

Кулинария. 5 класс.

**Тема урока: Виды круп.
Технология приготовления
блюд из круп.**



Виды круп.

Технология приготовления блюд из круп.





Пшеница

Пшеничная

Манная

Полба



Овёс

Овсяные хлопья

Овсяная крупа



Рис

Виды риса по типу зерна

длиннозёрный

круглозёрный

Виды риса в зависимости от метода обработки

коричневый (нешлифованный)

белый (шлифованный)

пропаренный



Гречиха

ядрица

продел



Просо

ПШЕНО



Ячмень



ЯЧНЕВАЯ

ПЕРЛОВАЯ



БЛЮДА ИЗ КРУП

ЗАКУСКИ
(салаты, пасты)



ПЕРВЫЕ БЛЮДА
(супы)



ВТОРЫЕ БЛЮДА
(КАШИ, ЗАПЕКАНКИ,
НАЧИНКИ, ГАРНИРЫ И Т.Д.)



ДЕСЕРТ
(МУССЫ, ПУДИНГИ)



Первичная обработка круп

крупы	В чем заключается первичная обработка			
	перебирают	просеивают	моют	замачивают
гречневая	+	-	-	-
Рис	+	-	В теплой воде	-
«Геркулес»	+	-	-	-
Пшено	+	-	В теплой воде	-
Манная	-	+	-	-
Перловая	+	-	В теплой воде	В хол. воде 2-3 ч.

Каши бывают:

РАССЫПЧАТЫЕ

РИСОВОЙ
ГРЕЧНЕВОЙ
ПШЕННОЙ
ПЕРЛОВОЙ
ЯЧНЕВОЙ



ВЯЗКИЕ

ГРЕЧНЕВАЯ
РИСОВАЯ
ПШЕННАЯ
«ГЕРКУЛЕС»
ПШЕНИЧНАЯ
ПЕРЛОВАЯ



ЖИДКИЕ

РИСОВАЯ
ПШЕННАЯ
МАННАЯ





Технология приготовления каши

1.

Подать на стол

2.

Засыпать крупу

3.

Довести до кипения, посолить

4.

Добавить масло

5.

Варка каши

6.

Налить в кастрюлю отмеренное количество жидкости

Надо еще иметь в виду, что изменить, соотношение между крупой и жидкостью уже после того, как каша начала вариться,

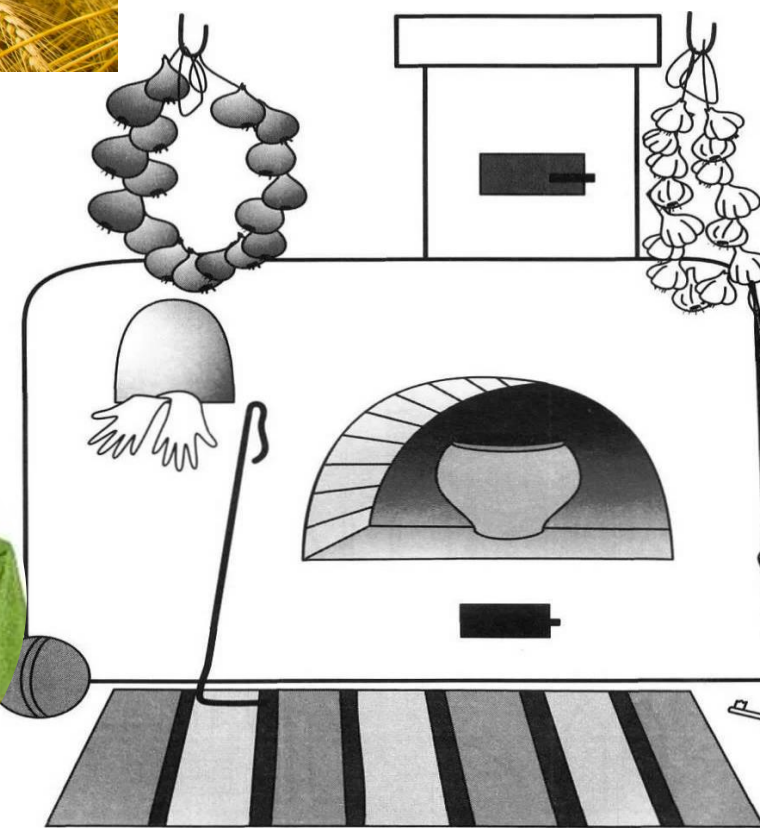
!

КАША ОВСЯНАЯ

В процессе варки кашу нужно все время помешивать (кроме гречневой и рисовой).

0,75 л воды 0,5 л молока, 2 ч.ложки соли,
3 ст.ложки масла сливочного.

Крупку залить водой и варить на слабом огне до вываривания воды и полного загустения, затем в два приема долить горячим молоком, продолжая помешивать, варить до загустения, посолив. Готовую кашу заправить маслом.



Домашнее задание:
параграф 9,
узнать в Интернете историю и
рецепт приготовления «Гурьевской
каши»