



ТЕМА УРОКА:

Приготовление рассыпчатых каш

ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ

ЗНАТЬ:

- Понятие «круп»
- Ассортимент и товароведную характеристику различных видов круп
- Пищевую ценность круп и их значение в питании
- Технологический процесс приготовления рассыпчатых каш

УМЕТЬ:

- Определять качество зерновых продуктов органолептическим способом
- Составлять алгоритм трудовых действий приготовления рассыпчатых каш

Входной тест

1. УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ ЗЕРНОВОЙ КУЛЬТУРОЙ И ВИДОМ КРУПЫ

Зерновая культура	Вид крупы
Просо	Геркулес
Ячмень	Пшено
овес	Перловая крупа

ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ

2. Градации качества манной крупы:

а) сорт: 1-й, 2-й, 3-й

б) марка: М, Т, МТ

в) номер: N°1, N°2, N°3.

3. КРУПА, СОДЕРЖАЩАЯ МНОГО КРАХМАЛА

- А) кукурузная
- Б) ячневая
- В) овсяная

4. Основная питательная часть зерна

- А) айлероновый слой
- Б) эндосперм
- В) зародыш

5. ПОКАЗАТЕЛЬ СВЕЖЕСТИ КРУПЫ

а) внешний вид

б) запах

в) содержание
доброкачественного ядра

ВЕРНО ЛИ УТВЕРЖДЕНИЕ

6. Продел – это расколотые ядра гречихи

а) да б) нет

**7. Толокно – это измельченные в муку
ядра овса.**

а) да б) нет

8. СООТНЕСИТЕ ВИД КРУПЫ И ЦВЕТ:

Вид крупы	Цвет
1) пшено шлифованное	а) серовато- желтый
2) манная	б) светло-желтый
3) овсяная недробленая	в) белый с желтоватым оттенком

9. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА КОНСИСТЕНЦИЮ КАШИ.

А) вид жидкости

Б) вид крупы

**В) соотношение количества
жидкости и крупы.**

10. ВНЕШНИЙ ВИД РАССЫПЧАТОЙ КАШИ

:

А) держится горкой

Б) имеет жидкую консистенцию, на тарелке расплывается

В) масса густая, слегка расплывается

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ВХОДНОМУ ТЕСТУ

1. 2- в; 1-б; 3-а

2. б;

3. а

4. б

5. б;

6. а;

7. а;

8. 1-б, 2-в, 3-а

9. в;

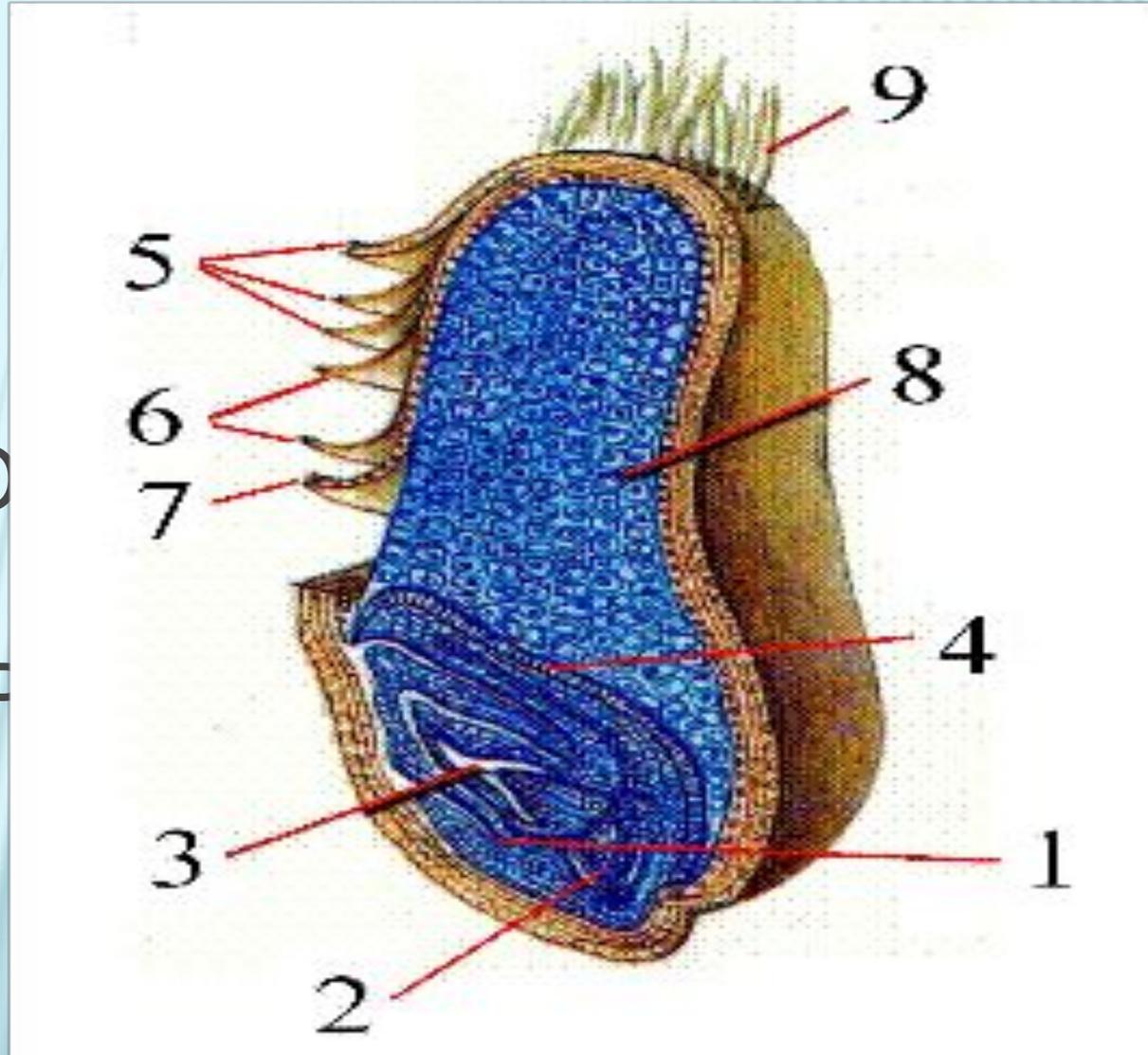
10. а.

