

Урок технологии в 5 классе
раздел: кулинария.
Тема «Крупы, бобовые и
макаронные изделия. Блюда
ИЗ НИХ»

Презентация разработана учителем технологии 1
квалификационной категории Колчановой Ириной Викторовной.

г. Соликамск Пермского края

МАОУ «СОШ№7»



Повторение темы «Бутерброды» - опишите бутерброд.

Фото автора.





Отгадайте загадки и узнаете, что вы сегодня будете готовить.

❖ Сидит барыня
в ложке,
свесив
ножки.



❖ Черны, малы
крошки
соберут
немножко,
в воде поварят-
люди съедят.



Тема урока: Крупы, бобовые
и макаронные изделия.
Какие из них.

www.priata.md



www.freetogo.com



Крупы получают при переработке зерновых культур



Крупы различаются :
по величине, по цвету
по форме и цельности зерен.





Соотнесите зерновую культуру и **крупу**

1. Манная

2. Овсяная

3. Перловая

4. Пшено

5. Ядрица

а. Просо

б. Пшеница

в. Гречиха

г. Ячмень

д. Овес.

Из крупы можно приготовить

❖ *Каши*

Супы

гарниры

салаты





Первичная обработка круп:

❖ перебирают:

❖ Просеивают:

❖ Промывают:

❖ Обжаривают:

❖ Замачивают:

А что делают со мною?



Рейтинг самых полезных каш.



- 1. Гречневая*
- 2. Овсяная*
- 3. Рисовая*
- 4. Кукурузная*
- 5. Манная*
- 6. Пшеничная*
- 7. Ржаная*
- 8. Перловая*

Каши по консистенции (степени густоты)

Рассыпчатые (варят на воде или бульоне из полированного риса, ядрицы, пшена, перловой крупы)



Вязкие (варят на воде или молоке из риса, перловой, ячневой, пшеничной крупы)



Жидкие (варят на цельном молоке, смеси молока с водой или воде)

Шпаргалка по кашам

Dezinfektant
http://ekb.ru/distributors
У нас очищенные
зернышки и хлопья!

КАША	КРУПА	ЖИДКОСТЬ	ВРЕМЯ ВАРКИ
Гречневая	1 стакан	2 стакана	15-20 мин.
Манная	1-2 ст. ложки	1 стакан	4 мин.
Овсяные хлопья	1,5 стакана	1 литр	4 мин.
Перловая	1 стакан	3 стакана	60 мин.
Пшено	1 стакан	3 стакана	45 мин.
Пшеничная	1 стакан	3 стакана	50 мин.
Рис	1 стакан	1,5-2 стакана	15-20 мин

Блюда из вязких каш

Запеканки



Пудинги



Котлеты и биточки





Схема приготовления каши





Пословицы и поговорки про кашу.

Гречневая каша –матушка наша, а хлеб ржаной – отец родной.

Каша – кормилица наша.

Русского мужика без каши не накормишь.

Кашу маслом не испортишь.

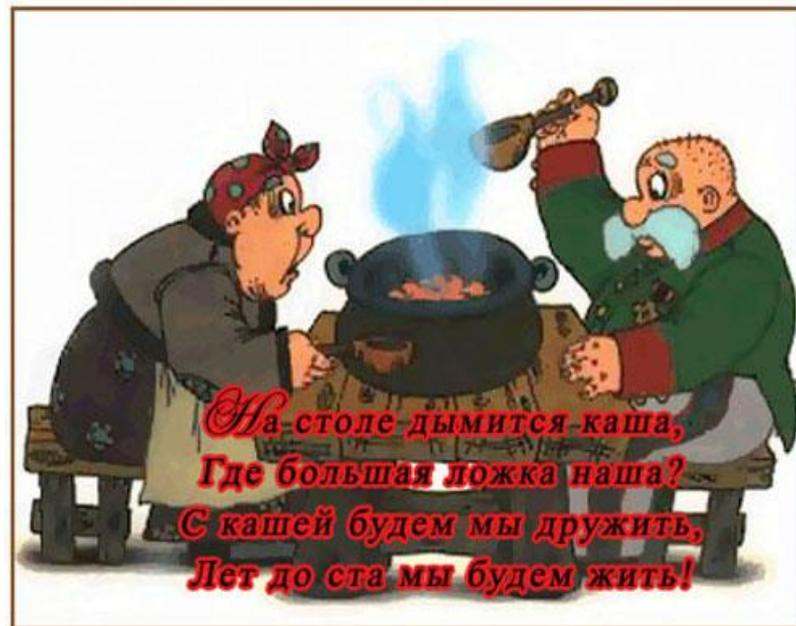
Щи да каша – пища наша.

