ГБОУ Школа 830

«Макаронные изделия»

Воспитатель:Самсонова Ю М.

Макароны - такая же часть общемировой культуры, как живопись, скульптура, поэзия и многое другое.

Из истории макарон

Появление макарон связывают с Дальним Востоком. Они появились не позднее 5 века до н.э. и изготавливались из рисовой муки.
В Италии макароны появились в 13-14 ст., поэтому не Италию считают родиной "макарон", несмотря на значительное их там распространение.

В египетских гробницах находят изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши и саму лапшу, запасенную для питания по дороге в царство мертвых.

Макаронные изделия представляют собой высушенное пресное тесто, приготовленное из пшеничной муки и воды, отформованное в виде трубчатых или другой формы изделий, высушенных до остаточной влажности не более 13%, которые могут храниться в нормальных условиях в течение одного года без снижения показателей качества.

Пищевая ценность

Макаронные изделия относятся к пищевым продуктам продолжительного хранения, которые перед употреблением в пищу требуют дополнительной кулинарной обработки.

Макаронные изделия содержат(в среднем, %)

белков - 11,2;

углеводов – 70;

жиров - 1,6;

минеральных веществ - 0,6;

воды не больше 13.

Э***нергетическая ценность*** 100 г продукта - 338 ккал.

Сырье для производства макаронных изделий

Макаронные изделия производят из ***пшеничной муки, воды и дополнительного сырья***. Дополнительное сырье делится на **традиционное** (яичные, молочные продукты) и **нетрадиционное** (мука из семян бобовых культур, овощные и плодово-ягодные порошки, овощные и плодово-ягодные пюре и т.д.

Производство макаронных изделий

Этапы производства:

- Подготовка сырья;
- Приготовление и обработка теста;
- Формование изделий;
- Сушка;
- Охлаждение;
- Упаковка.

Линия для производства макаронных изделий с вакуумированием (удалением воздуха из тестовой массы)

Цех по производству макаронных изделий

Фильеры для макаронных прессов

Классификация макаронных изделий (ГОСТ Р 51865 – 02)

Макаронные изделия подразделяют:

- На группы **А, Б, В** в зависимости от качества муки (из твердой или мягкой пшеницы);
- На сорта высший, 1-й,2-й в зависимости от сорта муки;
- С дополнительным сырьем – в названии макаронных изделий дополнительно обозначается: «яичные», «молочные», «томатные» и др.

Классификация макаронных изделий

- **От способа формования:**

  Прессованные, резанные , штампованные

- **От формы изделий (типы):**

  Трубчатые, нитевидные, ленточные, фигурные

- **В зависимости от названия (подтипы):**

  Макароны, рожки, вермишель, лапша и т.д.

- **В зависимости от размеров (диаметра, ширины) макаронных изделий (виды)**

Типы макаронных изделий

Различают четыре основных типа макаронных изделий: **трубчатые**, **нитевидные** (вермишель), **ленточные** (лапша), **фигурные**.

1. Трубчатые изделия

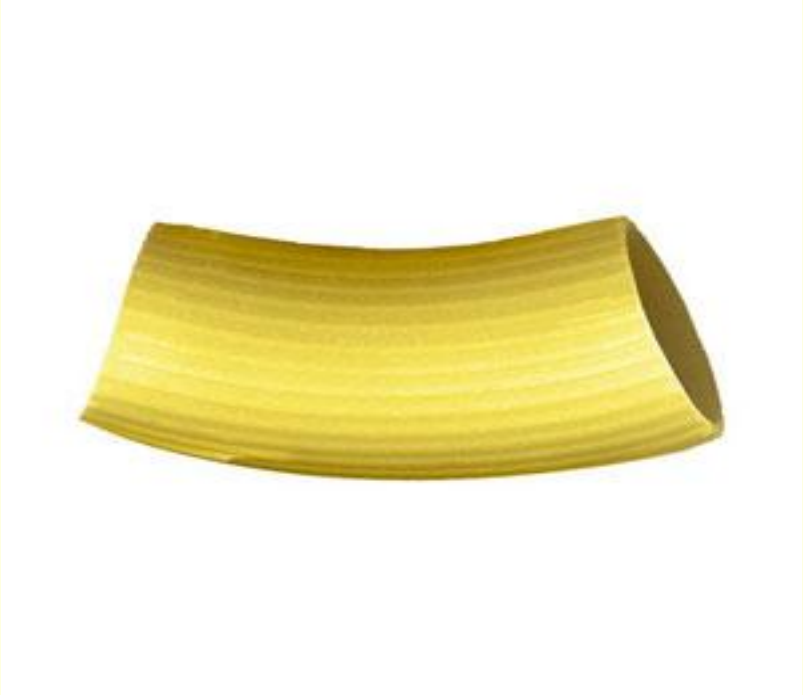
Трубчатые макаронные изделия по форме и длине подразделяют

на три подтипа:

макароны, рожки, перья.

