

ТАГАНРОГСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

ПМ.01 «Приготовление блюд из овощей и грибов»

МДК. 01.01 «Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов»

Н.Л.Давыдова,
преподаватель профцикла



АКАДЕМИЯ ЗАНИМАТЕЛЬНЫХ НАУК



«Пряности в кулинарии»

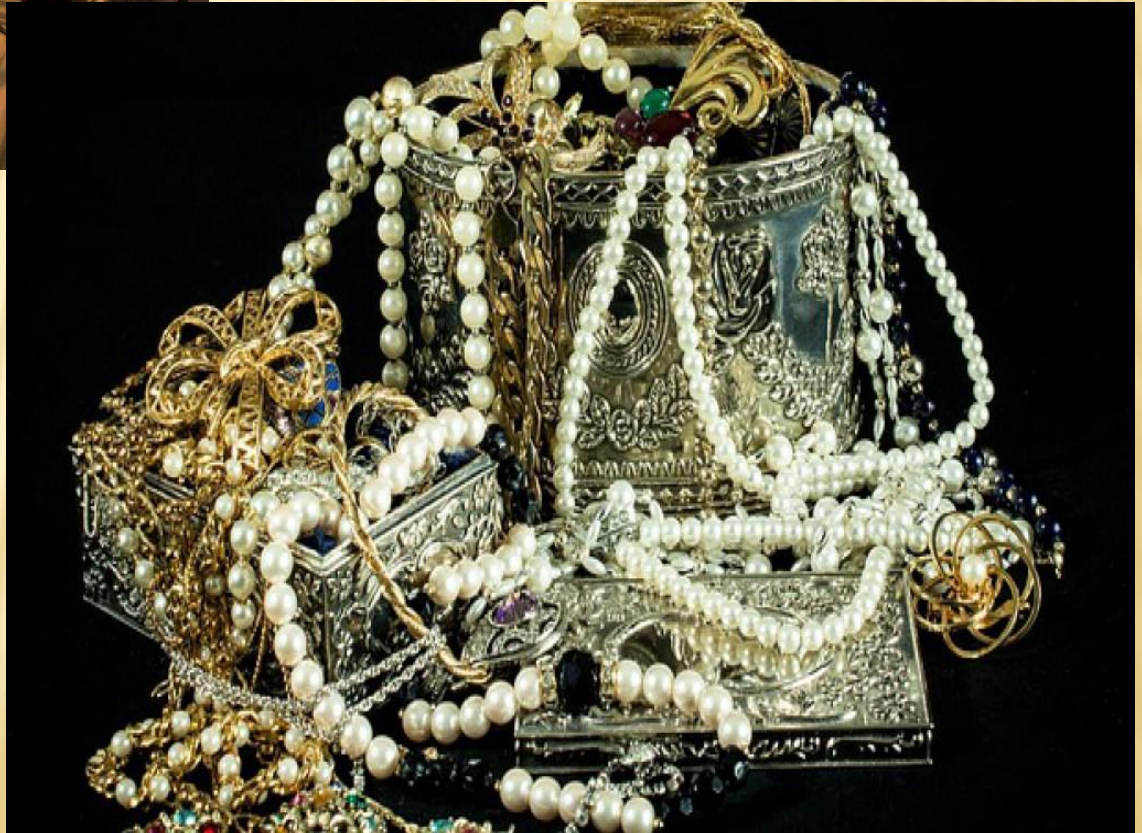
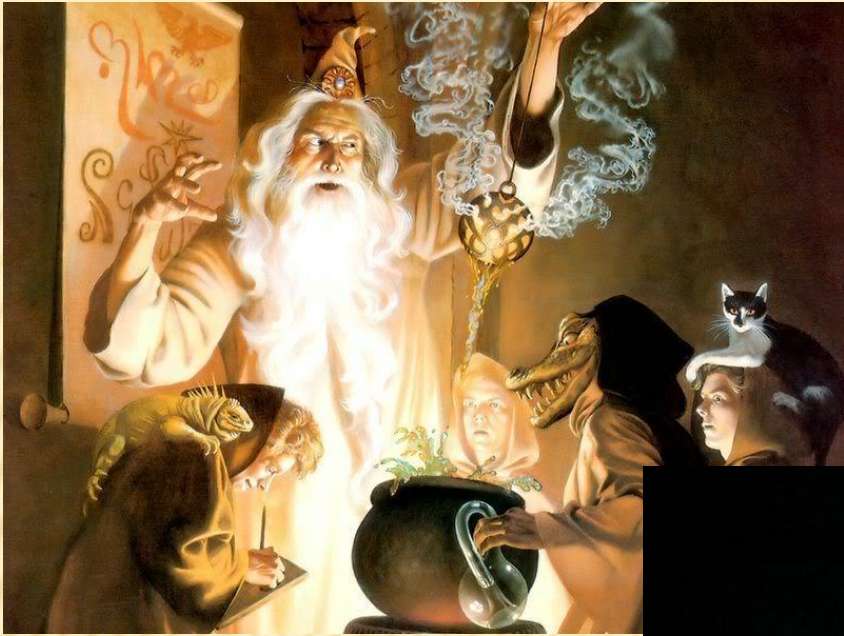
❖ ЦЕЛИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

- ОЦЕНИТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ПРЯНОСТЕЙ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

- изучить химический состав пряностей;
- определить правила использования натуральных ароматных веществ;
- выработать рекомендации по употреблению пряностей при приготовлении блюд.





ПРЯНОСТИ



ВАНИЛЬ



ГОРЧИЦА



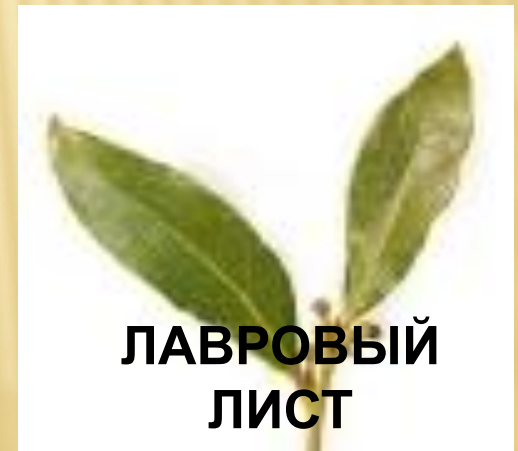
КОРИЦА



КОРИАНДР



КУРКУМА

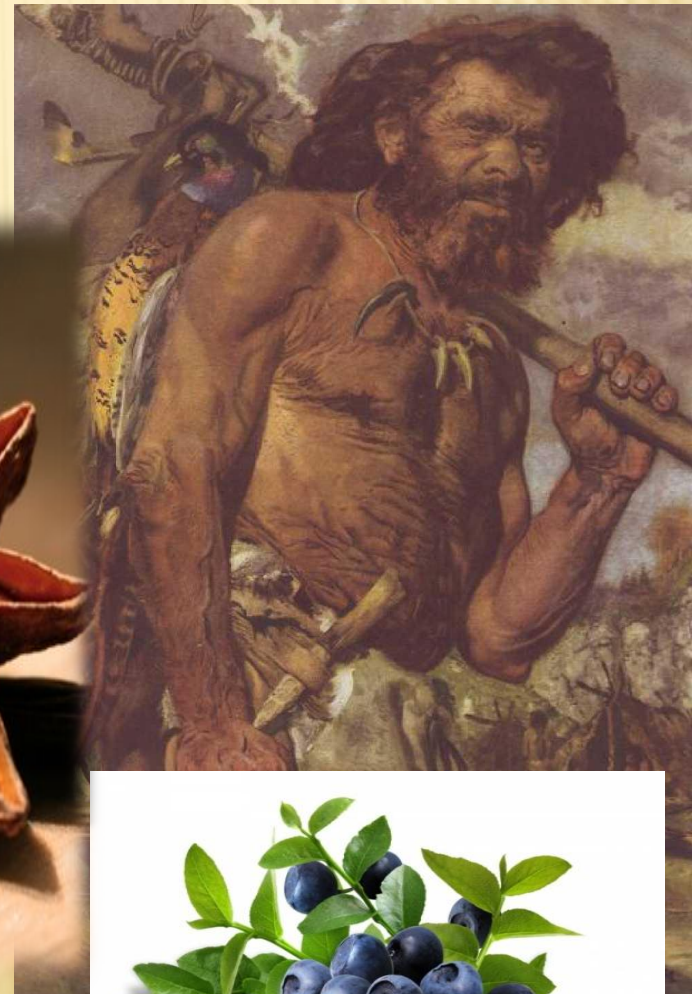


**ЛАВРОВЫЙ
ЛИСТ**

ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО МДК



ЭПОХА ПАЛЕОЛИТА

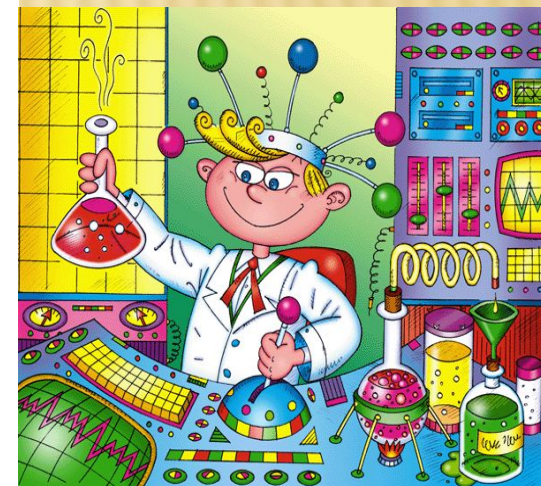
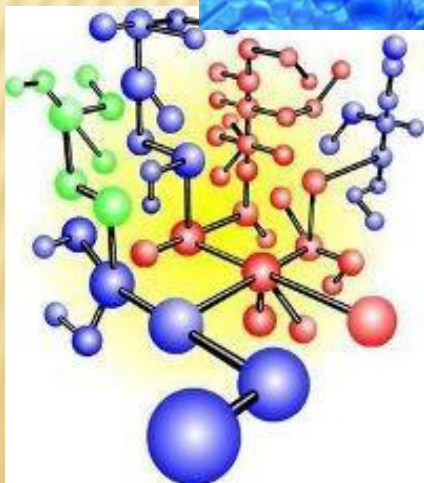
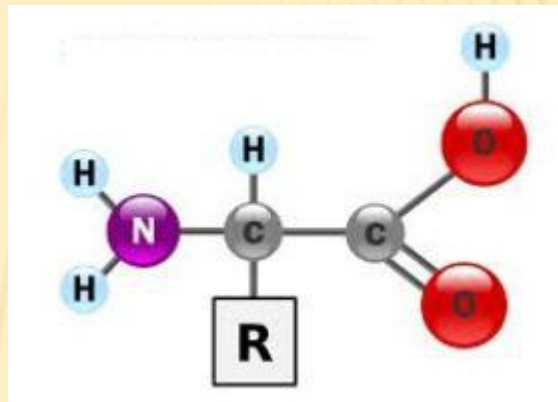




ПРЯНОСТИ - ЭТО ВЫСУШЕННЫЕ СЕМЕНА, ФРУКТЫ, КОРЕНЬЯ, КОРА ИЛИ РАСТИТЕЛЬНОЕ ВЕЩЕСТВО, ДОБАВЛЯЕМОЕ В ПИЩУ В НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ.



ЛАБОРАТОРИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ



ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРЯНОСТЕЙ

№	Наименование пряностей	Вещества, входящие в состав пряностей
1	Черный перец	эфирное масло , алкалоид пиперин
2	Гвоздика	эфирное масло еugenol, жиры, дубильные вещества, горькое вещество кариофиллин
3	Лавровый лист	эфирные масла , алкалоиды, горькие вещества, немного витамина С и Р
4	Шафран	красящие вещества, эфирные масла , флавоноиды
5	Мускатный орех	ароматические вещества, эфирные масла и алкалоиды

ЭФИРНЫЕ МАСЛА

«ЖИЗНЕННАЯ СИЛА» ИЛИ «ДУША» РАСТЕНИЙ





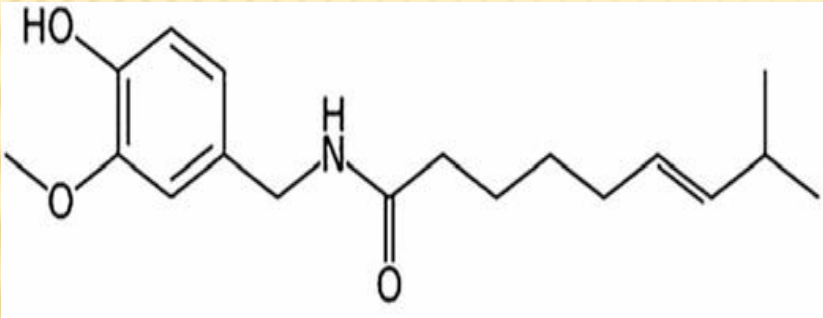
Алкалоиды

сложные органические соединения, содержащие азот, способные соединяться с кислотами, образуя соли, которые хорошо растворяются в воде.

