

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 4  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ  
АСБЕСТОВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА

---

# БЛЮДА ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Автор:

Колясникова Екатерина Валерьевна,

учитель технологии

первая квалификационная категория

*ЧЕЛОВЕК В СВОЕМ ПИТАНИИ ИСПОЛЬЗУЕТ  
РАЗЛИЧНЫЕ КРУПЫ, БОБОВЫЕ И МАКАРОННЫЕ  
ИЗДЕЛИЯ.*

*ИХ ИЗГОТАВЛИВАЮТ ИЗ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР.*





# ***ЗЕРНОВЫЕ КУЛЬТУРЫ***

---



# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУП

Зерновые культуры обеспечивают около 60% суточной потребности организма в белках и 40% калорийности рациона.

Использование круп позволяет значительно разнообразить рацион и обогатить его питательными веществами.

Химический состав зерновых продуктов определяется видом злака и условиями его культивирования.

Среднее содержание основных веществ в зерновых характеризуется следующим образом:

- Белка – до 12%;
- Жира – около 2%;
- Углеводов – 65%.



# ВИДЫ КРУП

□ Манная крупа



□ Пшеничная крупа



□ Пшённая крупа



□ Гречневая крупа





# *Виды круп*

- Рисовая крупа
- Перловая крупа
- Ячневая крупа
- Овсяная крупа
- Кукурузная крупа



# *Пищевая ценность бобовых*

---

Более точное название этой культуры – зернобобовые овощи, потому что пищевая ценность зрелых семян бобов практически равна ценности семян злаковых культур.

В бобовых продуктах содержится:

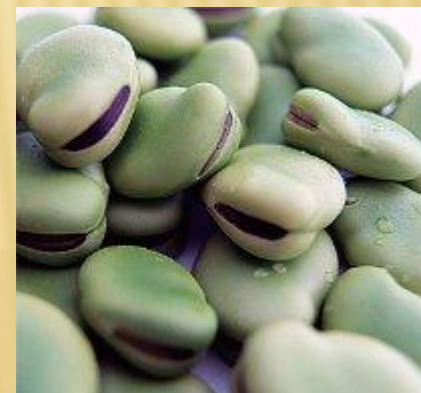
- Белок – 23%
- Жиры – 2%
- Углеводы - 52%

Богаты они витаминами А, В1, В2, В6, С, РР.



# *Виды бобовых*

- Горох
- Бобы
- Фасоль
- Чечевица
- Соя





# *Пищевая ценность макаронных изделий*

---

Макаронные изделия – это высушенное пшеничное тесто, отформованное в виде трубочек, нитей, различных фигурок.

Они обладают большой питательной ценностью хорошей усвояемостью, простотой и быстротой приготовления из них блюд.

Разнообразная форма макаронных изделий позволяет красиво комбинировать их с другими продуктами.

# *Виды макаронных изделий*





# *Хранение круп, бобовых и макаронных изделий*

Хранить крупы, бобовые и макаронные изделия нужно в сухом, хорошо проветриваемом помещении.

Для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные или металлические банки, которые не следует плотно закрывать: крупу нужно проветривать, чтобы она не приобрела затхлого запаха.



# *Подготовка продуктов к приготовлению*

---

- Крупы перед приготовлением нужно перебрать, удаляя посторонние примеси и неочищенные зерна; мелкие и дроблёные крупы просеять. Затем промыть несколько раз (кроме манной), пока вода не станет чистой.
- Бобовые перед приготовлением также перебирают, удаляя повреждённые зерна и примеси, промывают 2-3 раза в теплой воде и замачивают в холодной воде: горох – на 6 часов, фасоль – на 8 часов. После этого снова промывают.
- Макароны изделия в предварительной обработке не нуждаются.



# *Посуда для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий*

- Посуда для варки каш должна иметь толстое дно и плотно прилегающие крышки.
- Для крупяных запеканок, пудингов, макаронников — сковороды и противни.
- Для приготовления макаронных изделий понадобится ещё дуршлаг.



# *Блюда из круп*





# Блюда из бобовых





# *Блюда из макаронных изделий*





# *Практическая работа № 4*

## «ПРИГОТОВЛЕНИЕ МОЛОЧНОЙ КАШИ»

1. Посоветуйтесь с членами бригады какую кашу вы будете готовить. Распределите обязанности в бригаде.
2. Изучите технологическую последовательность приготовления молочной каши.
3. Выполните поручения, соответствующие вашей роли в бригаде.
4. Прodeгустируйте блюдо.
5. Оцените качество готового блюда в соответствии с требованиями.

## *Практическая работа № 5*

---

### «ПРИГОТОВЛЕНИЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ С СЫРОМ»

1. Изучите технологическую последовательность приготовления макаронных изделий с сыром.
2. Выполните поручения, соответствующие вашей роли в бригаде.
3. Продегустируйте блюдо.
4. Оцените качество готового блюда в соответствии с требованиями.



---

*Спасибо за внимание*