Трубчатые изделия

«Королевские трубочки»



Рожки – короткие, изогнутые или прямые, трубки с прямым срезом длиной 1,5…4 см

Трубчатые изделия

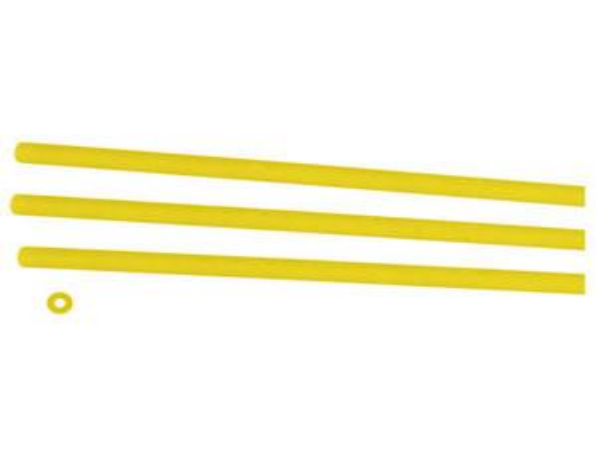
Рожки

Перья

Перья- трубочки с косым срезом длиной от острого до тупого угла от 3 до 10 см

Трубчатые изделия

Макароны длинные «Соломка»



Макароны «Улитка»

Макароны - это изделия в виде трубки с прямым срезом длиной 15…30 см – короткие, свыше 30 см – длинные одинарные и двойные гнутые.

Трубчатые изделия

Макароны «Трубочки»

Макароны «Ригатоны»

2. Нитевидные

Нитевидные макаронные изделия (вермишель) в зависимости от размера поперечного сечения (в мм) подразделяют на следующие виды:

паутинка - не более 0,8;

тонкая — не более 1,2;

обыкновенная — не более 1,5;

любительская — не более 3,0.

По длине различают вермишель **короткую** (не менее 1,5 ем)

и **длинную**(не менее 20 см),

одинарную или **согнутую вдвое.**

Нитевидные макаронные изделия

Вермишель **длинная «Оригинальная»**

Вермишель **длинная «Любительская»**

Вермишель **–** изделие в виде нитей.

Нитевидные макаронные изделия

Вермишель длиной менее 1,5 см считается ***крошкой.***

3. Ленточные

- ***Ленточные макаронные изделия (лапша)*** могут быть длинными двойными гнутыми или одинарными длиной не менее 20 см и короткими длиной не менее 2 см. Поверхность лапши может быть гладкой или рифленой; края — прямые, пилообразные и волнообразные. Ширина лапши может быть от 3 до 25 мм, толщина — не более 2 мм. Выпускают лапшу в виде ***гнезд, мотков, бантиков***. Лапша длиной менее 1,5 см считается крошкой.

Ленточные макаронные изделия

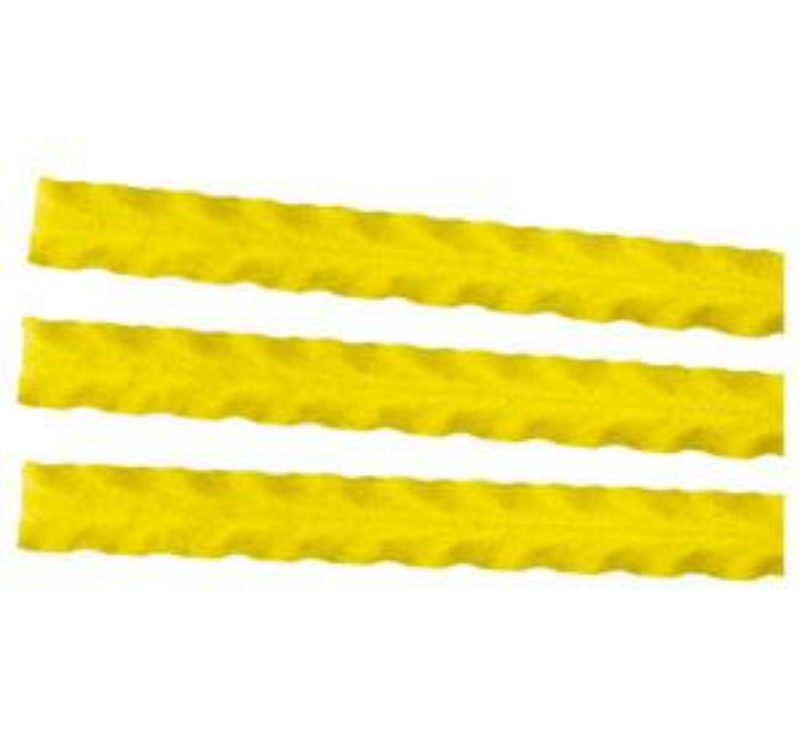
Лапша широкая (короткая) «Волна»

Лапша длинная рифленая

Лапша **–** изделие в виде ленточки.

