

**Урок по** ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров

**Группа** 23 ПК

**Дата проведения урока** 13.05.2020 г

**Практическая работа:** Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту.

1. Семенные пряности
2. Листовые пряности
3. Цветочные пряности
4. Плодовые пряности
5. Коровые и корневые пряности

**Порядок выполнения работы:**

1. Запишите тему и план работы.
2. Ассортимент пряностей и оценка качества по стандарту. Изучите характеристику пряностей, письменно выполните предложенные после теоретической части Задания 1-4 .

### **Теоретическая часть**

#### **ПРЯНОСТИ**

Пряности — это высушенные продукты растительного происхождения. В старину символом пряностей был перец. Каждая горошина его была равноценна золоту. Вместо денег расплачивались перцем. Даже ценность корабля определялась по количеству перца, которое вмещал его трюм. В Россию пряности стали завозить по указу Петра I в 1700 г.

Пряности содержат эфирные масла и гликозиды, которые обуславливают их специфические вкус и запах.

В зависимости от используемой в пищу части растения пряности подразделяют на **листовые, цветочные, семенные, плодовые, коровые и корневые** (рис. 10.3).

**Семенные пряности.** *К ним относятся горчица, мускатный орех, мускатный цвет, укроп.*

*Горчица* — семена однолетних травянистых растений. Существует несколько видов горчицы: черная, белая и сарептская. Черная горчица растет в Южной Европе, во Франции, в Италии, а в Российской Федерации — в Краснодарском крае. Семена ее с едким запахом при растирании используют для приготовления лучших сортов столовой горчицы. Сарептскую горчицу

(русскую, сизую) культивируют в Поволжье, на Украине, в Республике Казахстан, Средней Азии. Из семян горчицы прессованием выделяют горчичное масло, жмых измельчают и просеивают для получения порошка. Порошок содержит жир, эфирное масло и гликозид синигрин, который при гидролизе расщепляется на глюкозу, аллилово-горчичное масло и сульфат калия. Такой гидролиз происходит при изготовлении горчицы под действием ее ферментов. Аллилово-горчичное масло обладает бактерицидным действием, в малых дозах оно возбуждает аппетит. По качеству порошок горчицы подразделяют на 1-й и 2-й сорта. Горчица 1-го сорта имеет светло-желтый цвет, мягкую консистенцию без комков, при растирании с водой не темнеет.

*Мускатный орех* — высушенные, очищенные семена плодов мускатного дерева, произрастающего в Индии, Индонезии, Малайзии. Семена мускатного ореха имеют овальную форму, на поверхности — извилистые углубленные бороздки, цвет светло-коричневый разных оттенков, вкус смолистый, слабо-жгучий, запах пряный, содержат эфирного масла не менее 4 %, влаги 12 %. Мускатный орех легко режется ножом.

*Мускатный цвет* — оболочка, снятая с семени мускатного ореха. Это ломкие плоские лепестки различной формы с блестящей гладкой поверхностью от желто-оранжевого до оранжево-коричневого цвета, слегка жгучего вкуса, тонкого пряного запаха.

Мускатный орех и мускатный цвет в кулинарии используют при приготовлении сладких блюд, кондитерских изделий, блюд из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы, овощей, грибов.

*Укроп* — семена однолетнего травянистого растения, произрастающего повсеместно. Семена имеют овальную форму с острыми ребрами на поверхности, серовато-коричневый цвет, ярко выраженный аромат и вкус. Пряный аромат укропа зависит от содержания эфирного масла (4 %). Используют при консервировании овощей и для выработки укропной эссенции (20%-ный спиртовой раствор эфирного масла укропа).

**Листовые пряности.** К ним относится *лавровый лист*.

Это собранные в осенне-весенний период высушенные листья благородного лавра, растущего в Крыму, Закавказье, в других странах. Листья должны быть здоровыми, не поврежденными вредителями и болезнями, продолговато-овальными, зеленой или сероватой окраски с серебристым оттенком. Запах и вкус хорошо выраженные, свойственные лавровому листу. Длина листьев не менее 3 см, допускается не более 2 % желтых листьев.

