

Пряности и приправы.

МАОУ «Технический
лицей»

Предмет

«Основы кулинарии

10 класс

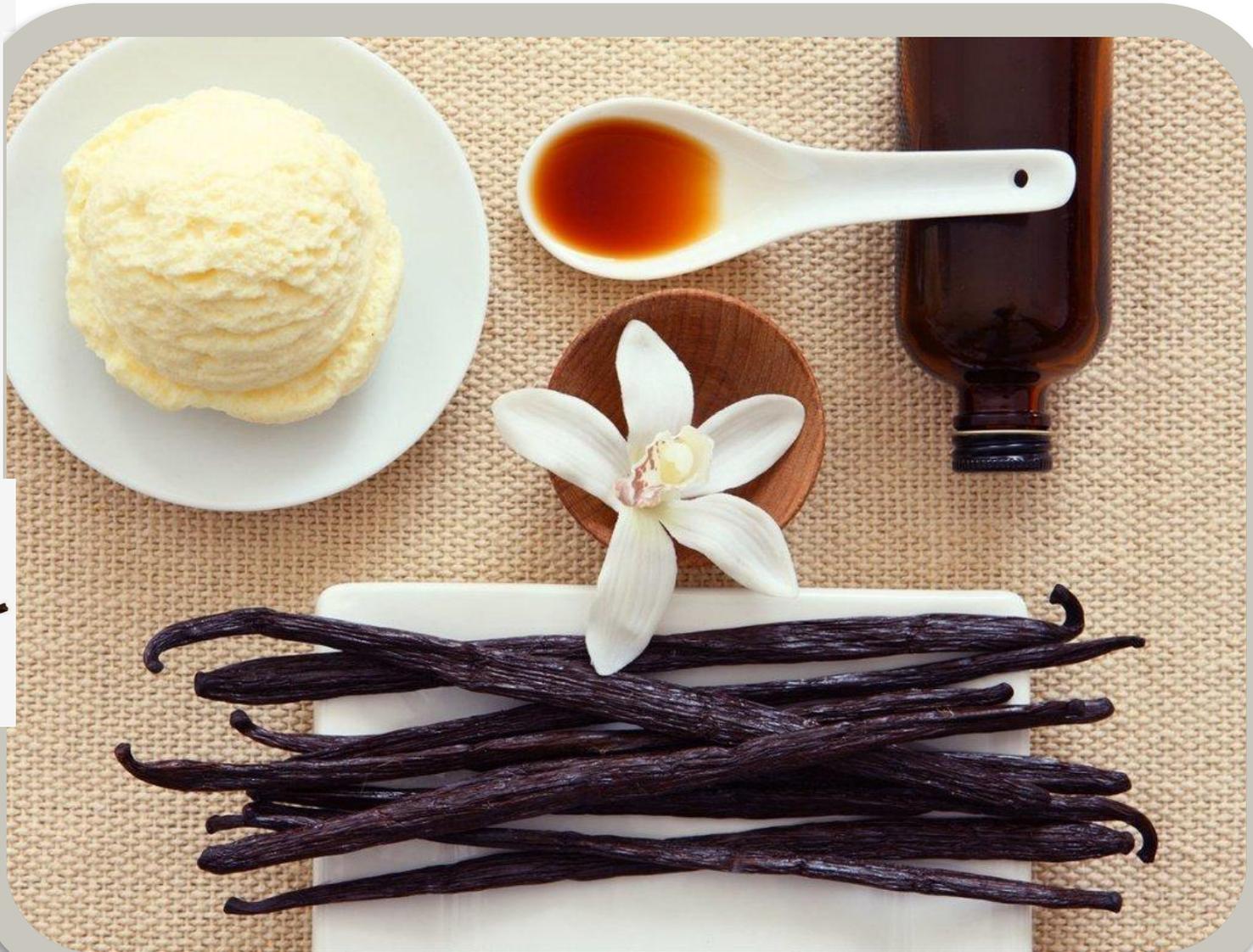
Сыктывкар, 2020г.

- В процессе приготовления различных блюд в них кладут особые добавки, придающие обычным продуктам неповторимый вкус и аромат. К таким добавкам относятся ***пряности и***



- **Пряности.** Пряности обладают специфическим устойчивым ароматом и различной степени жгучести. Пряности помогают дольше сохранить продукты и лучшему усвоению пищи.
- Ваниль – перед использованием плоды ванили подвергают специальной обработке, после чего они приобретают темный цвет и характерный аромат. В пищу используют чаще всего ванилин(ароматическое вещество), который добавляют в бисквитное тесто, кремы, шоколад, компоты, желе и муссы.

Ваниль



- Гвоздика – высушенные бутоны гвоздичного дерева. Гвоздика имеет жгучий вкус и сильный аромат. Ее добавляют в маринады, тушеное мясо, овощи, соусы, мясные бульоны.
- Горчица – получают их семян масличных растений. Из семян горчицы готовят горчичное масло, из жмыха – порошок горько-жгучего вкуса.



Гвоздик
а



Горчиц
а



- Лавровый лист – сушеные листья лавра. Горький вкус лавра обладает тонким ароматом. Используют при приготовлении супов, тушеного мяса, для рыбных блюд, для маринадов.
- Мускатный орех – получают из плодов мускатного дерева. Вкус пряно-жгучий, аромат сильный, утонченный. Добавляют в мясные, рыбные, овощные блюда, в изделия из теста – кексы, пироги, в бисквиты.



Лавровый
лист



Мускатный
орех

- Мята – трава с сильным ароматом и острым пикантным вкусом, создающим эффект прохлады. Применяют при приготовлении окрошек, кваса, простокваши. Добавляют в овощные супы, маринады, блюда из сыра.
- Перец – белый, душистый, красный, черный. Применяют при приготовлении супов, соусов, мясных, рыбных, овощных блюд, маринадов.



Листья
мяты

Разновидности перцев



- Петрушка – травянистое изделие. В пищу используют листья и корень.
- Сельдерей – используют листья, стебли, корень. Применяют в приготовлении пищи так же как петрушку.
- Тмин – высушенные семена травянистого растения. Добавляют в супы, соусы, блюда из творога, в тесто при выпечке хлеба, булочек, оладьев. Можно использовать при засолке капусты, огурцов, помидоров.
- Укроп, хрен – так же используют как пряные овощи.





Приправы. Придают пище определенный вкус или аромат.

- К приправам относятся:
- Соль - это чистые природные кристаллы. Используют для приготовления блюд и консервирования.
- Уксус – это слабый раствор уксусной кислоты : 3, 6,9% концентрации.





- **Практическая работа.**

- 1. Составить таблицу пряностей, используемых при приготовлении супов, вторых мясных и рыбных блюд.
- 2. Составить таблицу пряностей, используемых при приготовлении теста, кондитерских изделий и сладких блюд.

Выполните задание. Составьте по предложенному примеру таблицу применения пряностей и приправ в кулинарии.

Наименование	Вид	Применение в кулинарии
Бадьян	Пряность в виде сухих, жестких, деревянистых плодов или крупнозернистого порошка	Компоты, варенье, чай, сладкая выпечка, хлеб, первые блюда, соусы, мясные и рыбные блюда, десерты, алкогольные напитки.
Бasilik (реган)	Пряность в виде свежих листьев или сушеных молотых листьев.	Супы, заправки к салатам, компонент салатов, бутербродное масло, мясные блюда, овощные гарниры, рыбные блюда, кетчупы и соусы, пиццы, омлеты, колбасы, ароматизация алкогольных напитков.