


Макаронные изделия

A collection of various pasta shapes and ingredients. In the foreground, there are several white bowls and wooden crates filled with different types of pasta: shells, tubes, spirals, and small shells. A wooden rolling pin lies horizontally across the middle. To the left, a basket contains fresh green basil leaves. In the background, a glass vase holds a bundle of uncooked spaghetti, and a bowl contains wheat stalks. The scene is set on a light-colored wooden table in front of a window with a grid pattern.

**Сарканский
политехнический колледж
Преподаватель
специальных дисциплин -**

до профессора



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

Макаронные изделия (в быту часто называются просто макаронами) — длинные, похожие на волокна изделия из теста (обычно из пшеничной муки с водой). Иногда используется также мука из риса, гречихи, крахмала из бобов-мунг и других продуктов питания. Обычно макаронные изделия хранят в сухом виде и отваривают перед употреблением. Иногда в тесто добавляются

другие ингредиенты и, например: красители

Используемое сырьё влияет на деление макаронных изделий на группы А, Б, В (зависимо от сорта пшеницы) и на высший, первый и второй сорт (в зависимости от сорта муки):

группа А: изготовленные из муки твёрдой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сорта.

группа Б: изготовленные из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сорта.

группа В: изготовленные из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сорта.

Твёрдые сорта пшеницы имеют большее содержание клейковины и меньшее содержание крахмала, чем мягкие. Изготовленные из них макаронные изделия имеют более низкий гликемический индекс.

группа А



группа Б



группа В



Пищевая ценность. Основными потребительскими достоинствами макаронных изделий являются: высокая питательная ценность, поскольку для их изготовления применяется пшеничная мука лучшего качества с большим содержанием белковых веществ и минимальным количеством минеральных веществ; высокая усвояемость белков (86 %), жиров (90 %) и углеводов (98 %); кулинарные достоинства — быстрота и простота приготовления блюд (продолжительность варки мелких изделий около 5 мин, толстостенных — 15-20 мин).



Трубчатые

- *Fusilli* — **фузилли** (спираль) — родом из северной Италии. Название происходит от слова «fuso», с итальянского «веретено», с помощью которого пряли шерсть. По форме Фузилли напоминают три скрепленные вместе и закрученные по спирали лопасти.



макаронные изделия

- *Penne* — **пенне** (перья) — Rigate (ребристые), Lisce (гладкие), Piccole (маленькие) — все Пенне имеют характерную динамичную форму полой трубочки с косыми срезами, на манер очиненного старинного пера, в сравнении с привычными прямыми классическими макаронами.



- *Tortiglioni* — **тортильони** (рожки) — одна из первых изобретенных в Неаполе форм макарон — короткие трубочки с характерным рисунком, от которого и получили свое название — «tortiglione» — восходящие по спирали бороздки, которые остаются после обработки на токарном станке.



- *Maccheroni* — **маккерони** (макаронны) — небольшие тонкие трубочки, чуть согнутые.

Нитеобразные и лентообразные макаронные изделия

Баветте (итал. Bavette) — похожие на сплюснутые спагетти



Вермишель (итал. Vermicelli ; от итал. verme — червь) — длинные, округлые и достаточно тонкие (1,4 мм — 1,8 мм).



Спагетти (итал. Spaghetti; от итал. spaghe — строка) — длинные, округлые и достаточно тонкие (1,8 мм — 2,0 мм). Изначально их длина составляла 50 см. Сейчас для удобства её сократили до примерно 25 см, но можно найти и длинные спагетти (Производители обычно помещают их в раздел «спецформат»).



Феттуччине (итал. Fettuccine) — тонкие плоские полоски теста шириной около 7 мм.



Тальятелле (итал. Tagliatelle) — тонкие и плоские полоски яичного теста шириной около 5 мм. Отличающиеся от феттуччине, в основном, только меньшей шириной (разница составляет минимум 2 мм).



Фигурные макаронные

Farfalle — фарфаллы — бабочки.



Conchiglie — конкилье — изделия в виде ракушек; пригодны для заполнения начинкой. Бывают гладкие (*liscie*) и рифленые (*rigate*).



Другие фигурные макаронные изделия



РОЖКИ рифленые №16



РАКУШКИ



ПЕРЬЯ рифленые

ПРУЖИНКИ



ПЕРЬЯ



УЛИТКИ



ГРЕБЕШКИ



ПРУЖИНКИ



РОЖКИ №2



ВЕРМИШЕЛЬ



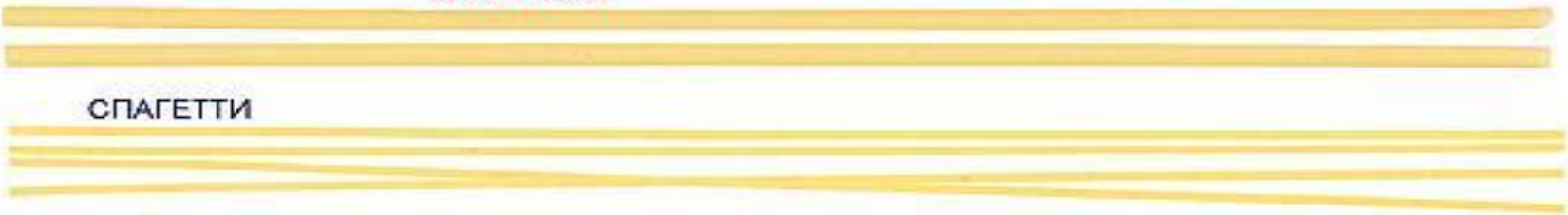
СПИРАЛЬКИ



ПАУТИНКА

МАКАРОНЫ

СПАГЕТТИ



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.

Энергетическая 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-

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;**