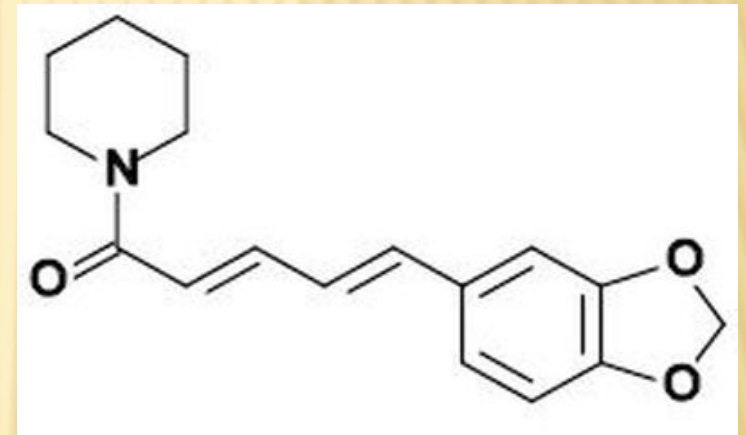


АЛКАЛОИДЫ

Структурная формула
капсаицина

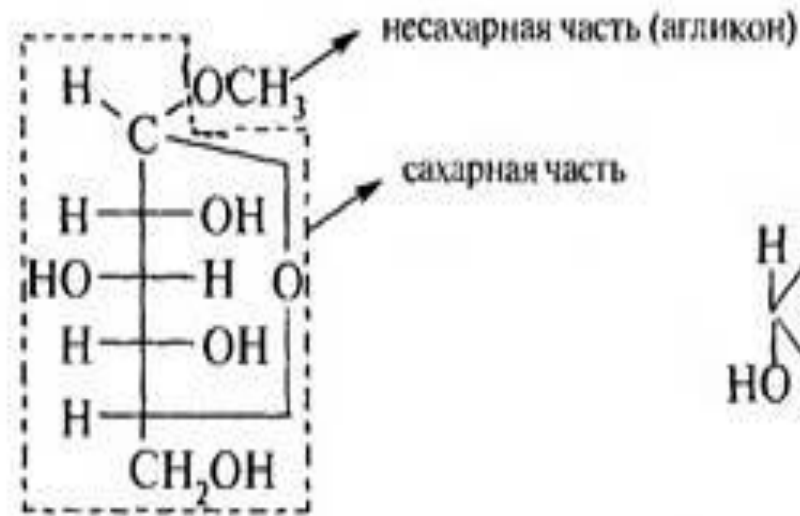
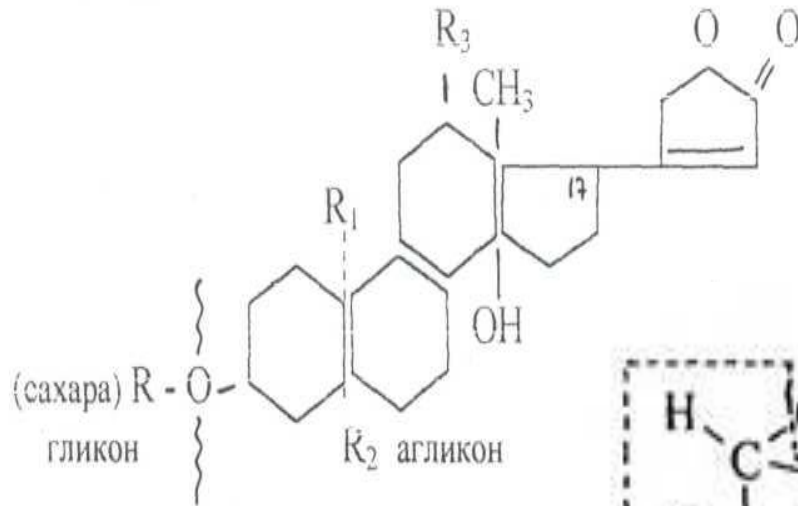


