

«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://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/3/17/685/17685575_zapekanka_s_myasom_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://semeika.ucoz.ru/_fr/4/8347029.jpg
- http://ketchka.ucoz.ru/_pu/0/95361638.jpg
- http://www.cookingsecrets.ru/images/recipes/rec_1586.jpg
- http://panzer.at.ua/publ/kuhna/goroh/IMG_4841-web.jpg

и другие