

# 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»*

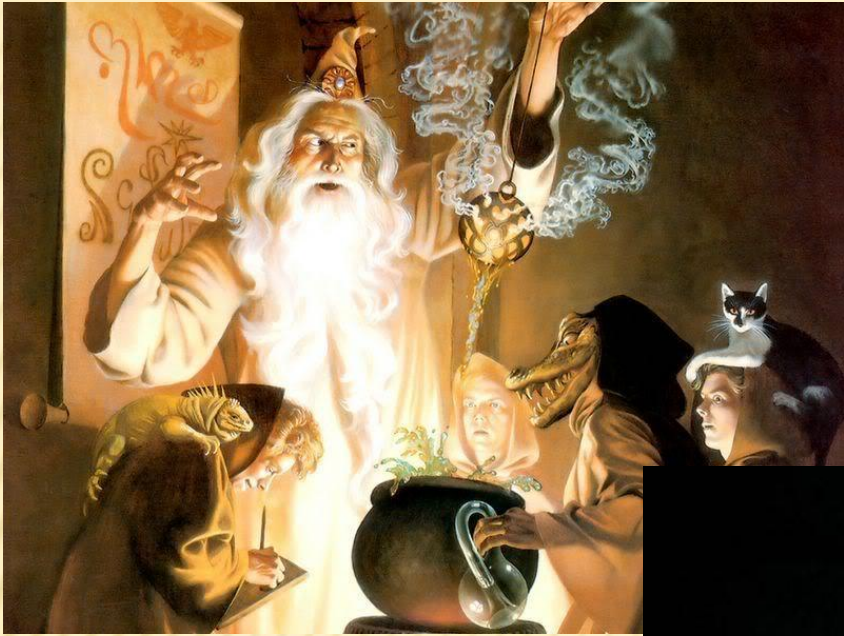
## ❖ ЦЕЛИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

