

18.12.2023г

ПМ.03 МДК 03.01 Технология кулинарного приготовления пищи и контроль качества блюд.

Группа 10-У

Конспектировать и отправлять на почту ni1nata@yandex.ru

Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема : Мука . Крахмал. Макароны изделия . Хлеб. Хлебобулочные изделия.

1. Мука – порошкообразный продукт, полученный путем измельчения зерна. Мука подразделяется на товарные сорта в зависимости от соотношения частей зерна: эндосперма и оболочек. От этого соотношения зависит химический состав, пищевая ценность муки и ее цвет.
Мука пшеничная выпускается сортов: экстра, высший, крупчатка, 1-й, 2-й, обойная.
Требования к качеству муки:
Мука должна быть сухой, сыпучей, без комков, без посторонних примесей и вредителей.
Цвет зависит от вида и сорта, запах и вкус - без запаха плесени и затхлости, без горечи и других посторонних запахов, При разжевывании не должно ощущаться хруста на зубах.
Макаронные изделия изготавливают из теста, которое формуют и высушивают.
В зависимости от используемой муки макаронные изделия подразделяют на группы:
А- из муки твердой пшеницы
Б- из муки мягкой пшеницы
В- из хлебопекарной муки
Макаронные изделия в зависимости от формы подразделяют на типы: ленточные (лапша), нитевидные (вермишель, спагетти), трубчатые (соломка), фигурные (ракушки, улитки, пружинки, звездочки, гребешки).
В зависимости от длины макаронные изделия бывают короткие не более 15 см, и длинные не менее 20 см. Длинные изделия могут выпускаться одинарными, двойными, гнутыми, или сформованными в гнезда. Мотки, бантики.
Требования к качеству: Изделия должны быть не слипшиеся, сухими, правильной формы, без посторонних примесей. Цвет – однородный, без посторонних привкусов и запахов.
Крупа – это целое или дробленое зерно, полностью или частично освобожденное от оболочек.
Крупы из риса:
Рис шлифованный и рис дробленый шлифованный
Крупы из гречихи: ядрица (п целые ядра), продел (дробленые ядра)
Крупа из проса:
Пшено шлифованное
Крупа из пшеницы:
Манная, и пшеничная шлифованная (Полтавская, Артек)
Крупа из ячменя:
Перловая (целые ядра), ячневая крупа(дробленые нешлифованные ядра)
Крупа из овса:
Вырабатывают недробленую, плющенную, хлопья, толокно.
Крупа из кукурузы:
Крупа кукурузная шлифованная дробленая

Крупа из гороха:

Горох целый шлифованный (неразделенные семядоли) и колотый шлифованный

Крупа из фасоли:

По цвету фасоль делится на белую и цветную однотонную (желтая, бардовая, коричневая) и цветную пеструю. Белая фасоль ценится выше, тк быстрее варится.

Крупы быстрого (моментального) приготовления: Наиболее распространены овсяные хлопья, хлопья рисовые, гречневые, пшеничные, ячменные; из смеси нескольких видов зерновых культур.

Требования к качеству:

Крупа должна быть сухой, сыпучей, без посторонних примесей. Цвет – свойственный данному виду крупы.

Запах и вкус – не затхлые, не плесневелые, без горечи и других посторонних запахов.

Хлебобулочные изделия:

- пищевой продукт, получаемый выпечкой разрыхленного дрожжами теста.

Классификация хлебобулочных изделий:

- в зависимости от вида муки: ржаные, пшеничные, ржано – пшеничные.

По рецептуре изделия бывают:

Простые, улучшенные и сдобные.

По способу выпечки изделия бывают:

Формовые и подовые.

В зависимости от особенностей приготовления и потребительских свойств хлебобулочные изделия делят на группы: хлеб, булочные изделия, сдобные изделия, диетические изделия, сухарные изделия, бараночные изделия, национальные изделия.

Требования к качеству:

Форма изделий должна соответствовать их наименованию, быть не расплывчатой, без боковых выплывов, без притисков.

Мякиш должен быть пропеченным, не липким, эластичным, Не допускается отслоение корки от мякиша.

Вкус и запах должны быть свойственными данному виду изделия.

2. Плодоовощные товары. Вкусовые товары. Крахмал. Сахар.

Овощи. В зависимости от части растения употребляемой в пищу, овощи подразделяют на вегетативные (корни, клубни, листья, стебли, соцветия) и плодовые (плоды и семена).

Клубнеплоды. Картофель в пищу используют столовые сорта. Картофель подразделяется на 3 класса: экстра (должен быть мытым), первый и второй.

Не допускаются в продажу клубни нецелые, очень мелкие, позеленевшие, поврежденные грызунами и болезнями.

Корнеплоды: морковь, свекла, редис, редька, репа.

Не допускаются корнеплоды увядшие, морщинистые, разветвленные.

Капустные овощи: белокачанная, краснокочанная, савойская и тд.

Не допускаются в продажу качаны нецелые, загнившие, запаренные.

Вкусовые товары:

Чай и чайные напитки.

Чайное растение произрастает в регионах с тропическим и субтропическим климатом. Для получения чая собирают флеш, т.е. верхушечные побеги, состоящие из нераспустившейся почки и 2-х пяти небольших листков.

