

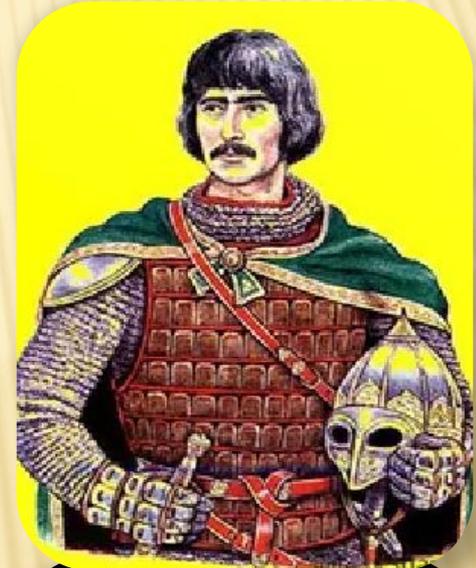
КРУПА



Подготовил студент группы 1к19 Воробьёв
В

Не много из истории

- ❖ Человек использует злаки с глубокой древности, блюда из круп считались целебными.
- ❖ На Руси каша была как праздничным, так и повседневным блюдом, причем не только на столе простого народа, но и на царском.
- ❖ В знак примирения с врагами варили кашу: мирный договор считался действительным только после того, как каша была съедена.
- ❖ Кашу на Руси готовили в печи: насыпали в горшок крупу, заливали водой, добавляли соль, сахар и оставляли горшок на тлеющих углях до утра.



Крупа— это целое или дробленое зерно, полностью или частично освобожденное от оболочек, алейронового слоя и зародыша. Крупа обладает высокой пищевой ценностью.

Обладает высокой пищевой ценностью

- ❖ Большое содержание **крахмала** (47,4...73,7%). Рис, пшеница, кукуруза отличаются наибольшим содержанием
- ❖ **Белки** (7...23%) . Больше всего полноценного белка в крупе из бобовых, незаменимые **аминокислоты** в крупе из гречихи, риса, овса.
- ❖ **Жир** (0,5...6,9%). Овсяная, крупа из проса, гречихи содержат много жира
- ❖ **Клетчатка** (от 0,2%) в манной, (до 2,8%) в овсяной
- ❖ **Витамины** В₁, В₂, В₆, РР, каротин, фолиевая кислота, биотин, пантотеновая кислота
- ❖ **Минеральные соли** : калия, фосфора, натрия, магния, железа, цинка, марганца, меди, йода,

АССОРТИМЕНТ КРУПЫ

1.Пшено шлифованное- это ядро освобожденное от цветковых пленок и частично от плодовых , семенных оболочек

Высший ,1-й,2-й,3-й
сорта

Цвет светло или **ярко –желтый**, консистенция от мучнистой до стекловидной



Варят 25-30 мин.

2.КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ

Ядрица – это целые ядра непропаренной гречихи, отделенные от полодовых оболочек

Продел –расколотые ядра непропаренной и пропаренной гречихи

Ядрица быстрорастваривающаяся

Продел быстрорастваривающийся



1-й,2-й,3-й сорта

Варят 15-20 мин.



На сорта не подразделяют

Варят 10-15 мин.

3.КРУПА ОВСЯНАЯ

Недробленая - продукт прошедший пропаривание, шелушение и шлифования

Высший,1-й,2-й сорта



Варят 2 часа

Плющенная- получают путем плющения недробленой крупы, предварительно пропаренной.

Высший,1-й,2-й сорта



Варят 15 мин.

3. КРУПА ОВСЯНАЯ (ХЛОПЬЯ)

Геркулес – из недробленой пропаренной крупы высшего сорта дополнительно пропаренного, расплющенного и высушенного

Варят 7-10 мин.



Лепестковые хлопья – из овсяной крупы высшего сорта, дополнительно шлифуют, сортируют по крупности, пропаривают и плющат

Варят 7-10 мин.



Экстра – из овса 1-го сорта

№1 из целой крупы

№2 из резаной крупы

№3 быстрорастворивающаяся из резаной крупы



3.КРУПА ОВСЯНАЯ

Толокно – это измельченные в муку крупные ядра овса, предварительно замоченного, пропаренного и высушенного. Используют без тепловой обработки в сочетании с горячей водой, молоком, кефиром, простоквашей



4.КРУПА РИСОВАЯ

Рис шлифованный –это обработанные в шлифовальных машинах зерна шелушенного риса, у которых полностью удалены цветковые пленки, плодовые и семенные оболочки, большая часть алейронового слоя и зародыш

Рис дробленый шлифованный – это дробленный ядра риса, образовавшегося в процессе выработки риса шлифованного, дополнительно обработанного на шлифовальных машинах



Высший, 1-й, 2-й, 3-й сорта

Варят 45-50 мин



На сорта не подразделяют

Варят до 55 мин

5. КРУПА ПШЕНИЧНАЯ

«Полтавская» крупа

№1 целое зерно пшеницы, зашлифованное, удлиненной формы

№2 частицы дробленного зерна, зашлифованное, овальной формы, концы закругленные

№3,4 Частицы дробленного зерна различной величины, круглой формы, зашлифованные

Крупа «Артек» - это мелкодробленое зерно пшеницы диаметром 1...1,5 мм



6.КРУПА ЯЧМЕННАЯ

Перловая крупа получают путем удаления цветковых пленок, частично плодовых и семенных оболочек и зародыша, шлифуют и полируют

№1,2 используют для супов. № 3,4,5 для каш, биточков.



