

ОГАОУ СПО «Борисовский агроμηχανический техникум»

## Урок №29-30

# Тема: «Технология приготовления блюд из макаронных изделий»

по МДК 02.01. Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста



Автор: Борзенко Инна Ивановна  
преподаватель дисциплин  
профессионального цикла

# Цели урока

- Изучить ассортимент, способы приготовления, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из макаронных изделий.
- Развивать художественный вкус оформления блюд из макаронных изделий.
- Воспитание ответственности за выполняемую работу.
- Способствовать формированию ПК 3  
Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.



# Рассматриваемые вопросы

- 1. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.**
- 2. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.**



# Технология приготовления блюд из макаронных изделий



**Макаронник**



**Лапшевник с  
творогом**



**Макароны, запеченные  
с сыром**

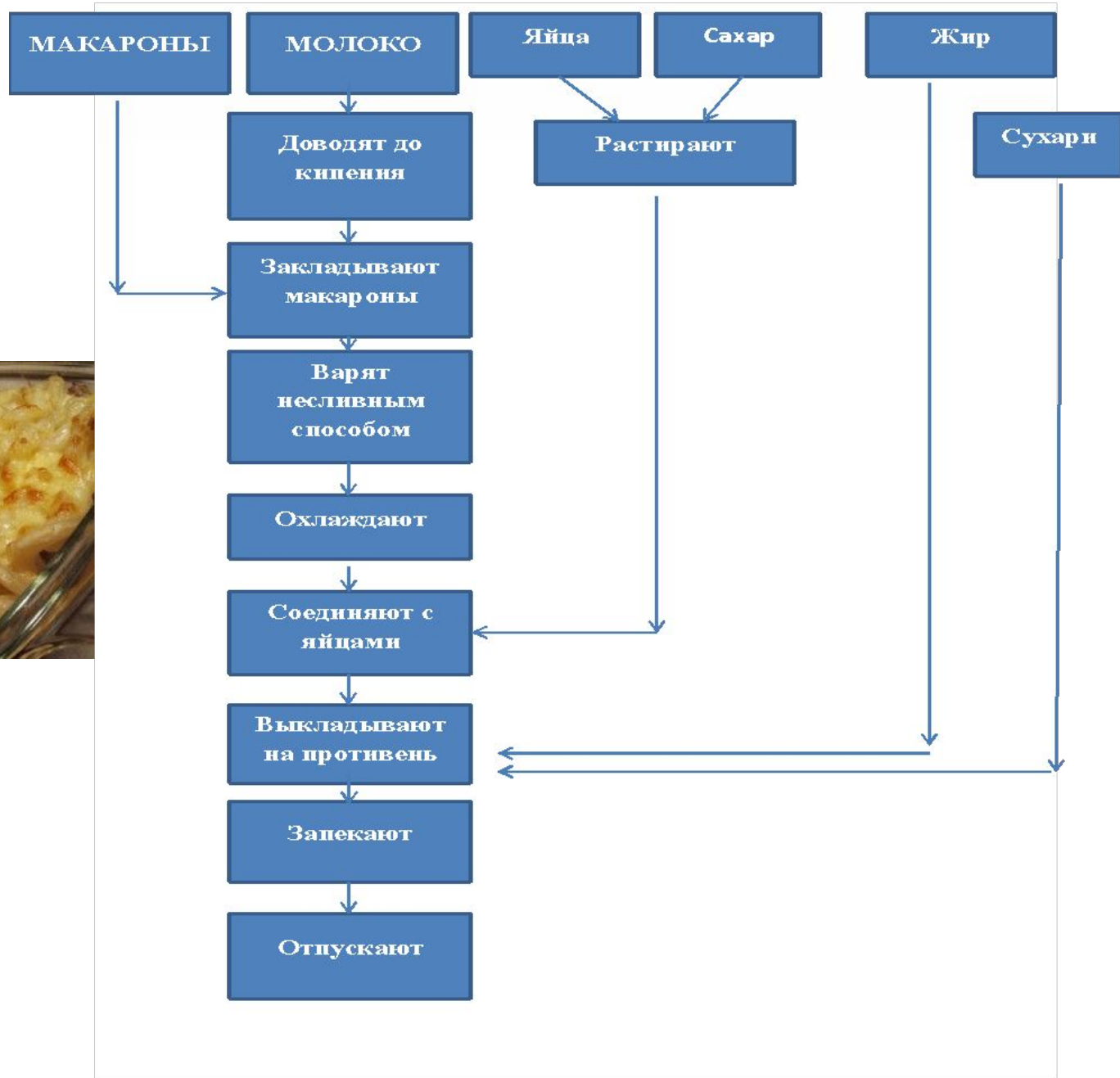




# Макаронник

**Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды, охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, нарезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.**

