



**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. Толлокно – 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.**

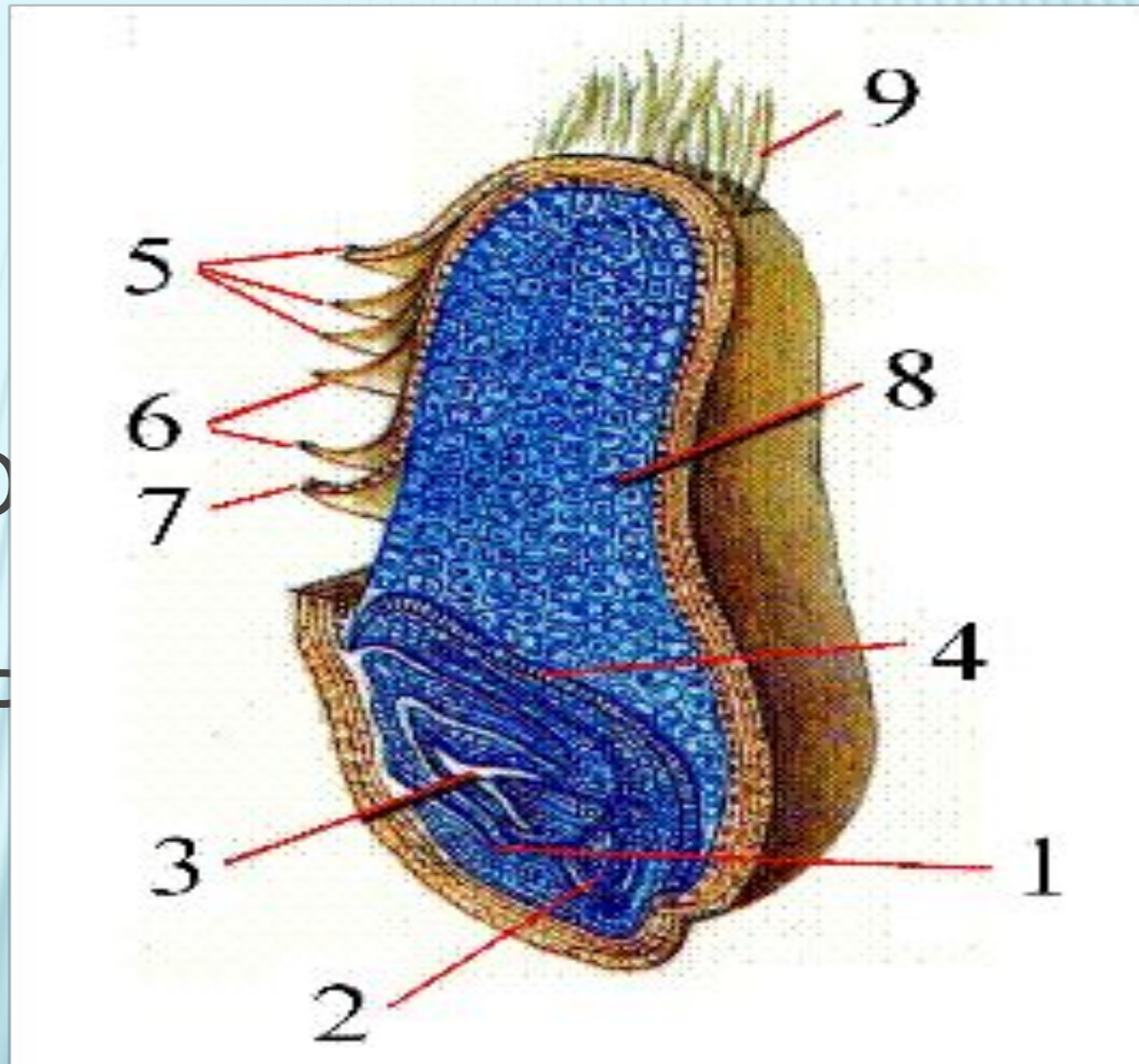
# КРУПА-

---

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

---

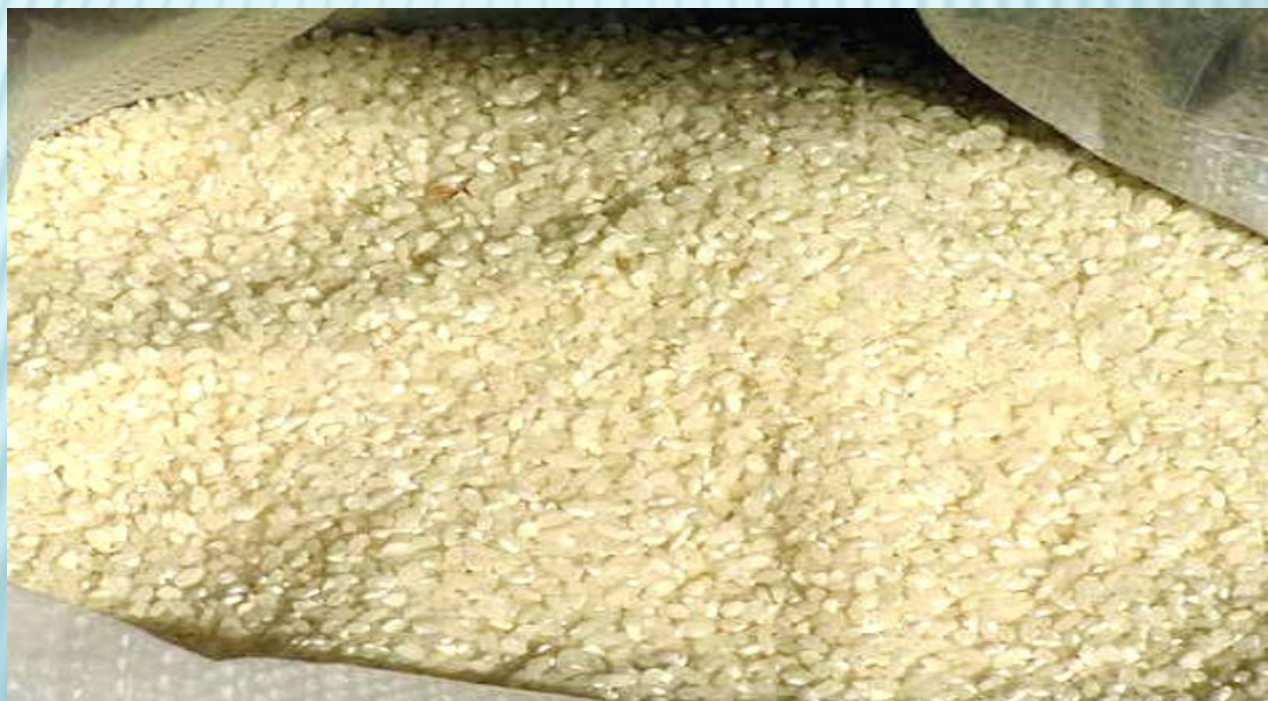
1. Овсяная пропаренная недробленая
