

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа № 5 ст.Тбилисской Краснодарского края»

# Блюда из круп

Выполнила: Марченко Л.П.  
учитель технологии

2010/09/26

2010

**«Щи да каша – пища наша»**  
– гласит пословица. С давних  
времен первейшим блюдом на  
столе была каша.

С развитием кулинарного  
искусства каша существенно  
преобразилась. Если раньше  
из пшеницы варили полбу, а  
из других злаков – простые  
жидкие кашицы и размазни,  
то позже каши заметно стали  
богаче и разнообразней.



**Крахмал**

The infographic features a central orange semi-circle containing the title 'Состав зерновых'. Three smaller ovals are positioned around it: a green one at the top with 'Крахмал', a blue one at the bottom left with 'Белок', and a purple one at the bottom right with 'Витамины'. The background is a blurred image of grain stalks.

**Состав  
зерновых**

**Белок**

**Витамины**

# Крупы получают при переработке зерновых культур

Зерновые	Крупы
пшеница	Манная
рис	Рисовая
овес	Толокно, «Геркулес»
ячмень	Перловая, ячневая
просо	Пшено
гречиха	Ядрица, продел

# Первичная обработка круп

- Перебрать, удалить примеси;
- Промыть;
- Обжарить (гречневую);
- Замочить

# Блюда из круп

- Закусочные блюда;
- Первые блюда (суп);
- Вторые блюда (каши, запеканки)



# Классификация каш

Виды каш	Способ варки	Время варки	Использование
Рассыпчатые	На воде, бульоне	1,5 часа	Самостоятельное блюдо, Гарнир
Вязкие	На молоке, воде	2 часа (искл. – манная: 0,25 часа)	Самостоятельное блюдо
Жидкие	На молоке, воде	1 – 1.5 часа (искл. – манная: 0,25 часа)	Самостоятельное блюдо

# Из вязких каш готовят:

- Запеканки;
- Пудинги;
- Котлеты;
- Биточки





# Установите соответствие

Зерновая культура

Крупа

- 
1. Овес → а. Овсяные хлопья «Геркулес»
2. Кукуруза → ж. Кукурузная
3. Пшеница → в. Пшеничная
4. Гречиха → д. Перловая
5. Рис → б. Рисовая
6. Просо → г. Ячменная
7. Ячмень → е. Манная

# Укажите верный ответ:

1. Кашу солят в начале варки.

**А. Да**                      **Б. Нет**

2. При варке каши крупу всыпают в ... жидкость.

**А. холодную**              **Б. горячую**              **В. теплую**

3. Запеканки, пудинги, котлеты готовят из ... каш.

**А. вязких**                      **Б. жидких**                      **В. рассыпчатых**

# Мука – основной продукт в приготовлении теста

- Мука вырабатывается в процессе **размола** зерен на мельнице.
- Перед замешиванием теста муку обязательно **просеивают** через **сито**.
- Чтобы улучшить качество теста, применяют **разрыхлители**, которые делают тесто пористым.
- **Правило: не сыпать муку**

**В тесто**



# Виды муки:

- Пшеничная;
- Ржаная;
- Ячневая;
- Гречневая;
- Кукурузная (Маисовая)



# Состав муки:

- Углеводы;
- Белки;
- Жиры;
- Минеральные вещества;
- Витамины ( $B_1$ ;  $B_2$ ; PP);
- Вода

# Разрыхлители теста:

- Дрожжи;
- Пищевая сода;
- Кислое молоко;
- Яичные белки