Структурная формула
пиперина

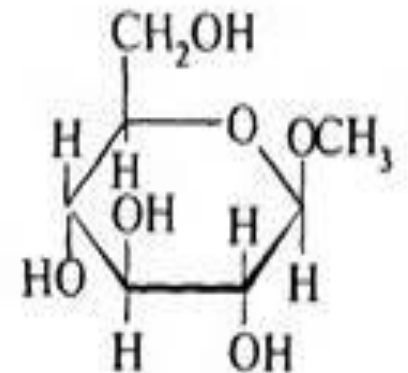


ГЛИКОЗИДЫ

ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

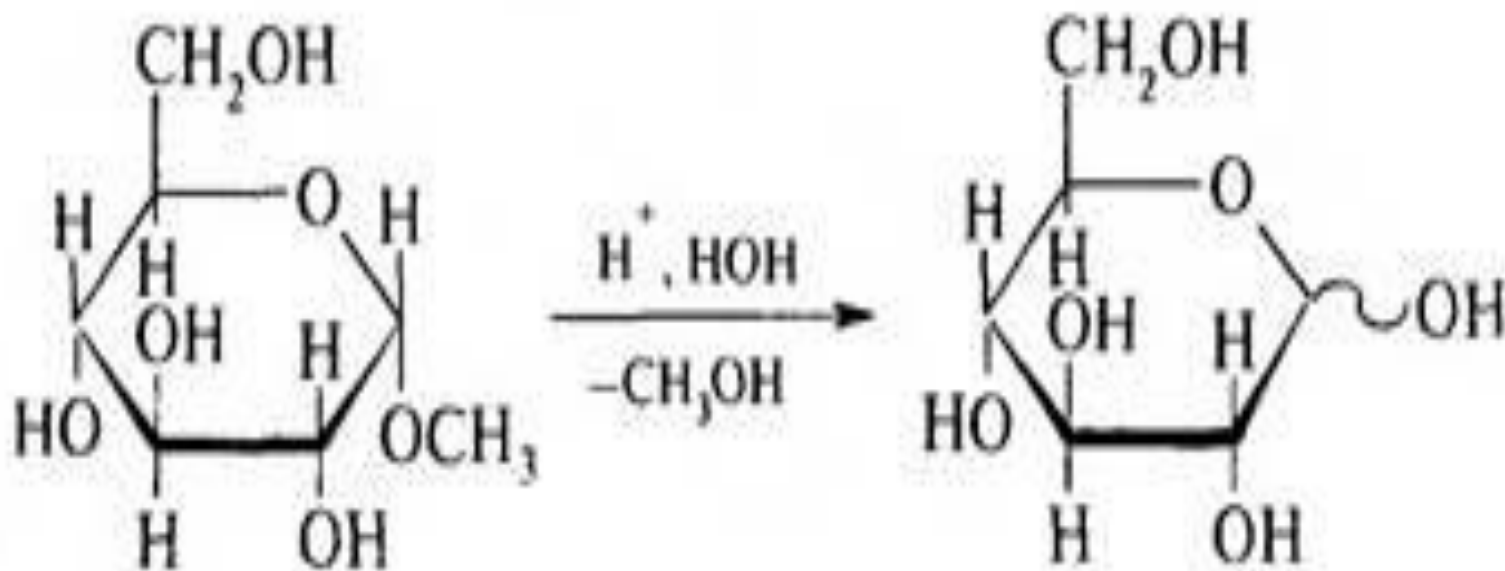


метил-α-D-глюкопиранозид



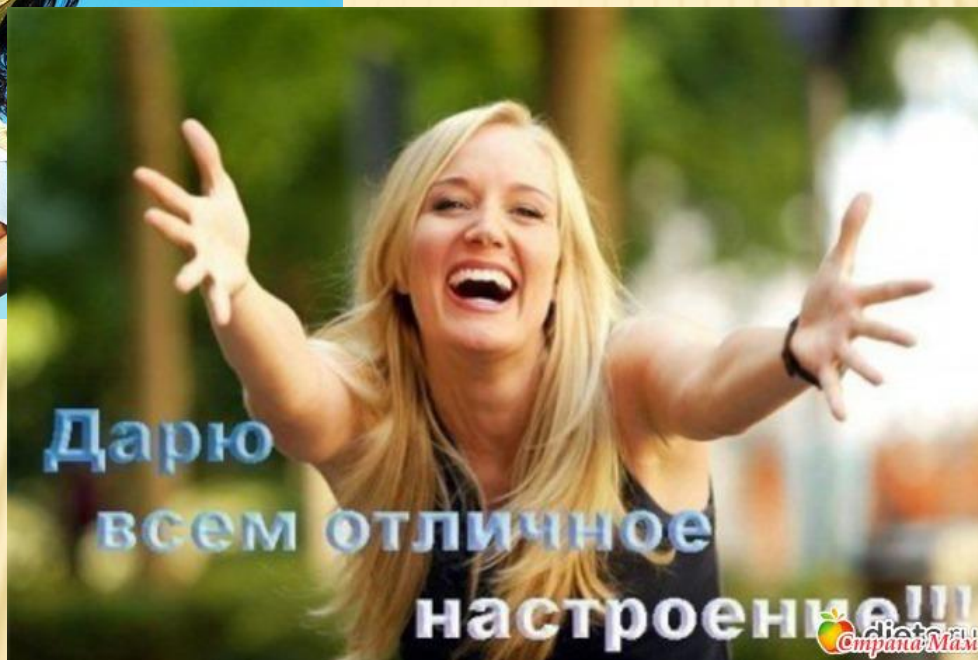
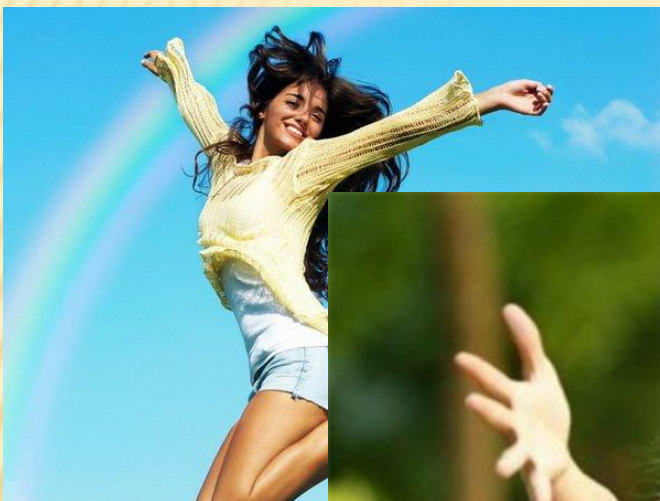
метил-β-D-глюкопиранозид

ГИДРОЛИЗ ГЛИКОЗИДА



МОНОСАХАРИДЫ

- ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ЭНЕРГИИ И
ХОРОШЕГО САМОЧУВСТВИЯ



ОПЫТ № 1: «ПРЯНОСТИ В ВОДЕ»



ОПЫТ № 2: «ПРЯНОСТИ В ЖИРЕ»



	Наименование специй	Вода 100С	Жир 120С
№	Химический состав специй		
1	Черный перец	улетучивается	сохраняется
2	Лавровый лист	улетучивается	сохраняется
3	Гвоздика	улетучивается	сохраняется