2. Овсяная плющенная шлифованная
3. Хлопья «Геркулес»
4. Хлопья лепестковые
5. Хлопья «Экстра»
6. Толокно



# КРУПЫ ИЗ РИСА

---

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



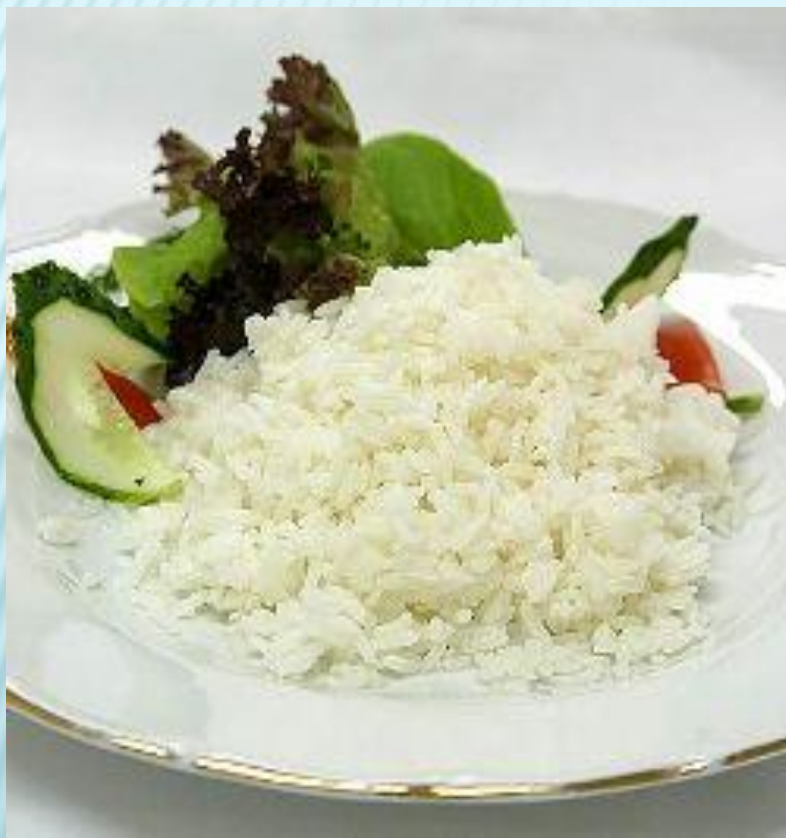
# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ КРУПЫ

