

Тема урока №79,80

Тема урока- Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий

Цели: познакомить обучающихся с приготовлением блюд и гарниров из макаронных изделий

Прочитайте лекцию по учебнику Анфимовой Н.А и ответьте на вопросы (лекция прилагается)

1. В чем заключается процесс подготовки макаронных изделий?
2. Опишите какими способами можно приготовить макаронные изделия:
3. Опишите технологию приготовления макаронных изделий сливным способом?
4. Как зависит продолжительность варки от вида изделий?
5. За счет чего увеличивается вес макаронных изделий при варке?
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макаронны отварные с овощами»:
Отваривают макароны→
7. Рассчитайте продукты для приготовления 50 порций «Макарон с сыром»

Продукты	М брутто	М нетто
Отварные макароны	-	250
Сыр	27	25
Маргарин столовый	15	15
Выход	-	290

Лекция-

Пищевая ценность макарон

Белки – 10-11 %

Углеводы – 74-75 %

Жиры – до 1 %

Минеральные вещества – калий, кальций, магний, фосфор, железо

-Виды макаронных изделий

Трубочатые (трубочки, рожки, соломка,)

Нитеподобные (спагетти, вермишель, паутинка)

Ленточные (лапша узкая, широкая, гофрированная)

Фигурные (перья, звездочки, завитушки, ракушки)

Видов пасты

По готовности можно выделить 3 вида пасты:

- Сухая паста - паста, изготовленная из муки твердых сортов и воды
- Свежая паста – паста, изготовленная из муки мягких сортов и яиц
- Полная паста – паста, заправленная начинкой, соусом

По форме и размерам пасту подразделяют на:

- Длинная паста (букатани, спагетти, мафалде)
- Короткая паста (мачерони, фузилли, пенне)
- Мелкая паста (диталини, кампанелле)
- Фигурная паста (джемелли, радиаторе, фарфалле)
- Паста с начинкой (каннеллоне, равиоли)

А теперь для наглядности и лучшего запоминания все это рассмотрим на картинках.

Для приготовления многочисленных блюд и гарниров используют различные по форме, длине и объему макаронные изделия. Это макароны, спагетти, рожки, перья, лапша, вермишель, бантики, ракушки, спирали, а также плоские изделия: лазане (широкие полосы), каннеллони (большие плоские трубки), таглиателле (узкие ленты) и другие.

Перед тепловой обработкой макаронные изделия сухие (промышленного производства) и сырые приготовленные из теста на предприятиях питания, не разламывают. Мелкие изделия можно просеять от мучели.

Макаронные изделия варят двумя способами.

Первый способ (сливной). В посуду с кипящей подсоленной водой (5 – 6 л на 1 кг макаронных изделий и 50 г соли) засыпают подготовленные изделия и варят до размягчения в бурно кипящей воде, периодически помешивая деревянной веселкой, чтобы не допускать прилипания их к дну посуды. Соотношение 5 – 6 л воды на 1 кг изделий необходимо потому, что после закладки макаронных изделий вода охлаждается и, пока она нагревается, макаронные изделия разрыхляются, а их внешний вид и консистенция после готовности ухудшаются. Поэтому чем больше соотношение воды и макарон, чем быстрее закипит вода после закладки макаронных изделий, тем выше будет качество готового блюда. Продолжительность варки зависит от вида макаронных изделий. Сухие изделия варят от 10 до 15 мин., а сырые от 3 до 8 мин. Сваренные макаронные изделия откидывают на дуршлаг, перекладывают в посуду с растопленным маслом, перемешивают, чтобы они не склеивались и не образовывались комки. При варке макаронные изделия увеличиваются в массе в 2,5 – 3 раза за счет поглощения воды клейстеризующимся крахмалом. Это увеличение массы называется приваром и составляет 150% при варке первым способом. Отвар, остающийся после варки макаронных изделий этим способом, рекомендуется использовать для варки супов.

Второй способ (несливной). В кипящую подсоленную воду (5 – 6 л на 1 кг изделий 2,2 – 3 л воды и 30 г соли) засыпают макаронные изделия и варят до загустения, в конце варки добавляют жир, накрывают посуду крышкой и доваривают на слабом огне, как каши. Привар 200 – 300%. Таким образом, варят макаронные изделия для запеканок и макаронников, чтобы избежать потерь пищевых веществ. Используют макаронные изделия как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Блюда из макаронных изделий:

Макароны отварные с жиром или сметаной. Макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом или маргарином. Отпускают как

гарнир или самостоятельное блюдо. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют жиром или подливают сметану.

Макаронны запеченные с сыром, брынзой или творогом. Макароны варят сливным способом, заправляют маслом, укладывают в тарелку, перед подачей посыпают тертым сыром или брынзой. Творог протирают и смешивают с макаронами перед подачей.

Макаронны с томатом. В пассерованное со сливочным маслом томатное пюре добавляют соль, перец молотый, доводят до готовности, кладут отварные макароны, все перемешивают и прогревают. При отпуске можно посыпать мелко измельченной зеленью петрушки или укропа.

Макаронны отварные с овощами. Морковь и петрушку шинкуют соломкой, пассеруют с жиром, добавляют шинкованный лук и продолжают пассерование, в конце добавляют томатное пюре. Макароны, отваренные первым способом, соединяют с пассерованными овощами и томатным пюре. При подаче посыпают зеленью. Можно в пассерованные овощи с томатом добавить прогретый зеленый горошек.

Макаронник. Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды. Затем охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Затем массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции, отпускают по одному куску на порцию с маслом, сметаной или вареньем. Можно использовать также сладкие соусы.

Макаронны 75, вода 150, молоко 100, яйца 1/2 шт., сахар 10, маргарин столовый 5, сухари 5, масса п/ф 300, масло сливочное 10. Выход 260.

Макаронны, запеченные с сыром. Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают

в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

Лапшевник с творогом. Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают при 60°С с подготовленным творогом. Перемешанную массу выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями или в форму. Поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу при температуре 250°С. Слегка охлажденный лапшевник нарезают на куски и отпускают по одному на порцию с маслом, сметаной или сладким соусом.

Лапша или вермишель 72, вода 160, творог 101, яйца 1/4шт., сахар 10, маргарин столовый 5, сметана 5, сухари 5, масса п/ф 350, масло сливочное 10 или сметана 30. Выход 300+10+30.

Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Внешний вид — отварные макаронные изделия легко отделяются друг от друга и сохраняют свою форму, запеченные -могут быть соединены между собой. Цвет отварных макаронных изделий белый, запеченных — золотистый. Вкус и запах, свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Работы высылать на адрес электронной почты - *cdtn1967@yandex.ru*