АРОМАТИЧЕСКИЕ ЛЕТУЧИЕ ВЕЩЕСТВА



КУРКУМА



1. Это один из видов имбиря.
2. Состав куркумы входит эфирное масло, терпеноиды, краситель куркумин, витамины.
3. Используют в кулинарии, в косметологии, в медицине.

ЭФИРНЫЕ МАСЛА НЕРАСТВОРИМЫ В ВОДЕ

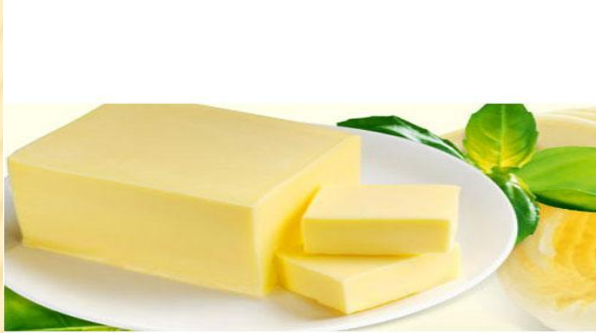


ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА КУРКУМЫ



- ◆ **Куркума хорошо очищает кровь.**
- ◆ **Является тонизирующим средством.**
- ◆ **Куркума поддерживает нормальную микрофлору кишечника.**
- ◆ **Стимулирует процессы пищеварения.**
- ◆ **Куркума защищает наши сосуды от атеросклероза.**
- ◆ **Выводит куркума токсины из печени**
- ◆ **Рекомендуется людям, страдающим сахарным диабетом или ожирением и мн.др.**