Каша-то густа, да чашка пуста.

Кто кашу заварил, тот ее и расхлебывает.

Было бы пшено, а каша будет.

Если про кашу не забудешь, здоровым будешь.



Бобовые - бобы, фасоль, горох, чечевица, соя



Блюда из фасоли, гороха, сои, чечевицы отличаются повышенным содержанием клетчатки и очень полезны.



❖ *Зерна бобовых плохо развариваются и требуют предварительного замачивания на 5-6 часов в холодной воде.*

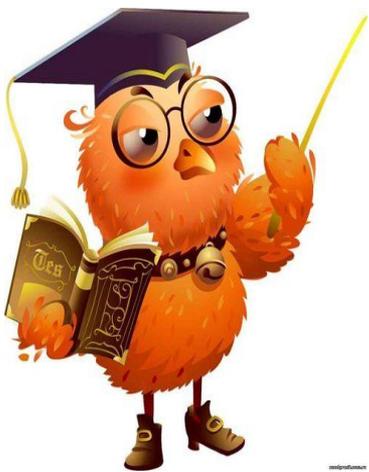
Варят бобовые при закрытой крышке и слабом кипении

Горох 1-1,5 часа

Фасоль 1,5-2 часа

Чечевицу до 1 часа.

❖ *В процессе варки, при выкипании, подливают горячую воду.*



Макаронные изделия впервые были изобретены в Италии

- С 18 века Италия стала выпускать макароны фабричным способом и стала вывозить их на продажу в соседние европейские страны.