КРУПА-

это дробленые,
расплющенные или
целые зерна зерновых
культур.

СТРОЕНИЕ ЗЕРНА.

2- ЗАРОДЫШ
7-АЙЛЕРОНОВЫЙ СЛОЙ
8-ЭНДОСПЕРМ



ОСНОВНЫЕ ВИДЫ И АССОРТИМЕНТ

КРУП

Крупы из пшеницы:

1. Крупа манная (М,Т,МТ)

2. Пшеничная:

*Полтавская №1,2,3

* Артек (самая мелкая крупа)



КРУПЫ ИЗ ЯЧМЕНЯ

1. Перловая крупа (№ 1, 2, 3, 4, 5)
2. Ячневая крупа (№ 1, 2, 3)



КРУПЫ ИЗ ГРЕЧИХИ

1. Ядрица
2. Ядрица быстрорастворивающаяся
3. Продел



КРУПЫ ИЗ ПРОСА

1. Пшено шлифованное



КРУПЫ ИЗ ОВСА

1. Овсяная пропаренная недробленая
2. Овсяная плющенная шлифованная
3. Хлопья «Геркулес»
4. Хлопья лепестковые
5. Хлопья «Экстра»
6. Толокно



КРУПЫ ИЗ РИСА

1. Рис шлифованный (экстра, высший, 1,2,3)
2. Рис полированный
3. Рис дробленый



ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КРУПЫ

- Органолептический метод (внешний вид, цвет, запах, вкус);
- Лабораторный метод (влажность, наличие примесей, зараженность вредителями, зольность)

УПАКОВКА И ХРАНЕНИЕ КРУПЫ

1. Упаковывают в тканевые или полиэтиленовые мешки (50-70 кг)
2. Расфасовывают в бумажную или полиэтиленовую тару (0,5- 1,0 кг)
3. Сухие, вентилируемые помещения, тем-ра 12-17 С, влажность воздуха 70%, в течение 10 сут.

КАША РАССЫПЧАТАЯ



1. Выполните подготовительные работы

- приведите в соответствие внешний вид
- расположите на рабочем месте инструменты, посуду, инвентарь и продукты
- проверьте оборудование