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КУРКУМЫ В КУЛИНАРИИ



ХРАНЕНИЕ ПРЯНОСТЕЙ



ТЕСТ «ВЕРИШЬ- НЕ ВЕРИШЬ»:

1	Пряности использовались в лекарственных целях.	Верно (не верно)
2	Во всех пряностях содержится эфирное масло.	Верно (не верно)
3	Не имеет значения хранение пряностей.	Верно (не верно)
4	Эфирные масла нерастворимы в воде, но довольно хорошо растворяются в жире.	Верно (не верно)
5	Пряности не изменяют вкус пищи.	Верно (не верно)

№ 1: БЕЗ ПРЯНОСТЕЙ НЕВОЗМОЖНО
ПРИГОТОВИТЬ САМОЕ ВКУСНОЕ БЛЮДО.



№ 2: ДАЖЕ В МАЛЫХ ДОЗАХ ПРЯНОСТИ СПОСОБНЫ СИЛЬНО ПОВЛИЯТЬ НА ВКУС И ЦВЕТ БЛЮДА, ОБОГАТИТЬ ПИЩУ ВИТАМИНАМИ, МИНЕРАЛЬНЫМИ СОЛЯМИ.



№ 3: ВКУСОВЫЕ И АРОМАТИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА ПРЯНОСТЕЙ ВОЗБУЖДАЮТ АППЕТИТ



№4: ПРЯНОСТИ СПОСОБНЫ ИЗМЕНИТЬ ВКУС И ЗАПАХ ПРИГОТОВЛЕННОГО БЛЮДА



№ 5: ПРЯНОСТИ СПОСОБСТВУЮТ ОБМЕННЫМ И ЗАЩИТНЫМ ФУНКЦИЯМ ОРГАНИЗМА.



« РАЗ МЫ ОСУЖДЕНЫ НА ТО, ЧТОБ ЕСТЬ,
БУДЕМ ЕСТЬ ХОРОШО И ПОЛЕЗНО.»

АНСЕЛЬМ БРИЛЬЯ-САВАРЕН



УКАЗАТЬ СООТВЕТСТВИЕ НАЗВАНИЕ ПРЯНОСТИ И ЕГО НОМЕРА

№	Название пряностей	Номер
1	Лавровый лист	
2	Ваниль	
3	Гвоздика	

ЭТАЛОН ОТВЕТА

№	Название пряностей		Номер
1	Лавровый лист		3
2		Ваниль	1
3	Гвоздика		2

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНОСТЕЙ

№	Показатели качества	Характеристика образца
1	Название пряности	<i>Лавровый лист</i>
2	Описание внешнего вида	Листья сравнительно жесткие, удлиненные. Их длина составляет 10–50 мм, ширина — 20–50 мм. Края листьев слегка приподнятые, волнистые. Верхняя сторона листьев темнее нижней.
3	Химический состав (что содержит)	Эфирные масла, дубильные вещества, горечи, которые придают ему типичный вкус.
4	Вкус, запах пряности	Слабоароматный, пряный запах и горьковатый вкус.
5	В каких блюдах используется	В кислых блюдах, для мяса и дичи

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНОСТЕЙ.