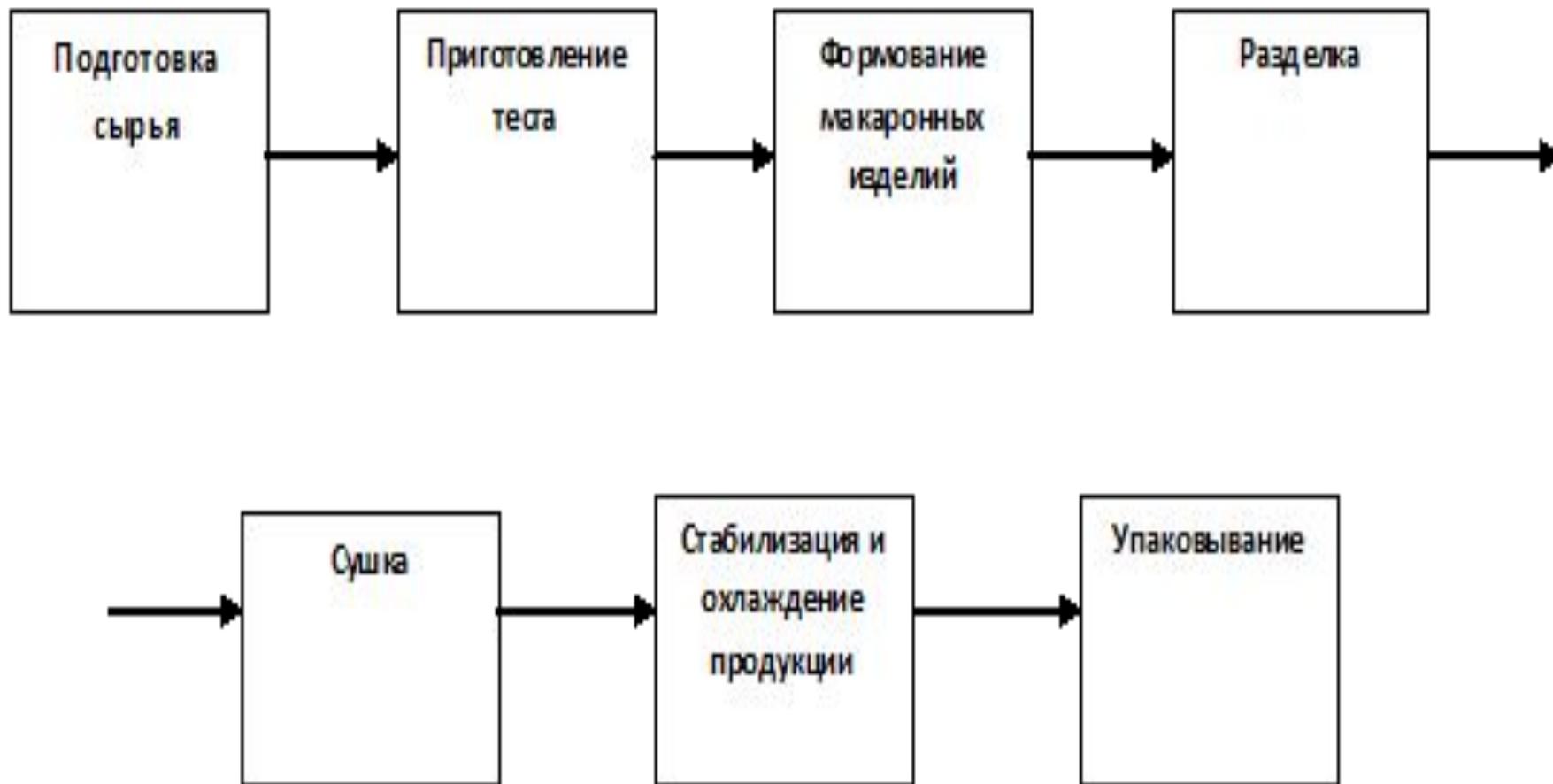


В Россию макароны впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.





Стадии производства макаронных изделий





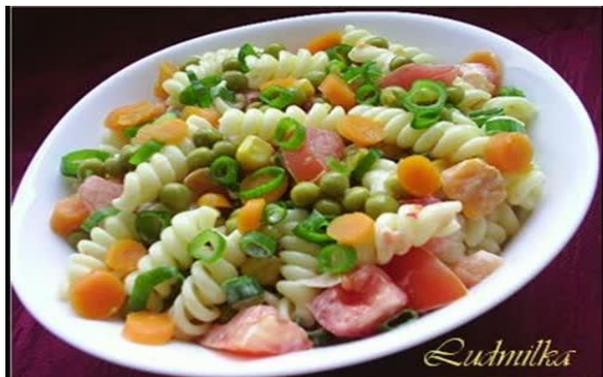
Группы макаронных изделий

Фигурные

Ленточные

Трубчатые

Нитеобразные



Luchmilka





Макаронные изделия формируют на специальных прессах.



СПАГЕТТИ
тонкие (1,8-2 мм.),
длинные, круглые

БУКАТИНИ
круглые, полые,
длина 25-30см.
диаметр 3 мм.,

РИГАТОНИ
ребристые, полые,
короткие (5-6 см)
диаметром до 2 мм.



ФУЗИЛЛИ
спиралевидные,
длина 4-5 см

КРУПНЫЕ МАКАРОНЫ
трубчатые, ребристые
длина 4-4,5 см.

МЕЛКИЕ МАКАРОНЫ
трубчатые, ребристые
длина 2,5-3 см.



