

# «Макаронные ИЯ»



Хорунжева Н.И.,  
учитель технологии  
I квалификационной  
категории  
МОУ «СОШ с.Ивантеевка»



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

Они обладают большой питательностью, так как содержат не менее 87% сухого вещества.



# Производство макаронных изделий

состоит из следующих этапов:

- 1. подготовка сырья** - сырьем для макаронного производства служит пшеничная мука высшего или 1-го сорта, полученная макаронным помолом из твердой пшеницы.
- 2. приготовление теста** - это самое простое тесто, которое готовится из муки и воды, не подвергается брожению или искусственному разрыхлению.
- 3. формование** - формование изделий осуществляют двумя способами: прессованием и штампованием. Эта операция обуславливает внешний вид продукта (шероховатость), плотность и варочные свойства.

## этапы производства макаронных изделий (продолжение)

**4.сушка** - самый ответственный этап производства макаронных изделий. Продолжительность зависит от вида изделия, типа сушилок : \*30 мин — для лапши и вермишели при температуре 50-70 "С;  
\*16-40 ч для длинных трубчатых изделий при температуре 30-50 °С.

**5. упаковка** - макаронные изделия выпускают фасованными и весовыми.





производство макаронных изделий при помощи промышленного автоматического оборудования можно разделить на две фазы:

- замес - прессование и
- сушка.



# Ассортимент макаронных изделий

Макароны

Трубка с прямым срезом длиной 15-20 см (короткие) и 20 см (длинные)



Рожки

изогнутая трубка с прямым срезом длиной 1,5—4 см по внешней кривой



Вермишель

Нитеобразные макаронные изделия



Лапша

Лентообразные макаронные изделия



Фигурные изделия

Любой формы и размеров







## качество макаронных изделий определяют по:

- внешнему виду (наличие примесей)
- цвету (соответствует натуральному)
- вкусу (отсутствует горечь, кислота)
- запаху (отсутствует затхлый запах)
- целостности (изделия не раздроблены)





## хранение макаронных изделий



- в сухом прохладном месте,
- в темном месте (куда не проникают солнечные лучи),
- в холщевых мешочках или емкостях для сыпучих продуктов,
- вдали от продуктов с резким специфическим запахом





## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

для приготовления  
блюд из макаронных  
изделий можно  
применять следующие  
виды тепловой  
обработки:

- варка
- жарение
- запекание



# использование в кулинарии

**варка** - макаронные  
изделия можно  
использовать в  
качестве засыпки  
при приготовлении  
супов





# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

---

макаронные изделия можно отварить и использовать как второе, в качестве гарнира к мясным, рыбным блюдам





# использование в кулинарии

отварные макаронные изделия можно обжарить с добавлением масла и других продуктов





# ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В КУЛИНАРИИ

из отварных  
макаронных изделий  
можно приготовить  
различные запеканки



## Использованы ресурсы:

- <http://gorod.tomsk.ru/uploads/20901/1251127626/syp2.jpeg>
- [http://i35.beon.ru/41/16/771641/7/22101607/38518776\\_1232617373\\_sup\\_akula\\_400.jpeg](http://i35.beon.ru/41/16/771641/7/22101607/38518776_1232617373_sup_akula_400.jpeg)
- [http://copypast.ru/uploads/posts/1256274111\\_09233900b356d3980c70c75ef17ab042.jpg](http://copypast.ru/uploads/posts/1256274111_09233900b356d3980c70c75ef17ab042.jpg)
- <http://top-desktop.ru/files/eda/800/40.jpg>
- <http://sudzhuk.ru/assets/images/kacha03.jpg>
- [http://img1.liveinternet.ru/images/attach/b/3/17/765/17765783\\_1202901900\\_zapekanka.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/b/3/17/765/17765783_1202901900_zapekanka.jpg)
- [http://img1.liveinternet.ru/images/attach/b/3/17/685/17685575\\_zapekanka\\_s\\_mya\\_som\\_kartofelem\\_i\\_gribami.jpg](http://img1.liveinternet.ru/images/attach/b/3/17/685/17685575_zapekanka_s_mya_som_kartofelem_i_gribami.jpg)
- <http://www.forum.vkyysno.ru/index.php?action=dlattach;topic=176.0;attach=2064;image>
- [http://www.bigvolga.ru/files/data/catalog/254\\_img2.jpg](http://www.bigvolga.ru/files/data/catalog/254_img2.jpg)
- [http://semeika.ucoz.ru/\\_fr/4/8347029.jpg](http://semeika.ucoz.ru/_fr/4/8347029.jpg)
- [http://ketchka.ucoz.ru/\\_pu/0/95361638.jpg](http://ketchka.ucoz.ru/_pu/0/95361638.jpg)
- [http://www.cookingsecrets.ru/images/recipes/rec\\_1586.jpg](http://www.cookingsecrets.ru/images/recipes/rec_1586.jpg)
- [http://panzer.at.ua/publ/kuhna/goroh/IMG\\_4841-web.jpg](http://panzer.at.ua/publ/kuhna/goroh/IMG_4841-web.jpg)

и другие