Массовая доля эфирного масла 3 %, влажность — не более 12 %. Фасуют лавровый лист в бумажные пакеты по 10, 20, 25 г, а для предприятий общественного питания по 200 ... 250 г.

Листовые пряности используют в кулинарии при приготовлении заправочных супов, маринадов, соусов, вторых мясных, рыбных и овощных блюд.

**Цветочные пряности.** К ним относятся *шафран и гвоздика*.

*Шафран* — многолетнее клубнелуковичное растение. Родиной его является Малая Азия. Плантации шафрана имеются в Азербайджане, Дагестане и на Южном берегу Крыма. В качестве пряности используют рыльца только что распустившихся цветов шафрана. Готовый шафран представляет собой ярко-красные с коричневым оттенком перепутанные нити, жирные на ощупь. Запах сильный, вкус горьковато-пряный. Чем темнее шафран, чем меньше в нем тычинок светло-желтого цвета, тем выше его качество. Массовая доля эфирных масел 0,5 %, влаги 12 %. Фасуют в банки из белой жести массой до 5 кг. Гарантийный срок хранения 1 год с момента заготовки. В кулинарии и кондитерском производстве шафран используют для ароматизации и подкрашивания изделий из теста, гарниров.

*Гвоздика* — высушенная нераскрывшаяся цветочная почка (бутон) гвоздичного дерева, родина которого Молуккские острова. Массовая доля эфирного масла не менее 14 %, влаги до 12 %. Вкус гвоздики жгучий, с сильным ароматом, особенно тонкий аромат имеет бутон-головка. В гвоздике хорошего качества эластичный черешок, при нажатии на бутон-головку на бумаге остается жирный след. Если гвоздику бросить в стакан с водой, то она должна тонуть или плавать вертикально вверх головкой, но не горизонтально (гвоздика плохого качества). Используют гвоздику для маринадов, при тушении мяса, дичи, овощей, для приготовления сладких блюд — компотов, пудингов, кондитерских изделий (в сочетании с корицей), а в промышленности — при изготовлении колбас, консервов. В пищевой промышленности гвоздика заменяется отечественной пряностью — колурией.

**Фруктовые пряности.** К ним относятся *анис, перец, тмин, ваниль, кардамон и др.*

*Анис* — плоды однолетнего растения из семейства зонтичных. Семена имеют сильный пряный запах и сладковатый вкус. Применяют анис в кондитерском производстве и хлебопечении.

*Перец* — это высушенные плоды тропического многолетнего растения. Он бывает черным, белым, душистым и красным.

Родиной черного перца является Южная Индия. Готовят его из зрелых плодов путем сушки на солнце. Цвет перца черно-бурый, поверхность морщинистая, диаметр зерен 3,5 ... 5 мм. Ценят перец за содержание эфирного масла и алкалоида пиперина. Лучшим считают перец твердый, тяжелый, тонущий в воде и темный, без серого налета, с ароматом, свойственным черному перцу с острым жгучим вкусом. Массовая доля эфирных масел 0,8 %, влаги 12 %.

*Белый перец* — плоды шаровидной формы с гладкой поверхностью, диаметром 3 ... 5 мм, серовато-кремового цвета, тонкого аромата, вкус среднежгучий. Массовая доля эфирных масел 0,8 %.

Черный и белый перец выпускают в виде горошка и молотым. Используют его для приготовления блюд из говядины, телятины,пельменей, фаршей.

*Перец душистый* — высушенные незрелые плоды перечного растения. Он имеет острый вкус, перечно-гвоздичный аромат, бурый цвет. Используют его для соусов к рыбе, птице, дичи, мясу диких животных, для маринадов и супов.

Перец красный произрастает в южных районах России. Он поступает в виде стручков и молотый.

*Тмин* — высушенные плоды двухлетнего пряного растения. В зависимости от назначения тмин выпускается в целом и молотом виде. Целые плоды продолговато-овальной формы, длиной 3 ... 8 мм, коричневого цвета с буровато-зеленоватым оттенком. Вкус жгучий, горьковато-пряный. Молотый тмин — порошкообразный продукт коричневатого-бурого цвета. Массовая доля эфирного масла не менее 2 %, влаги — 12 %. Применяют тмин в хлебопечении, сыроделии, кондитерском производстве.

*Кориандр* — высушенные зрелые плоды однолетнего растения. Производят целым и молотым. Плоды шаровидной формы с извилистыми ребрами, желтовато-коричневого цвета, со свойственным ароматом, пряного вкуса. Массовая доля эфирных масел 0,5 %, влаги 12 %. Используют кориандр для ароматизации хлеба, маринадов, сыров.

*Ваниль* — стручки вьющейся тропической лианы, родина которой Мексика. Ваниль хорошего качества имеет тонкие длинные (10 ... 20 см) стручки, с мягкой эластичной консистенцией и белым налетом кристаллов ванилина, цвет от темно- до черно-коричневого; содержит эфирное масло и

ароматический альдегид ванилин (до 3 %). Используется ваниль при приготовлении теста, кремов, пломбир, печенья, для ароматизации сырников, пудингов.

На предприятия общественного питания она поступает расфасованной в металлические коробки или стеклянные трубочки.

*Ванилин* — это синтетически полученный белый порошок с запахом ванили. Смесь ванилина с сахаром или сахарной пудрой называют ванильным сахаром; его используют предварительно растворенным в соотношении 1:20 в горячей воде при температуре 80 °С.

*Кардамон* — плоды многолетнего тропического растения. Родина его Шри-Ланка и Малабарский берег Индии. Плоды сушат и выпускают неотбеленными, полуотбеленными и отбеленными, поэтому цвет плодов от светло-коричневого до светло-желтого. Кардамон может быть дробленным или целым. Массовая доля эфирного масла 3 %.

Аромат кардамона сильный, вкуспряно-жгучий. Добавляют его при приготовлении маринадов, фаршировании рыбы, для ароматизации теста и соусов.

**Коровые пряности.** К ним относится *корица*. Это кора тропического коричневого дерева, содержащая до 9 % эфирного масла. Корица бывает в виде порошка, трубочек и молотой с сахаром. Доброкачественная корица — это тонкие, светлые и ароматные трубочки, при разжевывании они тают и сильно щиплют язык. Молотая корица имеет более сильный аромат. Используют корицу для мучных кондитерских, фруктовых фаршей, соусов, национальных блюд и кисломолочных продуктов.

**Корневые пряности.** К ним относятся *имбирь* и *колурия*.

*Имбирь*, или *белый корень*, — очищенное и высушенное корневище многолетнего тропического растения. Родиной его является Южная Азия. Может выращиваться как огородное растение. Имбирь бывает белым (очищенным) и черным, в виде кусочков корней, или молотый или строганный. Белый имбирь обладает более нежным, слегка горьковатым и жгуче-пряным вкусом, терпким запахом, серо-белым на изломе цветом. Содержит эфирных масел до 1,4 %, влаги 12 %. Имбирь используют для приготовления кваса, пряников, булочек, блюд из кур и маринадов.

*Колурия* произрастает в предгорьях Алтая и Центральной Азии. Как приправу применяют корневище растения в тех же изделиях, что и гвоздику.

**Хранят пряности** в сухих проветриваемых помещениях при температуре 17 °С и относительной влажности воздуха 75 % в упаковке производителя (пачки из бумаги с внутренним пакетом из пергамента; пакеты одинарные, двойные с внутренним пакетом из пергамента; стеклянные банки, мешки бумажные четырехслойные).

**Задание 1. Продолжить перечень видов перца:**

*Черный*



**Задание 2. По фото распознать ассортимент пряностей.**



1.



2.



3.



4. ....



5. ....



6. ....



...7. ....



.....8.



9

**Задание 3. Заполните таблицу**

<b>№ п\п</b>	<b>Наименование пряности</b>	<b>Группа</b>	<b>Характеристика</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

**Задание 4. Ответьте письменно на вопросы:**

1. Как классифицируются пряности?
2. В каком виде поступают пряности на предприятия общественного питания?
3. Требования к условиям и срокам хранения пряностей.

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)