Употребление в пищу каш увеличивает продолжительность жизни.

История

- В древней Руси каша - была культовым блюдом. Её готовили на праздники, на пиры, на поминки. Ни одно большое или маленькое событие в жизни людей не обходилось без каши. Ели кашу все - и бедные и богатые.
- На свадьбу молодожены ели только кашу (отсюда и пошли поговорки: «Заварил кашу - расхлебывай», «С ним (ней) каши не сваришь»). Свадебный пир на Руси так и назывался - каша.
- Ели кашу при заключении перемирия на войне.
- Перед началом больших дел тоже полагалось есть кашу.

История

- Прославилась «суворовская» каша. По преданию, в одном из походов, у Суворова осталось понемногу разных видов круп. Если сварить только один вид, то на всю армию не хватит. Вот Суворов и предложил все крупы сварить вместе. Солдатам очень понравилась такая каша и назвали её «суворовской».
- Есть даже праздник каши - 26 июня на Акулину - гречишницу. В этот день полагалось варить гречневую кашу перед посадкой гречихи.

Задание №3

- Ответить на вопросы о каше.

Запомнить

- Для приготовления каши различной консистенции необходимо правильно рассчитать количество крупы и жидкости
- Для чего использовать сборник рецептов таблица «Количество, крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш».
- Если необходимо произвести замену жиров, молока цельного использовать таблицу взаимозаменяемости продуктов.

Расчет жидкости

- Если кашу готовят на смеси молока и воды, то соотношение 60% молока и 40 % воды
- Пример : для приготовления каши необходимо 2 литра жидкости:
- Расчет молока: $\frac{2-100\%}{x-60\%} \quad x=(2 \times 60):100=1,2\text{л}$

Вода 2-1,2 =0,8 л

Рассыпчатые каши

- Из риса и пшена можно приготовить в большом количестве воды (откидным способом) соотношение 6л воды, 60г соли, 1 кг крупы.
- Рис варят до готовности, пшено 5-10 мин.
- Воду сливают рис промывают, добавляют жир и прогревают в жарочном шкафу или на плите.
- Готовят только на воде.
- Упревает каша - рисовая 1ч, перловая, пшенная, гречневая-1,5-2ч.
- Соль 10г на 1 кг выхода каши.

Вязкие каши

- Готовят на смеси молока и воды, поэтому крупы: рисовая, пшеничная, пшено, перловая, овсяная, кукурузная будут развариваться медленнее. Поэтому эти крупы сначала варят в кипящей воде 20-30 мин (пшено не более 10 мин) после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности.
- Дробленые крупы, хлопья «Геркулес», манная развариваются быстрее их следует всыпать в кипящую смесь молока и воды и варить до готовности.
- Сахар 30г I и II, 10г III колонка на выход 1кг

Жидкие каши

- Готовят, так же как и вязкие но в большем количестве жидкости.
- По I колонке сборника рецептур готовят на цельном молоке, а по II колонке на смеси молока и воды.
- Сахар 30г I и II, 20г III колонка(выход 1кг)
- Норма соли для молочных и сладких каш 4-5г на 1 кг выхода каши.

Требования к качеству

Каша рассыпчатая:
Зерна полностью
набухшие, хорошо
проваренные, в
основном хорошо
сохранившие форму,
легко отделяются друг
от друга.

Нормы выхода могут
изменяться в
зависимости от спроса
Норма выхода-150г



Требования к качеству

Каша вязкая:
Зерна крупы
полностью набухшие и
хорошо разваренные.
Смесь вязкая,
держится на тарелке
горкой не
расплывается.
Норма выхода- 200г



Требования к качеству

Каша жидкая:
Зерна крупы
полностью
набухшие и хорошо
разваренные.
Смесь жидкая, на
тарелке
расплывается.
Норма выхода-200г



Отпуск каш

- Горячую рассыпчатую кашу при отпуске кладут на тарелку поливают растопленным жиром или посыпают сахаром, можно подавать с жиром и сахаром соответственно увеличив норму выхода блюда.
- Кипяченое или холодное молоко подают в стакане или глубокой тарелкой вместе с кашей.
- Подают с наполнителями(репчатый лук , шпик, яйцо, грибы).

Отпуск каш

- Каши вязкие отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло сливочное можно положить кусочком.
- Каши жидкие отпускают в горячем виде с растопленным жиром или сахаром.
- С вареньем , джемом, повидлом , медом (25-30г) на порцию, с корицей (0,5 г) на порцию.
- На порцию каши 10-15 г жира.

Практическое задание

- Приготовить кашу рисовую различной консистенции по инструкционной карте.
- Бригада №1 Каша рассыпчатая 1 кг;
- Бригада №2 Каша вязкая;
- Бригада №3 Каша жидкая.
- После выполнения задания провести бракераж блюд .
- Соотнести приготовленные блюда с требованиями к качеству и заполнить таблицу.

Недопустимые ошибки

- Неправильный расчет сырья.
- Неправильное соотношение крупы и жидкости повлияют на консистенцию.
- Соли и сахара на вкус.
- Нарушение технологии приготовления:
- Неправильная подготовка круп (вкус, цвет, запах)
- Нарушение температурного режима и времени варки на качество готового блюда.
- Недопустимо пригорание каши.

Правила эксплуатации оборудования

- Электрическое оборудование:
- Наличие заземления, резинового коврика.
- Тепловое оборудование:
- Комфорки включаем по мере надобности и выключаем после окончания эксплуатации,
- Дно посуды соответствует площади комфорки;
- Пустую посуду не ставим на раскаленные комфорки;
- На плитную посуду снимаем при помощи прихваток;
- Крышку кастрюли сдвигаем на себя.

Спасибо за внимание!

Успехов в учебе !