- 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**

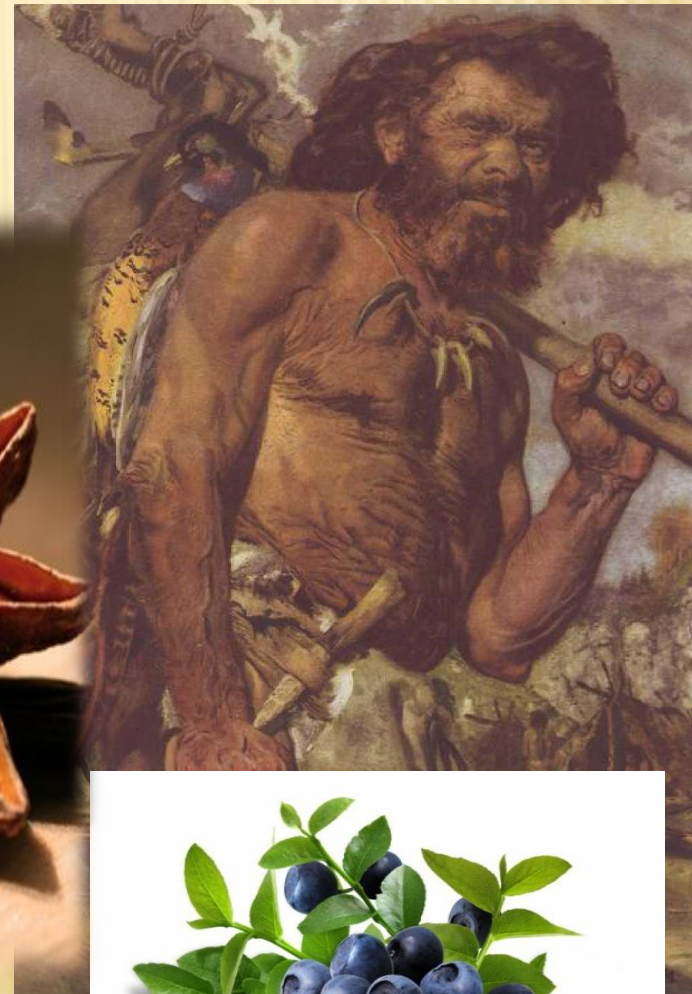


**ЛАВРОВЫЙ  
ЛИСТ**

# ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ ПО МДК



# ЭПОХА ПАЛЕОЛИТА



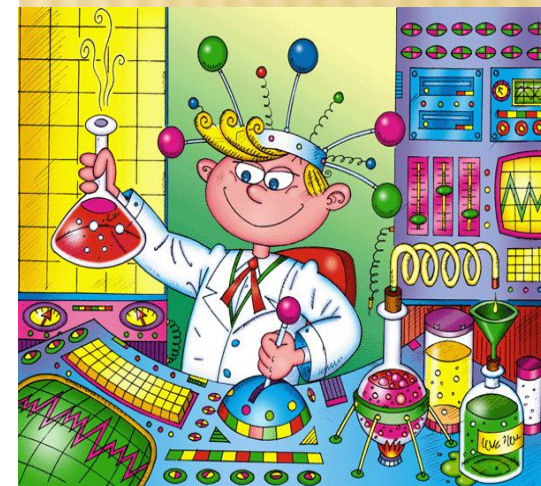
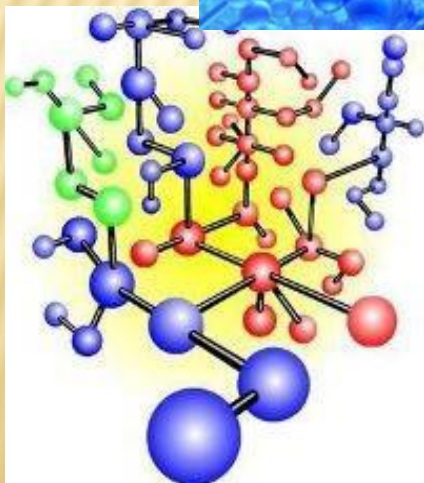
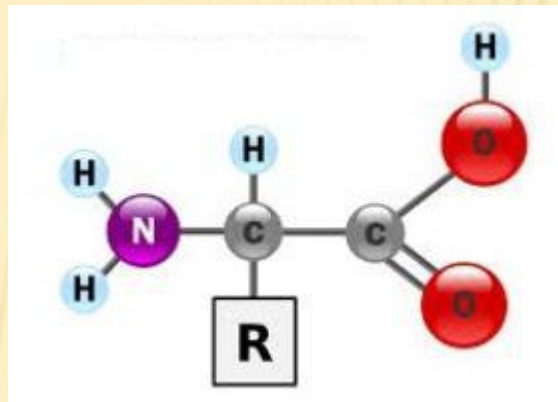




**ПРЯНОСТИ** - ЭТО ВЫСУШЕННЫЕ СЕМЕНА, ФРУКТЫ, КОРЕНЬЯ, КОРА ИЛИ РАСТИТЕЛЬНОЕ ВЕЩЕСТВО, ДОБАВЛЯЕМОЕ В ПИЩУ В НЕЗНАЧИТЕЛЬНЫХ КОЛИЧЕСТВАХ.