- подберите и подготовьте к использованию нужную по объему посуду



- подготовьте соответствующее оборудование

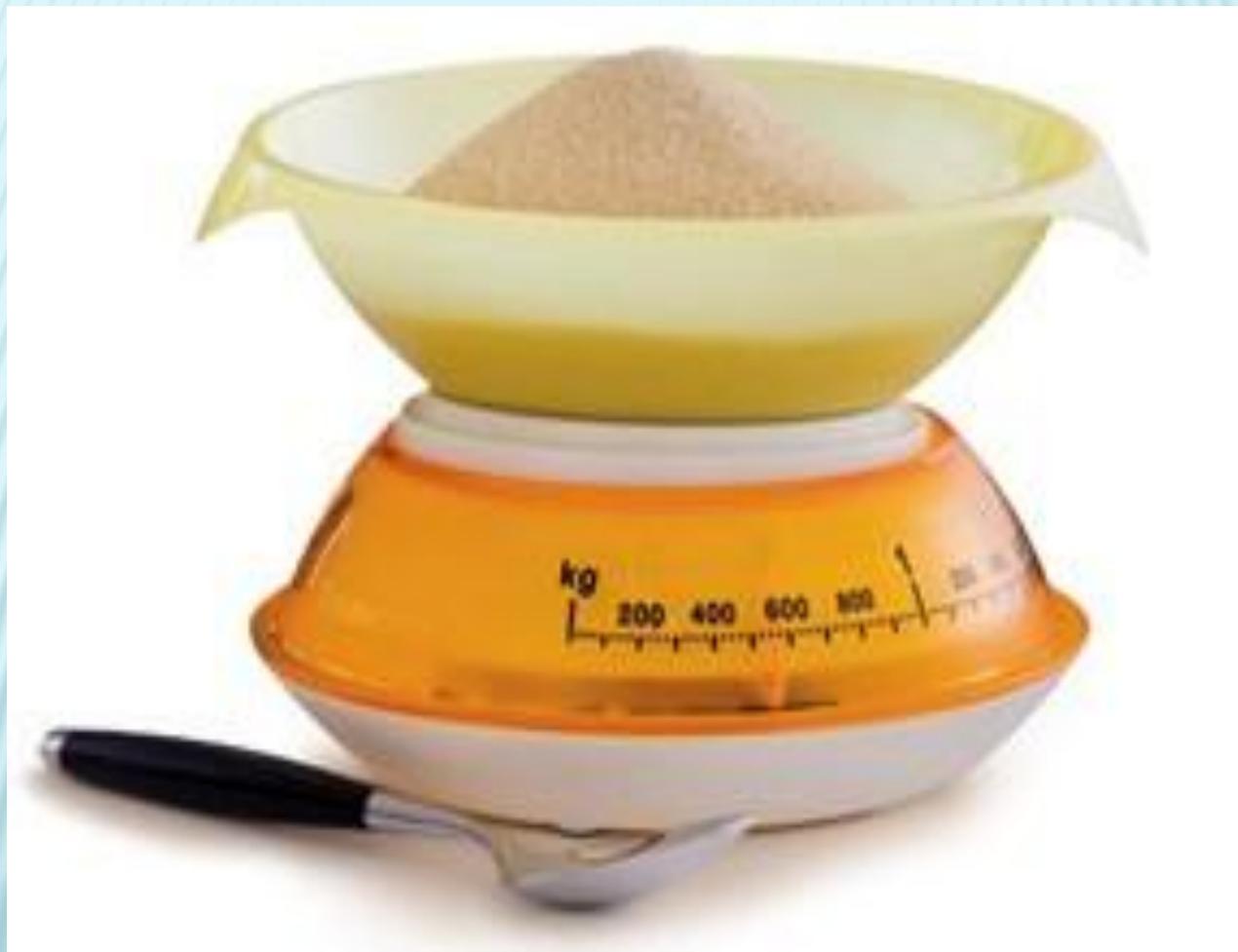


Пищеварочный котел



Мультиварка

2. Примите сырье по количеству и качеству



3. Подготовьте крупу к использованию
- переберите крупу
с целью удаления
посторонних
примесей,
необрушенных
зерен,
посторонних
включений.



- просейте
мелкие и
дробленые
крупы (манная
крупка, гречневая
дробленая, крупка
«геркулес»)



- промойте крупу
(все, кроме мелких
и дробленых круп,
«геркулес»)



4. Определите количество жидкости

- Рассыпчатые каши готовятся на воде или бульоне, соотношение крупы и жидкости 1: 1,5 - 2,4 л



5. Приготовьте кашу

- Доведите жидкость до кипения.
- Добавьте соль и масло (жир) в кипящую жидкость.
- Высыпьте подготовленную крупу в кастрюлю.
- Варите до готовности, периодически помешивая.