Пищевые красители для макаронных изделий:
яйцо (яичные макароны), шпинат (зеленые макароны), помидоры, свекла (фиолетовые макароны), морковь (красные макароны), тыква (оранжевые макароны).



Способы варки макаронных изделий

Сливной

(применяют для гарниров)

На 100г. макарон 500-600г воды
и 5г соли



Несливной

(для запеканок)

на 100 грамм макарон
200г. воды и 3г соли





Блюда из макаронных изделий

Супы гарниры салаты

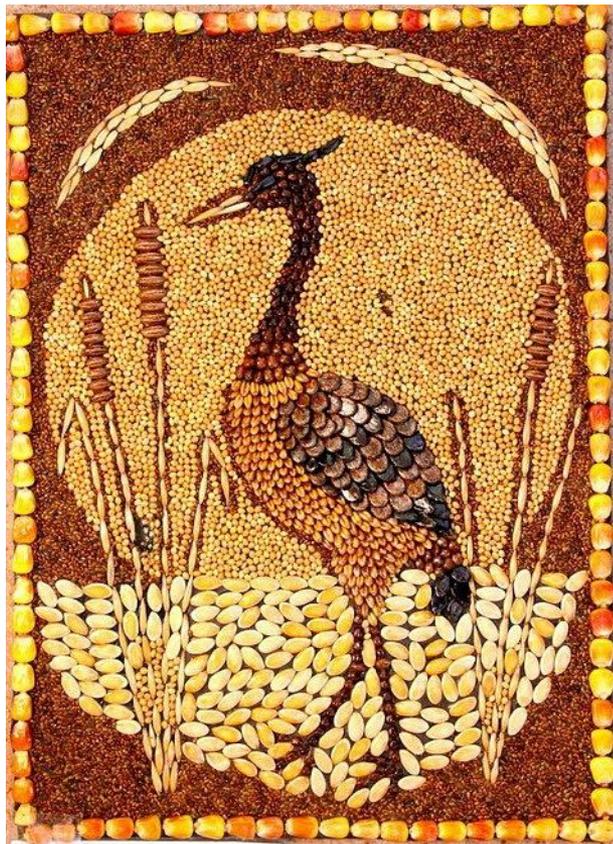


Требования к блюдам из макаронных изделий

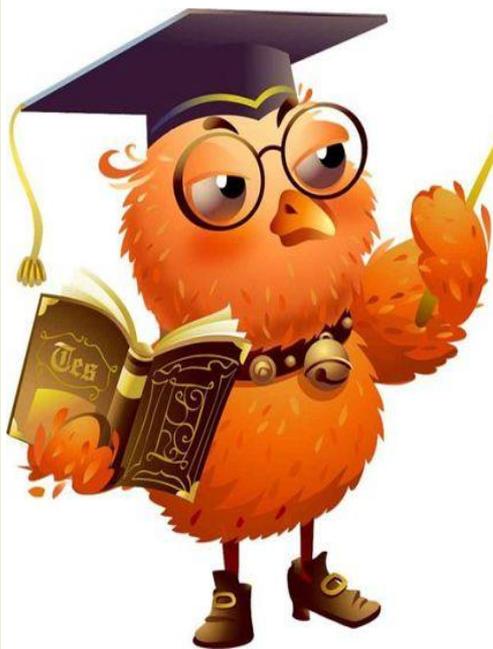
- ❖ Отварные макаронные изделия должны быть мягкими, но не склеенными.
- ❖ Запеканки, пудинги должны быть мягкими и сочными, макаронные изделия в них – хорошо соединены между собой.
- ❖ Блюдо должно иметь вкус отварных макарон с привкусом продуктов, входящих в него.



Кроме кулинарных блюд из круп и макаронных изделий делают разные поделки.







*Ну что, девочки, вы все
усвоили?*

*Сможете сварить
кашу и макароны?*

*Я за вами буду
наблюдать.*