# ЛАБОРАТОРИЯ НАУЧНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ



# ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРЯНОСТЕЙ

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

# ЭФИРНЫЕ МАСЛА

«ЖИЗНЕННАЯ СИЛА» ИЛИ «ДУША» РАСТЕНИЙ





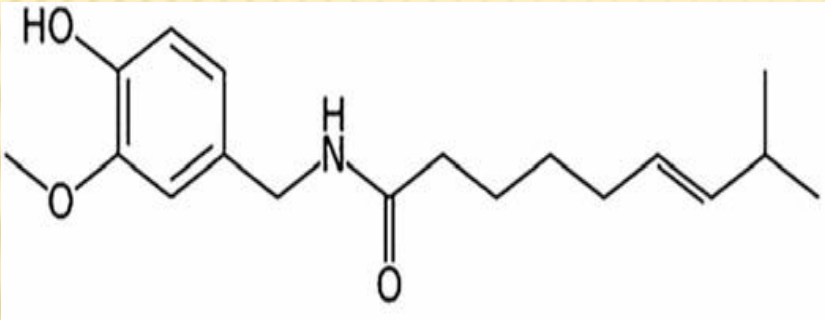
# Алкалоиды

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

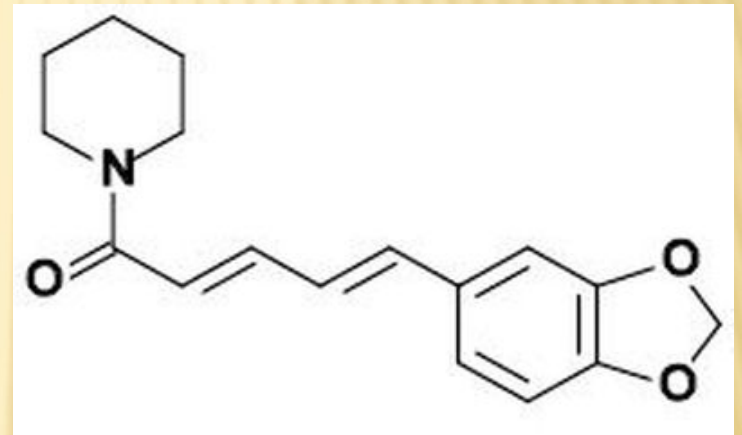


# АЛКАЛОИДЫ

Структурная формула  
капсаицина

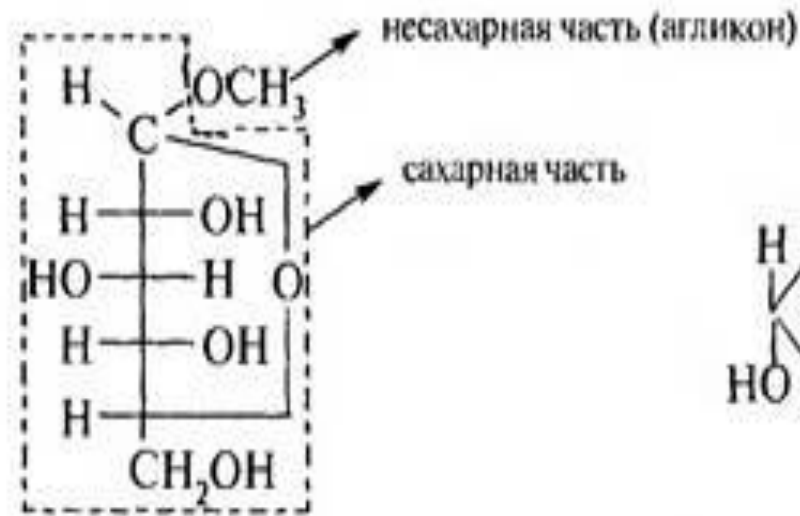
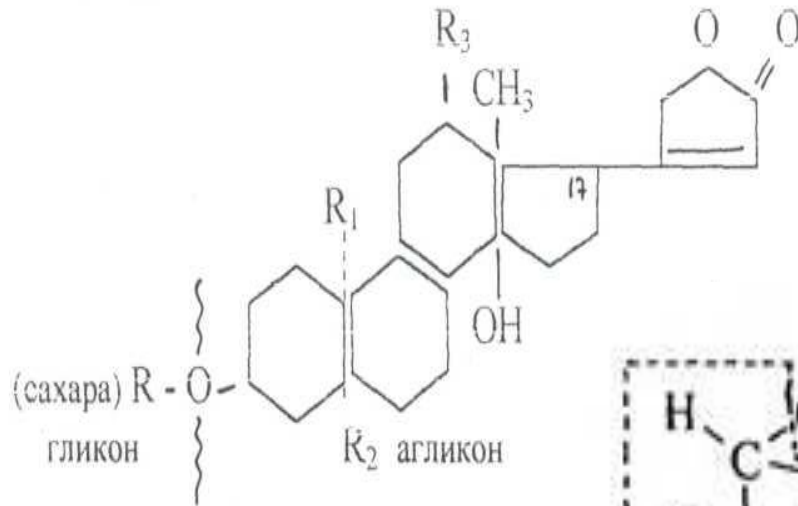