Ленточные макаронные изделия

Лапша длинная«Волна»



Лапша короткая

Ленточные макаронные изделия

«Ручейки»

«Гнездо»

4. Фигурные

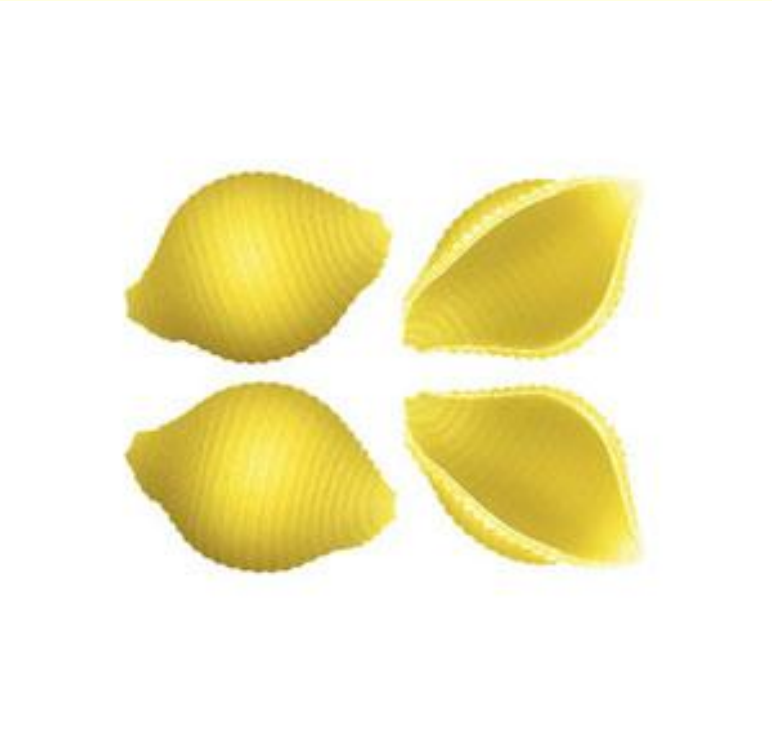
Фигурные изделия вырабатывают любой формы и размеров.

Прессованные изделия — в виде ракушек, спиралек, косичек, ракушек-куколок, лилии и др.;

Штампованные изделия — в виде звездочек, букв алфавита, шестеренок и др.

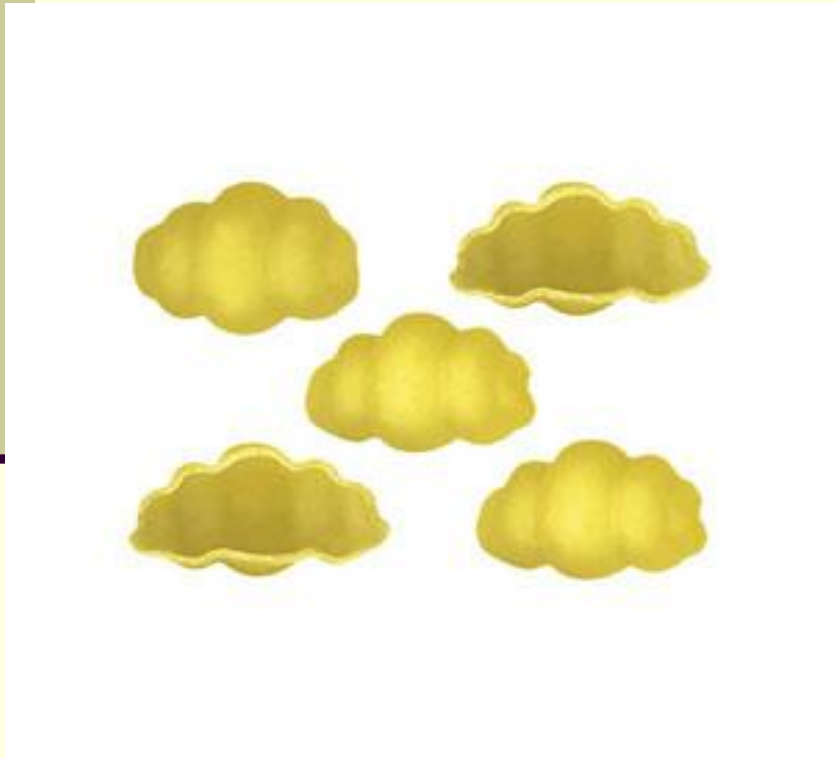
Фигурные макаронные изделия

«Ракушки»