## Технологическая схема блюда «Макаронник»

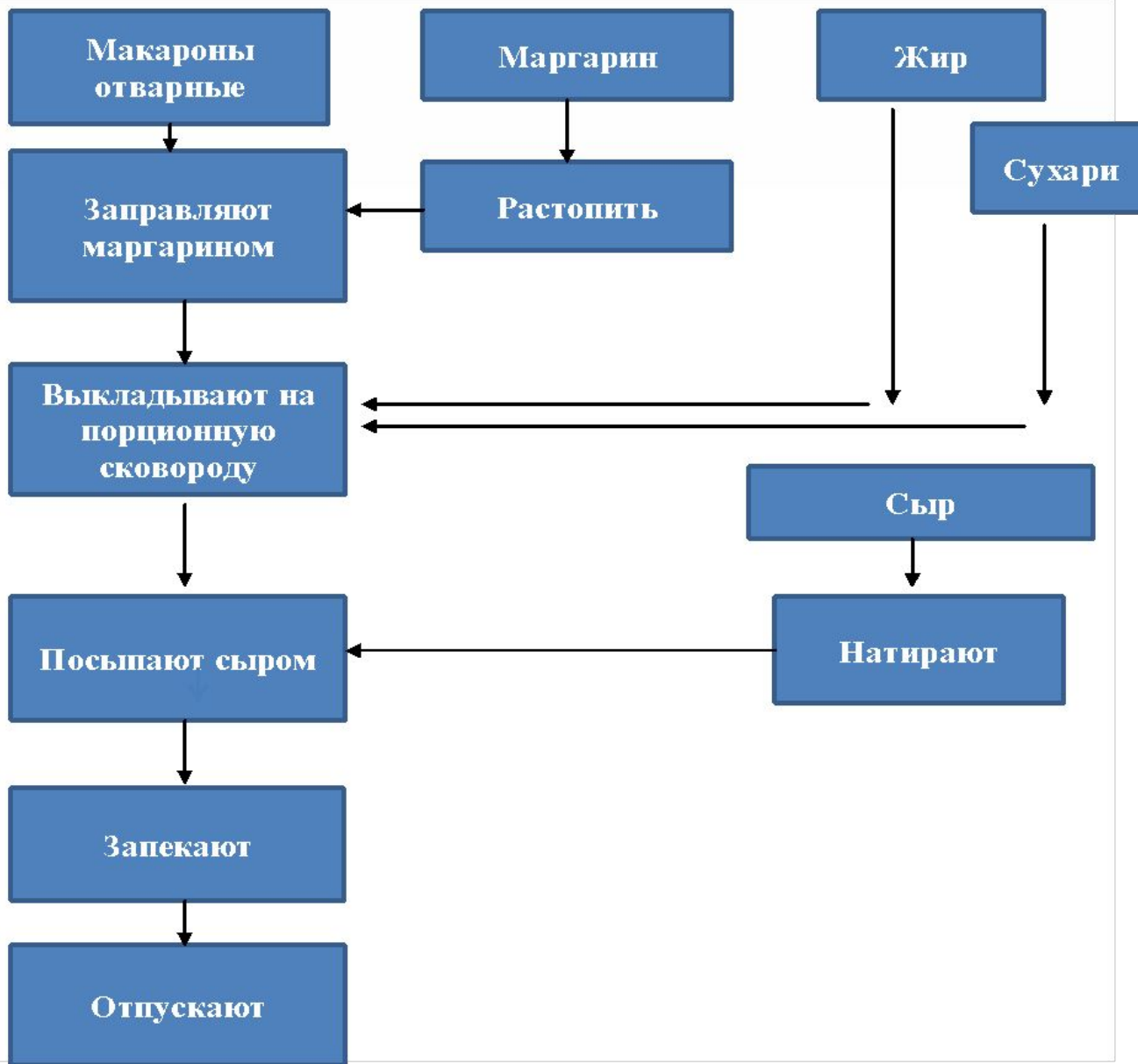


# **Макаронны, запеченные с сыром**

**Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки.**

**Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.**

## Технологическая схема блюда «Макароньы, запеченные с сыром»

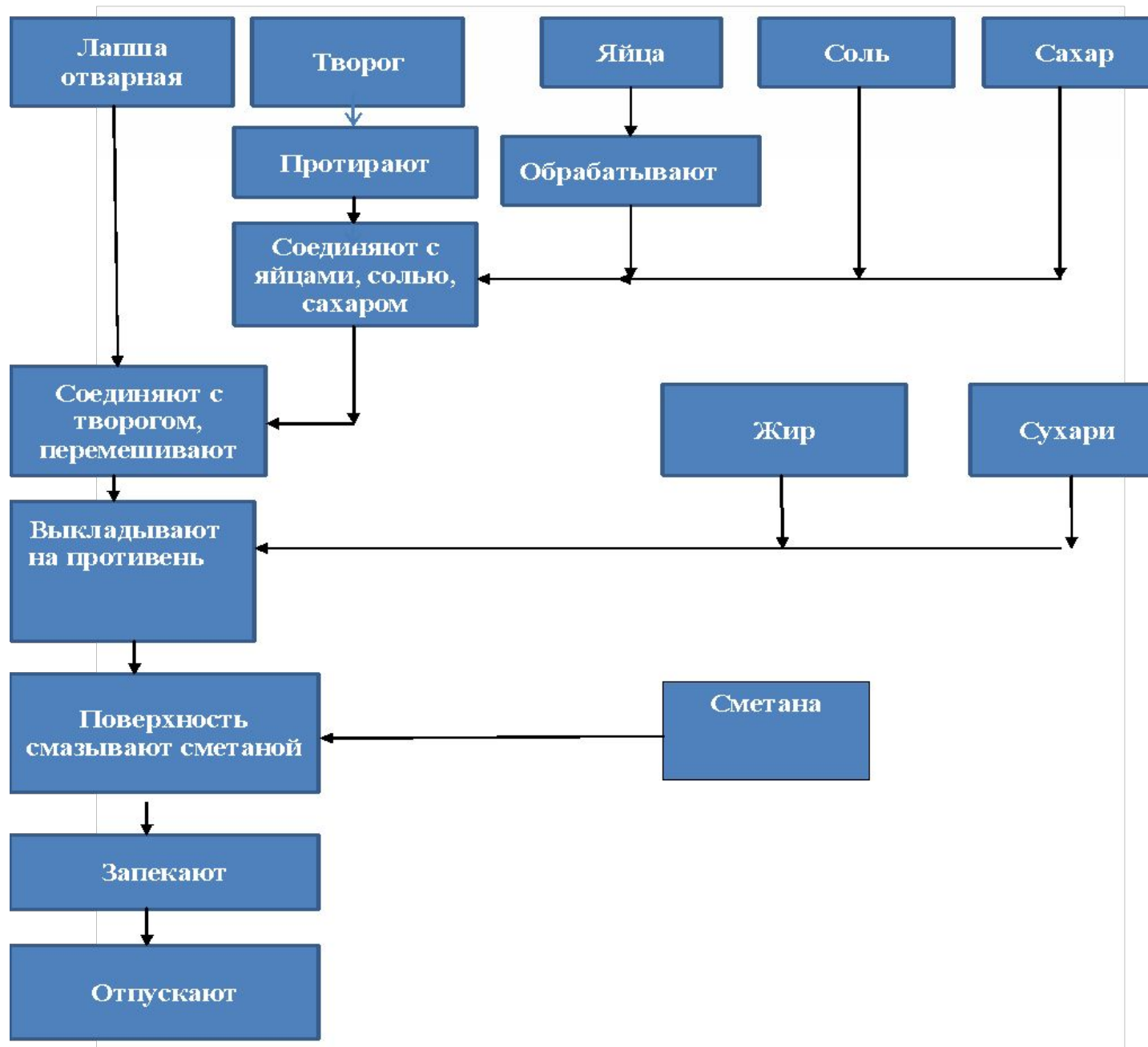




# **Лапшевник с творогом**

**Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают с подготовленным творогом. Массу перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.**

## Технологическая схема блюда «Лапшевник с творогом»



# Требования к качеству блюд из макаронных изделий

**Внешний вид** – у запеченных блюд макаронные изделия соединены между собой, на поверхности румяная корочка.

**Цвет** – золотистый.

**Вкус и запах** -свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

**Срок хранения** блюд из макаронных изделий – 2 часа.

# **Закрепление материала**

**Ответьте на вопросы теста.**

**1. Какое количество жидкости используют при варке макаронных изделий несливным способом?**

а) 2,2 - 3 л

б) 3 - 4 л

в) 4 - 5 л

г) 5 - 6 л



# **Закрепление материала**

**2. С какой целью лапшевник смазывают сметаной перед запеканием?**

- а) для сохранения рисунка;
- б) что бы ни испарялась влага;
- в) для образования румяной корочки;
- г) для сохранения консистенции.

# **Закрепление материала**

**3. Макароны изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюда:**

- а) макароны с сыром;
- б) макаронник;
- в) макароны в томате;
- г) макароны с овощами.

# **Закрепление материала**

## **4. При первичной обработке макаронные изделия:**

- а) перебирают;
- б) промывают;
- в) замачивают;
- г) нарезают.

# Закрепление материала

**5. Трубчатыми макаронными изделиями являются:**

- а) ракушки;
- б) улитки;
- в) звездочки;
- г) перья.



# **Закрепление материала**

**6. Срок хранения на раздаче блюд из макаронных изделий?**

а) 4 часа;

б) 2 часа;

в) 12 часов;

г) не более 36 часов.

# **Закрепление материала**

**7. Чем смазывают поверхность макаронника перед запеканием?**

- а) льезоном;
- б) соусом;
- в) растопленным маслом;
- г) растительным маслом.

# Проверь себя

**1 – а**

**2 – в**

**3 – б**

**4 - а**

**5 – г**

**6 – б**

**7 - в**

# Использованная литература, интернет-ресурсы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.

- [http://masterkok.com/sites/default/files/makaronnye\\_izdeliya.gif](http://masterkok.com/sites/default/files/makaronnye_izdeliya.gif)
- <http://www.dejurka.ru/graphics/digital-paintings-of-animals/>
- [http://img1.russianfood.com/dycontent/images\\_upl/2/big\\_1705.jpg](http://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/2/big_1705.jpg)
- [http://cs4927.vkontakte.ru/u14449697/-14/x\\_7b33b6b6.jpg](http://cs4927.vkontakte.ru/u14449697/-14/x_7b33b6b6.jpg)