В процессе варки снимаем с поверхности пену и удаляем пустотелые зерна. Периодически перемешиваем, поднимаем зерна со дна посуды. Варим до готовности на слабом нагреве. Когда каша будет готова, её оставляют для «упаривания», ставят на край плиты, можно накрыть. В процессе «упаривания» кашу не мешаем, а непосредственно перед подачей



6. Проведите бракераж приготовленной каши

Внешний вид	Зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму.
Консистенция	Рассыпчатая, зерна легко отделяются друг от друга
Вкус и запах	Свойственные данному виду каши, в меру соленый.
Цвет	Характерный крупе, из которой приготовлена каша.

7. Оформите кашу для подачи в соответствии с требованиями к эстетичному оформлению



8. Определите сроки хранения и реализации каши

- **Хранят каши на мармите, температура 70-80*С в течение 2 ч.**
- **В охлажденном виде –6ч.**
- **Отпускают при тем-ре 60-65*С**

9. Выполните заключительные работы

Уберите с рабочего места посуду и инвентарь в моечное отделение.

Отключите оборудование от электросети и проведите санитарную обработку.

ИТОГОВЫЙ тест

Выберите правильный ответ:

1. Способ определения количества жидкости для приготовления каши:
 - а) по таблице в Сборнике рецептур
 - б) «на глаз»
 - в) на основании расчетов

2. РАЗНОСТЬ МАСС ГОТОВОЙ КАШИ И КРУПЫ, ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ДЛЯ ЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

а) мучель

б) привар

в) клейстер

3. РАССЫПЧАТАЯ КАША, КОТОРУЮ МОЖНО ВАРИТЬ ТРЕМЯ СПОСОБАМИ:

- а) рисовая;
- б) гречневая;
- в) пшенная

4. СООТНОШЕНИЕ КРУПЫ И ЖИДКОСТИ ДЛЯ РАССЫПЧАТОЙ КАШИ:

А) 1 кг : 1,5-2,4 л

Б) 1 кг : 3,2-3,7 л

В) 1 кг : 5-6 л

8. Вставьте пропущенное слово

Мелкие и дробленые крупы просеиваем для удаления, придающей кашам горький вкус и мажущуюся консистенцию.

9. Определите вид крупы по образцу.

10. Назовите из какого вида зерна выработана данная крупа.

ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ К ИТОГОВОМУ ТЕСТУ

1. А

6. а

2. Б

7. а

3. А

8. мучель

4. А

9.

5. А

10.

ОЦЕНИТЕ РАБОТУ

За каждый правильный ответ – 1 балл

10 баллов – «отлично»

8-9 баллов – «хорошо»

7 баллов – «удовлетворительно»

Менее 7 баллов –
«неудовлетворительно»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Составить алгоритм трудовых действий приготовления рассыпчатой рисовой каши.

ЭТАЛОН АЛГОРИТМА ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССЫПЧАТОЙ КАШИ.

1. Выполняем подготовительные работы, организуем рабочее место, проверяем оборудование, приводим в порядок внешний вид в соответствии с сан. требованиями.
2. Принимаем сырье по количеству и качеству.
3. Производим первичную обработку сырья: крупу перебираем, (просеиваем), промываем.

-
4. Подбираем нужную по объему посуду (кастрюли с толстым дном) или соответствующее оборудование (пищеварочные котлы, мультиварки), инвентарь и посуду (миски, мерная ёмкость, тарелки, деревянная лопатка и др.)
 5. Приготавливаем кашу: в жидкость, взятую по норме, добавляем соль, доводим до кипения. Всыпаем подготовленную крупу.

Помешиваем периодически, поднимая зерна со дна. Убираем с поверхности пену и пустотелые зерна. Добавляем жир или масло.

Варим кашу до загустения.

Выравниваем поверхность каши, посуду закрываем крышкой. Уменьшаем нагрев и упариваем. Готовую кашу разрыхляем поварской иглой.

6. Определяем качество каши по
показателям: внешний вид, консистенция,
вкус, цвет и запах.
7. Храним кашу при тем-ре 70-80*, в
горячем виде 2 ч, в охлажденном 6 ч.
8. Отпускаем кашу в тарелке или баранчике,
с маслом, пассерованным луком, вареньем
и т.д. Тем-ра отпуска 70*.
9. Выполняем заключительные работы,
убираем рабочее место, промываем
инвентарь, посуду.

ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ

- 1. Составить технологическую карту по теме «Вязкие каши», на выбор: гречневая, рисовая, овсяная и др.**
- 2. Подготовить доклады по темам:**
 - «Каша национальной кухни»**
 - «Самая полезная каша»**
 - «Использование крупяных концентратов»**