Структурная формула  
пиперина

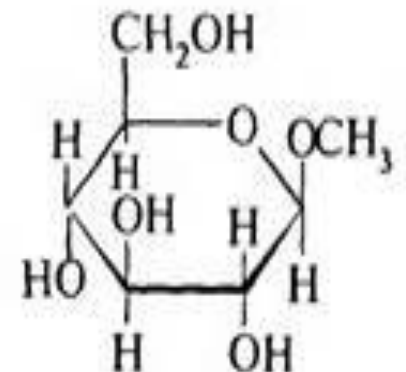


# ГЛИКОЗИДЫ

## ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

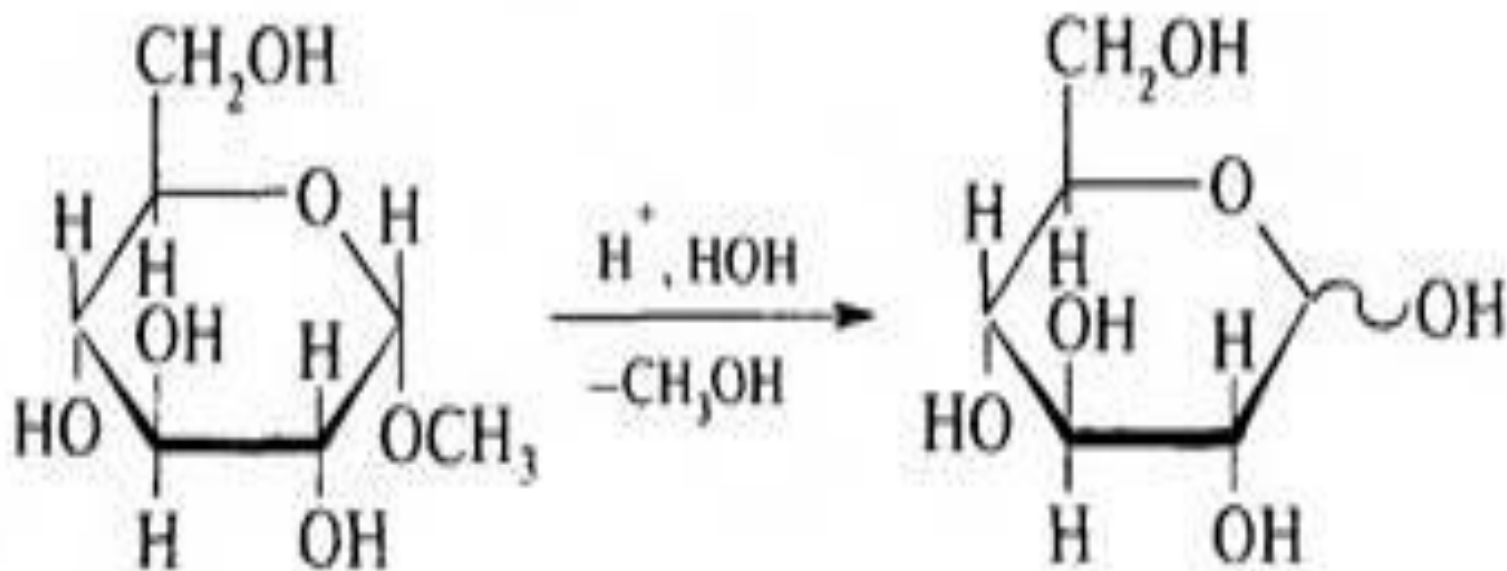


метил- $\alpha$ -D-глюкопиранозид



метил- $\beta$ -D-глюкопиранозид

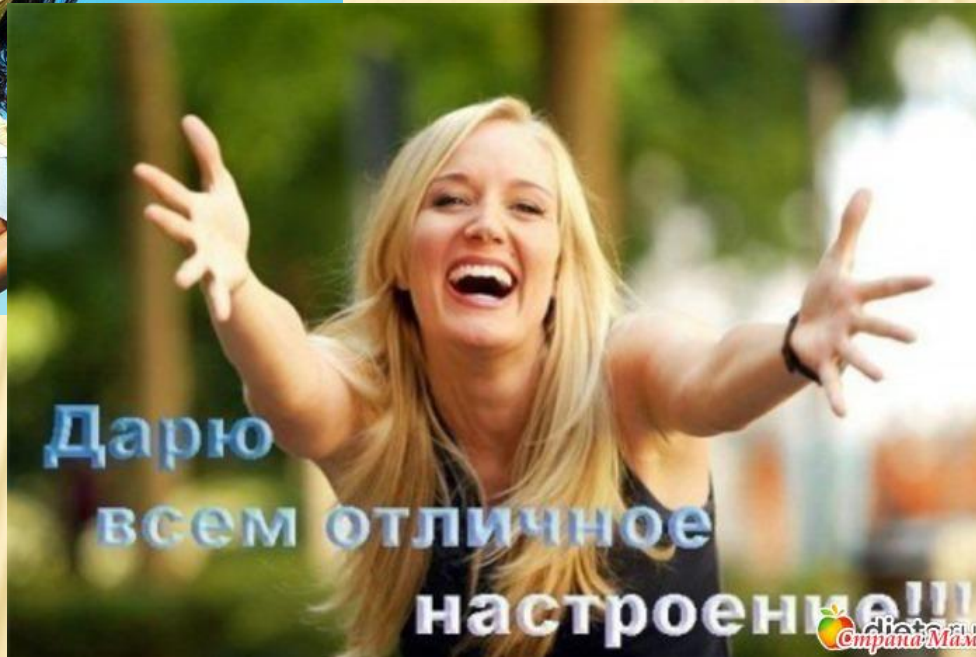
# ГИДРОЛИЗ ГЛИКОЗИДА





# МОНОСАХАРИДЫ

- ОСНОВНЫЕ ИСТОЧНИКИ ЭНЕРГИИ И  
ХОРОШЕГО САМОЧУВСТВИЯ



# ОПЫТ № 1: «ПРЯНОСТИ В ВОДЕ»



# ОПЫТ № 2: «ПРЯНОСТИ В ЖИРЕ»



|   | Наименование специй      | <b>Вода 100С</b> | <b>Жир 120С</b> |
|---|--------------------------|------------------|-----------------|
| № | Химический состав специй |                  |                 |
| 1 | <b>Черный перец</b>      | улетучивается    | сохраняется     |
| 2 | <b>Лавровый лист</b>     | улетучивается    | сохраняется     |
| 3 | <b>Гвоздика</b>          | 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 | <b>Пряности использовались в лекарственных целях.</b>                             | <b>Верно (не верно)</b> |
| 2 | <b>Во всех пряностях содержится эфирное масло.</b>                                | <b>Верно (не верно)</b> |
| 3 | <b>Не имеет значения хранение пряностей.</b>                                      | <b>Верно (не верно)</b> |
| 4 | <b>Эфирные масла нерастворимы в воде, но довольно хорошо растворяются в жире.</b> | <b>Верно (не верно)</b> |
| 5 | <b>Пряности не изменяют вкус пищи.</b>  | <b>Верно (не верно)</b> |

№ 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 |
|----------|----------------------|-------|
| <b>1</b> | <b>Лавровый лист</b> |       |
| <b>2</b> | <b>Ваниль</b>        |       |
| <b>3</b> | <b>Гвоздика</b>      |       |