№	Показатели качества	Характеристика образца
1	Название пряности	<i>Ваниль</i>
2	Описание внешнего вида	
3	Химический состав	
4	Вкус, запах пряности	
5	В каких блюдах используется	

№	Показатели качества	Характеристика образца
1	Название пряности	<i>Гвоздика</i>
2	Описание внешнего вида	
3	Химический состав	
4	Вкус, запах пряности	
5	В каких блюдах используется	

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

1. Шатун Л.Г. Кулинария. –М.: «Академия», 2015
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария. –М.: «Академия», 2014
3. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи: учебник. –М.: «Дашков и К», 2014
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Учебник для СПО «Академия» 2014 г 128 с. ISBN 978-5-4468-0189-3
5. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Учебник для СПО «Академия» 2015г 192 с. . ISBN 978-5-4468-2018-4
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Учебник «Академия» 2013г 160 с. . ISBN 978-5-7695-9581-3
7. Учебное пособие Практикум «Технология приготовления пищи»Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технология приготовления пищи. Практикум.М.: «Академия», 2014
8. Качурина Т.А. Кулинария.-4-е изд., стер.-М: Изд. «Академия», 2015г
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров.-5-е изд., стер. -М.: Изд.центр «Академия», 2014г

□

<http://pkedem.ru/>

□

<http://www.povarenok.ru/>

□

<http://www.koolinar.ru/>

□

<http://nyam.ru/>

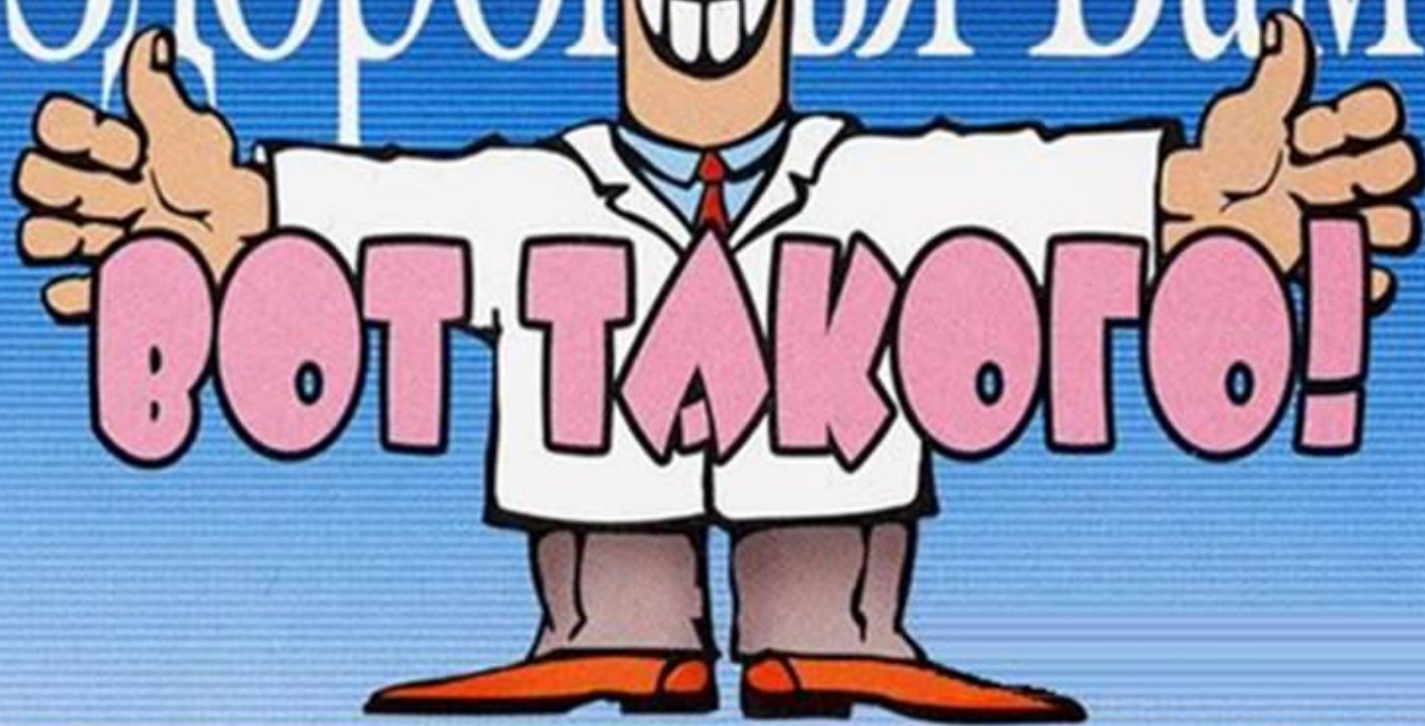
□

<http://www.edimdoma.ru/>

□



Здоровья Вам!



ВОТ ТАКОГО!



МІЄНІЮ

**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ**