



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ

Макаронны изобрели в Италии.

С 18 века Италия стала выпускать макаронны фабричным способом и стала вывозить их на продажу в соседние европейские страны.

В Россию макаронны впервые завез князь Григорий Потемкин и по его настоянию фабрика по производству этого продукта была построена в г. Одессе в 1797 году.

Классификация макаронных изделий

Используемое сырьё влияет, в соответствии с российскими стандартами, на деление макаронных изделий на группы А, Б, В (в зависимости от сорта пшеницы) и на высший, 1 и 2 сорта (в зависимости от сорта муки):

группа А: изготовленные из муки **твёрдой пшеницы (дурум)** высшего, 1 и 2 сортов.

группа Б: изготовленные из муки мягкой стекловидной пшеницы высшего и 1 сортов.

группа В: изготовленные из пшеничной хлебопекарной муки высшего и 1 сортов.

Твёрдые сорта пшеницы имеют большее содержание **клейковины** Твёрдые сорта пшеницы имеют большее содержание клейковины и меньшее содержание **крахмала** Твёрдые сорта пшеницы имеют большее содержание клейковины и меньшее содержание крахмала, чем мягкие. Изготовленные из них макаронные изделия имеют более низкий **гликемический индекс**.

В некоторых странах (например, в Италии) макаронные изделия разрешается изготавливать только из твёрдых сортов пшеницы (аналогично группе А в России).

По способу *приготовления* различают свежие, как правило яичные, и сухие изделия.

По степени *готовности* макаронные изделия могут различаться в зависимости от их типа и местных традиций. В Италии стандартным является приготовление до степени *al dente* («на зубок», то есть самая середина изделия остается слегка недоваренной и твёрдой. В некоторых странах, в том числе в России, приготовленные таким способом изделия могут казаться полусырыми).

Большая, возможно, самая распространённая группа макаронных изделий — *цельные (спагетти)* или *трубчатые (макароны)* изделия, длиной не менее 15 см, с очень маленьким, обычно в 1-2 мм, диаметром изделия (или толщиной его стенок, если трубчатое).

В Италии различные типы макаронных изделий имеют названия, соответствующие их форме и размеру.

Окончание в названии указывает на *размер изделия*:

oni — большие

ette или *etti* — маленькие

ini — мелкие.

Группы макаронных изделий

```
graph TD; A[Группы макаронных изделий] --> B[Фигурные]; A --> C[Трубчатые]; A --> D[Нитеобразные]; A --> E[Ленточные]
```

Фигурные

Трубчатые

Нитеобразные

Ленточные

По *форме* макаронные изделия подразделяют на пять групп:

Длинные макаронные изделия



Макароны для запекания



Короткие макаронные изделия



Мелкие макароны для супов



Фигурные макароны



Мелкие макаронны.

- Анелли - миниатюрные колечки. Эти макаронны употребляют только горячими и свежеприготовленными. Особенно хорош из анелли молочный суп.
- Алфавит – эти макаронны сделаны в форме мелких букв. Весь алфавит представлен в этом виде макарон, особенно любимом детьми.
- Стеллине – мелкие звездочки, способные украсить любое первое блюдо. Их, как и любую пасту для супов, подают только в горячем виде.
- Орзо – в переводе с итальянского означает «перловка», но на самом деле форма этих макаронных изделий больше напоминает рис. Используют орзо не только в первых блюдах, но и салатах.

Фигурные макаронны.

- Название фигурных макарон говорит само за себя. Это необычные , даже экзотические по форме макаронные изделия, которые можно употреблять не только горячими, но и в холодном виде. Их фаршируют, запекают кладут в супы и салаты, используют как необычный гарнир, приправленный густым соусом и поданный на стол вместе с салатом.
- •Фарфалле – бантики. Фарфалле на итальянском означает Бабочка. Сами по себе, это квадратики теста, собранные по центру бантиком. Их красивая, изящная форма хорошо выглядит в крупяных супах и многих других блюдах.
- •Фарфалетте и фарфаллини – более мелкие бабочки-бантики.
- •Конкилье-или «раковина моллюска» . Форма конкилье напоминает половинки ракушек.
- •Конкильетте – те же ракушки, но более мелкие.
- •Ньокки – ракушки с гофрированной внешней стороной. Особенно хороши , если нафаршировать их картофелем, сыром или просто шпинатом.
- •Риоте – колеса. У них самая экзотическая форма, напоминающая колеса от повозок прошлого века.

Длинные макаронные изделия

- Баветте— похожие на сплюснутые спагетти — родом из Лигурии.
- Капеллини— название родом с севера Центральной Италии, переводится с итальянского как «волосики», «тонкие волосы»(1,2 мм — 1,4 мм).
- Вермишель— длинные, округлые и достаточно тонкие (1,4 мм — 1,8 мм).
- Спагетти— длинные, округлые и достаточно тонкие (1,8 мм — 2,0 мм). Изначально их длина составляла 50 см. Сейчас для удобства ее сократили до примерно 25 см, но можно найти и длинные спагетти (Производители обычно помещают их в раздел «спецформат»).

Короткие макаронные изделия

- Fusilli — фузилли — родом из северной Италии. Название происходит от слова «fuso», с итальянского «веретено», с помощью которого пряли шерсть. По форме Фузилли напоминают три скрепленные вместе и закрученные по спирали лопасти.
- Girandole — джирандоле — считаются младшими сестрами Фузилли. Свое название Джирандоле получили за схожесть с детской игрушкой — разноцветной вертушкой. Они имеют укороченную форму и требуют меньше времени для приготовления.
- Penne — пенне — Rigate (ребристые), Lisce (гладкие), Piccole (маленькие) — все Пенне имеют характерную динамичную форму полый трубочки с косыми срезами, на манер очиненного старинного пера, в сравнении с привычными прямыми классическими макаронами.

Пищевая и энергетическая ценность

В соответствии с российскими стандартами, в 100 г макаронных изделий (не приготовленных) должно содержаться от 10,4 до 12,3 (в соевых — 14,3) г белка, от 1,1 до 2,1 (в молочных — 2,9) г жиров, от 64,5 до 71,5 г углеводов. Энергетическая ценность — от 327 до 351 ккал.

Пищевые красители для макаронных изделий: яйцо (яичные макароны), шпинат (зеленые макароны), помидоры, свекла (фиолетовые макароны), морковь (красные макароны), тыква (оранжевые макароны).



Способы варки макаронных изделий

```
graph TD; A[Способы варки макаронных изделий] --> B[Сливной]; A --> C[Несливной]; B --- D["(применяют для гарниров)"]; C --- E["(для запеканок)"];
```

Сливной

(применяют для гарниров)

Несливной

(для запеканок)

Требования к блюдам из макаронных изделий

Цвет изделий однотонный с кремовым или желтоватым оттенком, без следов непомеса. Поверхность гладкая или шероховатая. Излом изделия стекловидный. Форма, соответствующая их наименованию. Вкус и запах, свойственные макаронным изделиям, без привкусов горечи, затхлости и запаха плесени. При варке до готовности изделия увеличиваются в объеме в 2 раза, но их форма должна сохраняться; не допускаются комья и склеивание изделий. Влажность макаронных изделий 11-13%, Кислотность не более 4°, а изделий с добавками томатопродуктов - 10°. Массовая доля лома в фасованных изделиях группы А от 4-5% в зависимости от класса, группы Б от 8-10%, группы В - 17,5%. В весовых изделиях соответственно: от 7-10%, от 12,5-15%, 17,5%. Массовая доля крошки в фасованных изделиях группы А 2-12%, группы Б 3,5-15%, группы В 4-15%. В весовых изделиях соответственно 2-12%, 3,5-13%, 5-15% в зависимости от типа макаронных изделий.



Спасибо за внимание!