Фигурные макаронные изделия

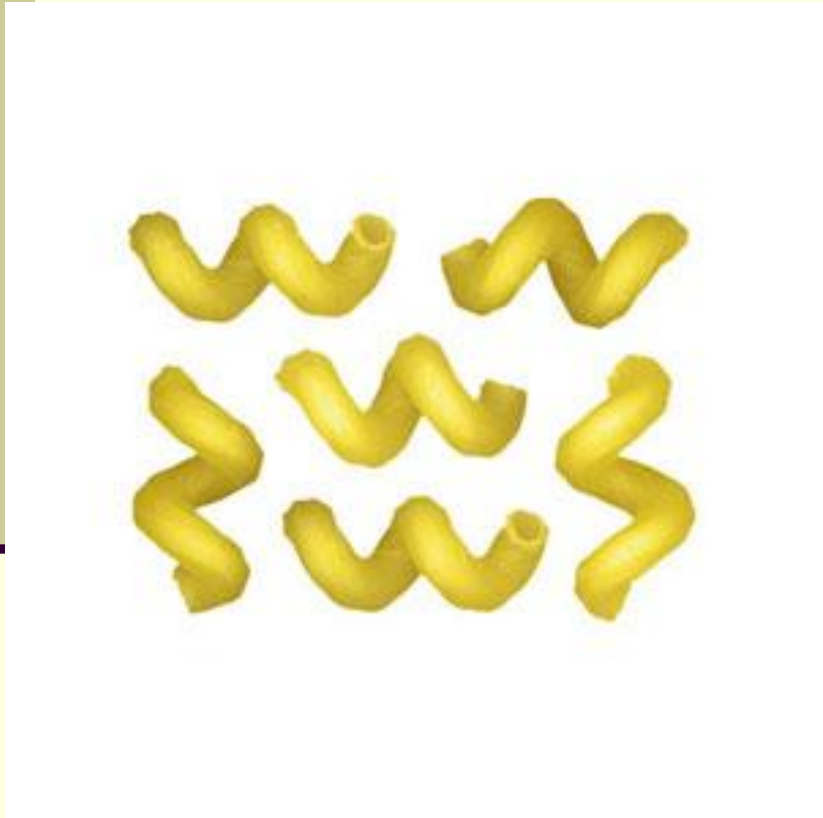
«Куколки»



«Королевские улитки»

Фигурные макаронные изделия

«Витки»



«Бантики»

Фигурные макаронные изделия

Ассортимент макаронных изделий

Требования к качеству макаронных изделий

Цвет макаронных изделий должен быть однотонным. Допускается желтоватый, бежевый или кремовый оттенки. ***Поверхность*** макаронных изделий должна быть гладкая, без глубокой шероховатости. При изломе изделия должны быть стекловидными. ***Форма изделия*** должна соответствовать наименованию (ракушки, макароны, вермишель и т.д.).

Вкус и запах должны соответствовать макаронным изделиям и не содержать посторонних привкусов: горечи, затхлости, запаха плесени.

Условия и сроки хранения

Хранят макаронные изделия в сухих, чистых помещениях при температуре не выше 12…17 С и относительной влажности воздуха 60-70 %.

Продолжительность хранения:

- без добавок - 24 мес;
- с добавлением молочных изделий – 5мес;
- с добавлением яичных и томатных –12мес;
- с пшеничным зародышем – 3 мес.

Закрепление изученного материала

Установите соответствие:

1. Нитеобразные
2. Трубчатые
3. Ленточные
4. Фигурные

а) рожки
б) вермишель
в) перья
г) макароны
д) лапша
е) звездочки
ж) алфавит

Эталон ответов

1. Нитеобразные – б) вермишель

2. Трубчатые – а) рожки, в) перья, г) макароны

3. Ленточные – д) лапша

4. Фигурные – е) звездочки, ж) алфавит

Спасибо за внимание!!!

Использованная литература, интернетресурсы

- З.П. Матюхина, Товароведение пищевых продуктов. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 304 с.
- http://www.znaytovar.ru/new889.html
- http://go.mail.ru/search_images?rch=e&type=all&is
- http://maria-pasta.com.ua/page9.html
- http://pasta.agava.ru/