- 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  
крупа, гречневая  
дробленая, крупа  
«геркулес»)



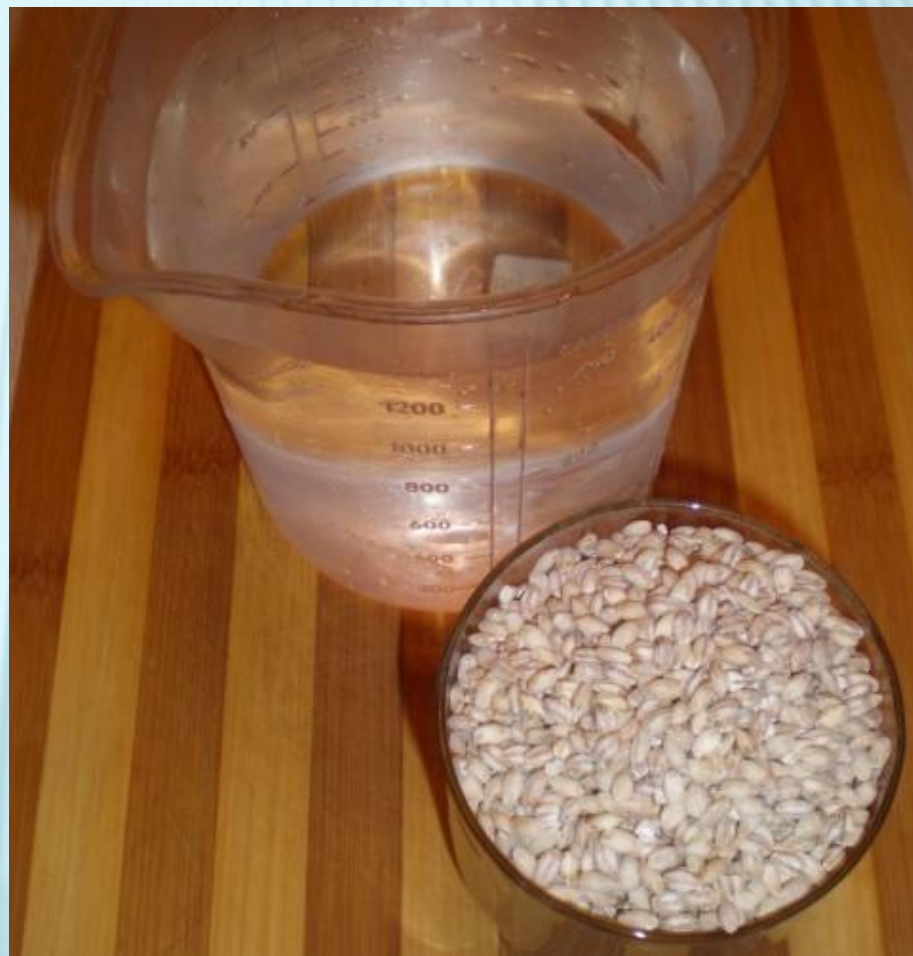
---

- 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

<b>Внешний вид</b>	Зерна крупы хорошо набухшие, сохранившие свою форму.
<b>Консистенция</b>	Рассыпчатая, зерна легко отделяются друг от друга
<b>Вкус и запах</b>	Свойственные данному виду каши, в меру соленый.
<b>Цвет</b>	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

## ВЕРНО ЛИ УТВЕРЖДЕНИЕ

**5. Крупы промываем непосредственно перед использованием.**

а) да                                      б) нет

**6. В процессе варки каши не рекомендуется доливать воду.**

а) да                                      б) нет

**7. Каша не должна сильно кипеть.**

а) да                                      б) нет

## 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»**