# ЭТАЛОН ОТВЕТА

| № | Название пряностей   |  | Номер    |
|---|--|--|----------|
| 1 | <b>Лавровый лист</b>   |    | <b>3</b> |
| 2 |  | <b>Ваниль</b>  | <b>1</b> |
| 3 | <b>Гвоздика</b>  |  | <b>2</b> |

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНОСТЕЙ

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

# ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРЯНОСТЕЙ.

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

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

# 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/>

□

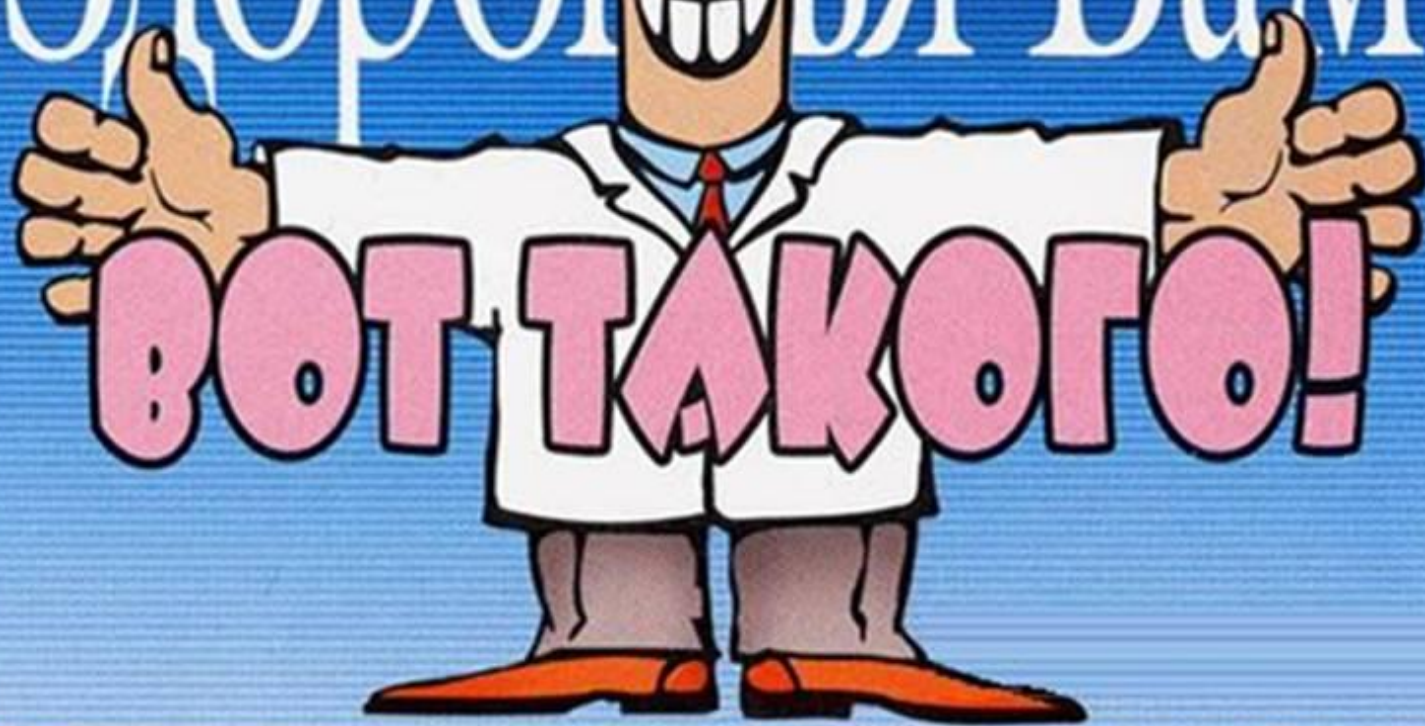
<http://nyam.ru/>

□

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



Здоровья Вам!



ВОТ ТАКОГО!





МІЄНІЮ

**СПАСИБО  
ЗА  
ВНИМАНИЕ**