

УРОК № 15-16
ТЕМА: «ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КАШ»

по МДК 02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА





ЦЕЛИ УРОКА

- Изучить ассортимент, способы приготовления и правила подачи блюд из каш, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации приготовленных блюд из каш.
- Способствовать формированию профессиональных компетенций ПК2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.





РАССМАТРИВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

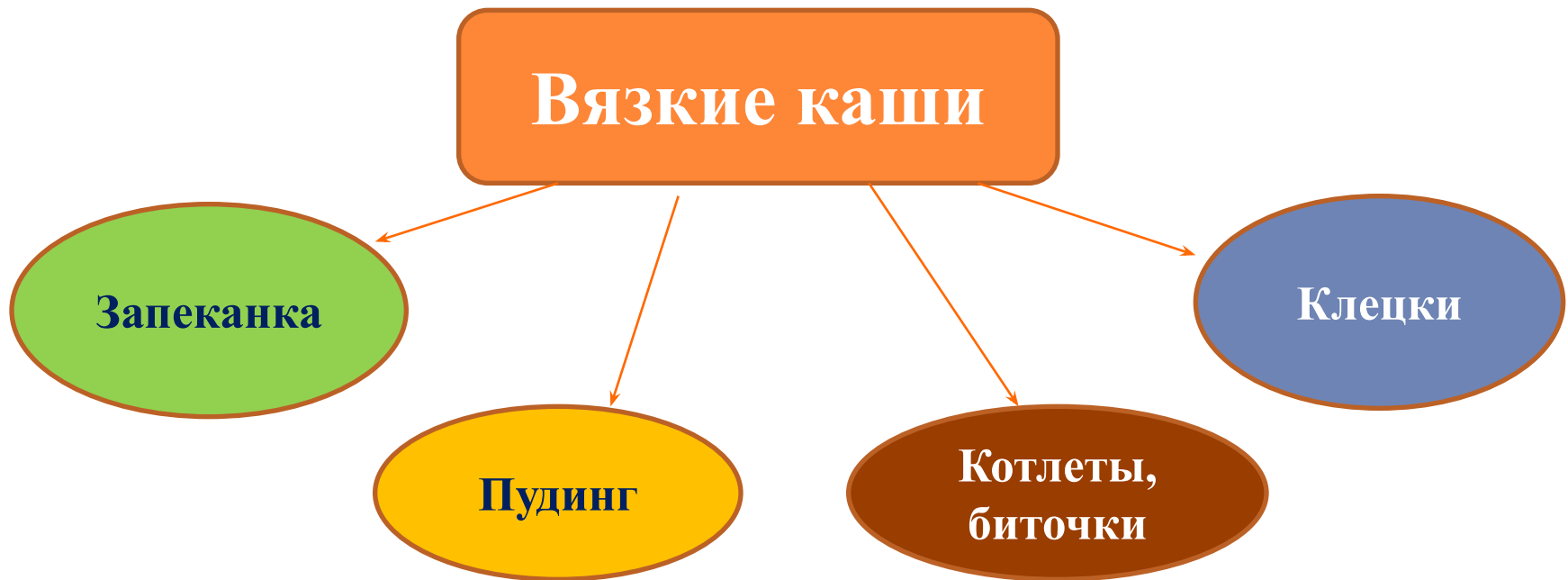
- ▣ 1. Технология приготовления блюд из каш.
- ▣ 2. Требования к качеству блюд из каш.



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА КРУП

Крупы	В чем заключается первичная обработка				
	перебирают	просеивают	моют	Подсушивают или поджаривают	замачивают
Гречневая	+	-	-	+	-
Рис	+	-	В теплой воде	-	-
«Геркулес»	+	-	-	+	-
Пшено	+	-	В теплой воде	-	-
Манная	-	+	-	+	-
Перловая	+	-	В теплой воде	-	В хол. Воде 2-3 ч.

Технология приготовления блюд из каш



В кашу добавляют жир, яйца, сахар, а в сладкие изделия – ванилин. Готовят крупяные запеканки сладкие и несладкие, с творогом, тыквой и фруктами.



ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ, ПШЕННАЯ, МАННАЯ

- Приготовленную вязкую кашу охлаждают до температуры 60 °С, добавляют в нее сырые яйца, сахар, можно добавить изюм, курагу, ванилин. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень. Слои массы должны быть 3–4 см. Поверхность изделия выравнивают, сверху смазывают смесью яиц и сметаны и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 1



**Сварить вязкую
рисовую кашу.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 2



**Добавить в кашу
сырые яйца, сахар,
можно добавить
изюм, курагу,
ванилин**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 3



**Массу выложить на противень.
Поверхность
выровнять, сверху
смазать смесью яиц и
сметаны и запечь в
жарочном шкафу.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 4



**Готовую запеканку
слегка охладить и
нарезать на порции.
При отпуске полить
сливочным маслом
или подать в
соуснике сметану.**



КРУПЕНИК ГРЕЧНЕВЫЙ

- В мягкую рассыпчатую кашу, сваренную на воде с молоком, добавляют сахар, яйца, часть сметаны, протертый творог, все перемешивают. Массу выкладывают на противень, предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают до образования румяной корочки.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

Шаг 1



**Сварить
рассыпчатую
гречневую кашу.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

Шаг 2



**Добавить сахар, яйца,
часть сметаны,
протертый творог, все
перемешать.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

Шаг 3



Массу выложить на противень, предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выровнять, смазать сметаной. Запечь.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

Шаг 4



Слегка охладить,
нарезать на
порционные куски
массой 250 г. Полить
растопленным
сливочным маслом. В
соуснике можно подать
сметану.



КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ МАННЫЕ

▣ В охлажденную до 60 °С вязкую кашу добавляют сахар, сырые яйца и хорошо перемешивают. Пока масса теплая (45–50 °С), развешивают ее на порции, формируют в виде котлет или биточков, панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с жиром с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Рисовые, перловые и пшеничные котлеты можно подать с грибным соусом, тогда сахар в кашу не добавляют.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИТОЧКОВ МАННЫХ

Шаг 1



Сварить манную кашу.



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 2



**Добавить сырые
яйца и перемешать.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 3



**Придать форму
биточков.
Запанировать в
сухарях.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 4



**Обжарить на
сковороде до румяной
корочки.**



ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

Шаг 5



Подать на порционной тарелке по 2 шт. на порцию. При отпуске полить сладким соусом или киселем.



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ КАШ



- **Запеканки** должны иметь слегка подрумяненную корочку. Цвет, свойственный крупе, из которой приготовлено блюдо. Вкус и запах, характерные для данного вида каши.
- По внешнему виду **котлеты** должны быть овальной формы с одним заостренным концом, **биточки** – круглой формы, без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон. Цвет золотистый. Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.



СРОКИ ХРАНЕНИЯ



- **Котлеты и биточки, запеканки из круп реализуют в течение 3 ч после приготовления.**



ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

- 1. Анфимова Н. А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.

Картинки:

- <http://www.classifieds.1800goodfood.com/wp-content/uploads/2014/07/1.jpg>
- <http://img15.nnm.me/2/5/1/8/8/fa0c2b9e3b1db0573963f25e372.jpg>
- http://prettysite.org/uploads/recipe/zapekanki/zapekanka-iz-tvoroga-i-grechnevoj-krupy_340.jpg
- <http://100vkusov.ru/%D0%A0%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B/%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B8/32685/>
- <http://www.tvcook.ru/recipes/zapekanki/risovaya-zapekanka.html>
- <http://vts-ul.ru/img/men/9-1.jpg>