Варят до 1 ч.30 мин

Ячневая крупа получают путем дробления и шлифования ядра ячменя различной величины

№1,2,3.



Варят 15-20 мин

7. КУКУРУЗНАЯ КРУПА

Кукурузная шлифованная
пять номеров из зерна
кремнистой и полужубовидной
кукурузы



Кукурузная крупная- для
изготовления хлопьев и
воздушных зерен

Кукуруза мелкая – для
хрустящих палочек

Кукурузные хлопья
(корнфлекс) тонкие лепестки
из кукурузы



Воздушные зерна кукурузы
из очищенного зерна кукурузы,
получают путем «взрыва» в
специальных герметичных
аппаратах

8.КРУПА ИЗ БОБОВЫХ

Горох шлифованный



Колотый



Целый

Фасоль



Чечевица тарелочная



Варят 1-2 часа предварительно замочив на 5-8 часов

9.САГО

Саго может быть натуральным, полученным из середины ствола саговых пальм и искусственным, изготовленным из картофельного или кукурузного крахмала высшего и первого сорта.

Выпускают саго мелкое и крупное, высшего и первого сорта.

Саго идет для приготовления каш, пудингов, супов, начинки для пирогов и кулебяк.



10. КРУПА МАННАЯ

Марка М (из мягкой пшеницы)

Марка Т (из твердой пшеницы)

Марка МТ (мягкая пшеница + 20 %
твердой)

Варят 10-15 мин



ТРЕБОВАНИЕ К КАЧЕСТВУ .

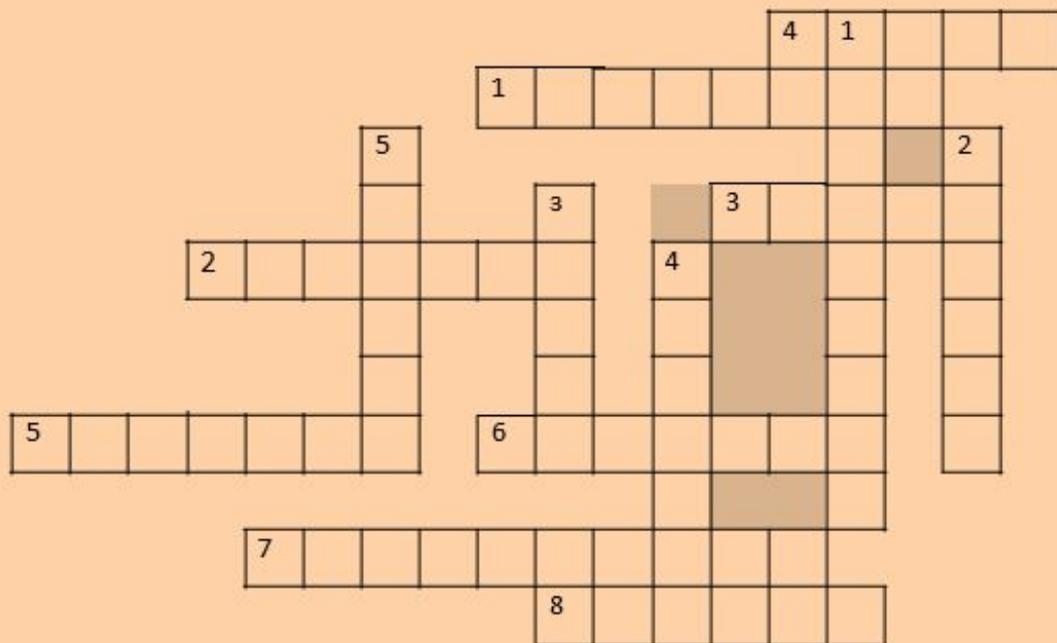
- ❖ Цвет, вкус и запах свойственные данному виду крупы, без посторонних запахов и примесей

УПАКОВЫВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ.

- ❖ Тканевые мешки - 50...60 кг
- ❖ Бумажные пакеты, пачки, коробки - 0,5...1 кг
- ❖ Ящики -15 кг

Хранят в сухих , хорошо вентилируемых складских помещениях при температуре 12...17 С и относительная влажность воздуха 70 % до 10 суток.

ОТВЕТЬТЕ НА ВОПРОСЫ КРОССВОРДА



По горизонтали:

1. Разновидность овсяной крупы, хлопья?
2. К этой зерновой культуре относят горох, бобы, фасоль, соя?
3. Этот продукт питания занимает второе место после муки?
4. Ядро проса, освобожденное от цветковых пленок и частично от плодовых, семенных оболочек и зародыша?
5. Основная составная часть крупы?
6. Разновидность гороха?
7. Процесс проделанный при производстве многих круп, улучшающий внешний вид, кулинарные свойства?
8. Один из витаминов содержащийся в крупе?

По вертикали:

1. Что означает слово «обрушивание» при производстве зерна?
2. Крупа которая обозначается марками М, Т, МТ?
3. Важнейший продукт сельскохозяйственного производства?
4. Разновидность овсяной крупы, измельченные в муку ядра овса?
5. Эта разновидность гречихи не подразделяется на сорта?