Пищевая ценность чая обусловлена содержанием дубильных веществ, алкалоидов, эфирных масел, витаминов.

В зависимости от района произрастания чай бывает: индийский, цейлонский, краснодарский, грузинский и др.

В зависимости от технологии обработки листа чай бывает : черный, зеленый, желтый, красный по качественным показателям чай байховый (рассыпной) черный и зеленый подразделяются на сорта :букет, высший, первый, второй, третий.

Кофе и кофейные напитки.

Кофе готовят из семян вечно зеленого кофейного дерева, произрастающего в Латинской Америке, Африке, Юго- Восточной Азии. В каждом небольшом плодике, внутри мякоти находятся два семени (зерна), прижатых друг к другу плоскими боками.

Пищевая ценность кофе обусловлена содержанием в нем кофеина.

В продажу поступает кофе в зернах, молотый и растворимый.

Пряности.

Пряности – это высушенные части растений (тропических и субтропических),обладающих устойчивым специфическим ароматом и вкусом. Используют пряности для добавления в пищу.

В зависимости от части растения, используемой в пищу, пряности делят на группы:

-плодовые: -анис, бадьян, ваниль, кардамон, кориандр, перец, тмин

-семенные –мускатный орех,мускатный цвет, горчица, укроп

-цветочные –гвоздика, шафран

-коровые – корица

-корневые – имбирь

Лавровый лист –листья благородного лаврового дерева.

Смеси пряностей выпускаются под оригинальными названиями «Вегетта», «Хмели – Сунели».

В продажу пряности поступают в мелкой фасовке, на маркировке дается краткая характеристика пряности, указывается ее назначение.

Приправы.

Приправы – это продукты, изменяющие вкус пищи. (поваренная соль, столовая горчица, столовый хрен, различные соусы, пищевые кислоты).

Соль может выпускаться йодированной.

Крахмал.

Крахмал – порошкообразный продукт, получаемый из клубней картофеля и из некоторых зерновых культур (кукуруза, пшеница, рис).

Крахмал должен быть сухим , сыпучим, без комков. Без посторонних запахов и вкусов.

Сахар.

Сахар – продукт, почти полностью состоящий из сахарозы.

Сырьем для получения сахара является сахарная свекла.

Сахар песок выпускают нерафинированный и рафинированный.

Не допускается в продажу сахар увлажненный, с желтым или серым оттенком, с комками , с затхлым запахом, с привкусом брожения.

3. Молочные товары.

Молоко – продукт нормальной физиологической секреции молочных желез млекопитающих животных.

Нормализованное молоко – искусственно понизили или повысили жирность

Восстановленное молоко – получили из концентрированного , сгущенного или сухого молока

Пастеризованное – подвергли обработке при температуре выше 67 градусов от 2сек до 30 мин.

Стерилизованное – обработка при температуре выше 100 градусов

Топленое молоко – выдержали не менее 3х часов при температуре 85-99 градусов.

Сливки – жировая часть молока, отделяют на сепараторе.

Кисломолочные продукты получают сквашиванием молока или сливок при помощи молочно – кислых бактерий, кефирных грибков, молочных дрожжей.

Кисло – молочные напитки : ряженка, варенец, кефир, йогурт, кумыс, ацидофилин, тайран, снежок.

Не допускаются в продажу напитки с дефектами упаковки, с газообразованием, с посторонним привкусом и запахом.

Сметану получают из сливок заквашиванием молочно – кислыми бактериями.

Творог – получают сквашиванием молока молочно – кислыми бактериями с последующим удалением сыворотки

Творожные изделия готовят из тщательно измельченного и растертого творога с различными добавлениями (сливочное масло, сливки, сахар, изюм, орехи, ванилин, какао).

Мороженое . сырьем являются молочные продукты (молоко, сливки, сливочное масло), яйца, плоды, ягоды, сахар, ароматические добавки, стабилизаторы.

По методам консервирования молочные консервы подразделяются на сгущенные и сухие.

Сыры- продукты, полученные из молока путем его свертывания, обработки сгустка и созревания сырной массы.

Масло коровье – жировой молочный продукт, содержащий витамина А,Д.

4. Мясо и мясные продукты.

Мясо – туша убойного животного, подразделяется на говядину, свинину, баранину, козлятину.

Бывает парное, остывшее. Охлажденное, мороженое.

Мясо птицы – цыплята – бройлеры, куры, утки, гуси, индейки.

Колбасные изделия – это продукты из мясного фарша с различными добавлениями, подвергнутые термической обработке до готовности к употреблению.

По особенности приготовления подразделяются на 3 группы : вареные, полукопченые, копченые колбасы.

Мясные консервы – продукты из мяса , уложенные в металлические или стеклянные банки , герметично закупоренные и подвергнутые стерилизации.

5. Рыбные товары.

Рыбы, имеющие общие признаки в строении тела , объединяются в семейства.

К главным семействам рыб, имеющих промысловое значение относят: осетровые, лососевые, тресковые, карповые, сельдевые, окуневые.

Рыбные консервы – рыбопродукты в герметично закрытой таре, подвергнутые пастеризации или стерилизации и пригодные для длительного хранения.

Рыбные пресервы – рыбопродукты, герметично закупоренные в банки, но не подвергнутые стерилизации.