**Тема занятия** : Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Правила варки макаронных изделий. Расчет количества жидкости для варки макаронных изделий откидным и не откидным способом. Приготовление блюд и гарниров из макаронных изделий. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов

**Инструкция по выполнению задания:**

1.Изучить теоретический материал ( глава 4) учебник Анфимовой Н.А

2.Законспектировать материал , отразив вопросы , содержащиеся в теме занятия. Конспект предоставить для проверки.

3.Выполнить практическое задание

**Тестовые задания по теме: «Блюда из бобовых» №10**

1. Перечислите, что относят к бобовым? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Укажите: За содержание, каких питательных веществ ценятся бобы?

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Составьте алгоритм подготовки бобовых к варке:

     \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Укажите  причину плохой  развариваемости бобовых.

    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Объясните: Почему происходит закисание бобовых при температуре выше 15оС  во время замачивания?  Какие требования нужно выполнять, чтобы      избежать этого?

**ВЫУЧИТЬ!!!!!**

**1.  Укажите химический состав и пищевую ценность макаронных изделий.**

В состав макаронных изделий входят белки (9-11,8%), углеводы (70-75%), жиры (0,9-2,5%), клетчатки (0,2%), зола(),9%. Энергетическая ценность 100грамм продукта 332 – 341 Ккал

**2.  Перечислите виды макаронных изделий, используемых в кулинарии.**

Виды макаронных изделий:

Трубчатые -  макароны, рожки, перья.

Нитеобразные – вермишель.

Лентообразные – лапша.

Фигурные изделия – ракушки, алфавит, животные, ромашки, шестерёнки, ушки.

**3.  Величины  показателей разных способов приготовления макаронных изделий.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатель | Способ приготовления | |
| Сливной | Несливной |
| Масса макаронных изделий, кг | 1кг | 1кг |
| Объём жидкости, л | 5 – 6л | 2,2 – 3 л |
| Масса соли, г | 50г | 30г |
| Привар, % | 150% | 200 – 300% |
| Использование | Макароны с сыром, с жиром или сметаной, с томатом, отварные с пассерованными овощами | Макаронник  Лапшевник |

**4. Почему масса макаронных изделий при варке увеличивается примерно**

**в 3 раза?**

В горячей воде зерна крахмала, которые содержаться в макаронных изделиях набухают, связывая большое количество воды и образуя коллоидный раствор в виде вязкой густой массы клейстера. Этот процесс называется клейстеризацией крахмала и происходит он при варке каш и макаронных изделий, соусов и киселей. При клейстеризации крахмал способен поглощать 200-400% воды, что приводит к увеличению массы продукта, т.е. выхода готовых блюд. Это увеличение массы, называется приваром.

**5. Продолжите технологическую последовательность приготовления блюда «Макароны отварные с овощами»**

Макароны отваривают         овощи (морковь и петрушку шинкуют соломкой)         пассеруют с жиром        добавляют шинкованный репчатый лук         пассеруют          в конце добавляют томатное пюре        подготовленные овощи соединяют  с отварными макаронами          и зеленым прогретым горошком         (кипятят 5-7 мин)         при подачи посыпают зеленью.

**6.Технологическая  последовательность приготовления лапшевника:**

А) ингредиенты: лапша, творог, яйца, соль, сахар, сметана, масло.

Б) технологическая последовательность приготовления:

Творог протирают          смешивают с сырыми яйцами          заправляют по вкусу солью и сахаром          лапшу варят  несливным способом        охлаждают до 60оС        соединяют с творогом          массу перемешивают         выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму         поверхность выравнивают          смазывают сметаной        запекают в жарочном шкафу        слегка охлаждают и подают со сметаной.

**7. Показатели  качества блюд из макаронных изделий.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Макаронные**  **изделия** | **Внешний вид** | **Консистенция** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** |
| Отварные | Легко отделяются друг от друга | Мягкая | Свойственный данному продукту | Без запаха затхлости | Белый |
| Запеченные | Макароны могут быть соединены между собой | Мягкая | Свойственный данному продукту | Без запаха затхлости | Сверху золотистая корочка |