

19.01.2024

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

Группа 10-У

Написать конспект. Отправить на почту ni1nata@yandex.ru

Тема : Ассортимент изделий. Специфические приемы при приготовлении блюд. Способы сервировки и варианты оформления простых блюд и гарниров. Правила хранения, сроки реализации, требования к качеству. Изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий.

1. Изменения при тепловой обработке круп, бобовых, макаронных изделий.

При замачивании и вначале нагревания белки круп, бобовых и макаронных изделий набухают, поглощая воду. Белки в процессе варки свертываются, а поглощенная при замачивании вода выпрессовывается и поглощается клейстеризующимся крахмалом. При клейстеризации крахмала вместе с водой поглощаются водорастворимые вещества (белки, углеводы, минеральные вещества), что способствует лучшему усвоению блюд.

При остывании и хранении готовых каш происходит старение крахмальных студней и содержание растворимых веществ сокращается. Быстрее всего стареет пшенная каша, затем рисовая, гречневая и манная. Рассыпчатые каша черствеют медленнее вязких и жидких. При последующем нагревании остывших каш количество растворимых веществ в них снова увеличивается.

Хранят каши и макаронные изделия при температуре 70-80 градусов С в течении 4 часов.

При варке протопектин клеточных стенок зерен расщепляется с образованием растворимого пектина.

На продолжительность варки круп и бобовых влияет толщина их клеточных стенок.

При варке круп и бобовых в отвар переходит примерно 30 % витаминов группы В, кроме того 15-20% их разрушается. При варке круп, бобовых и макаронных изделий в отвар переходит большое количество минеральных солей, растворимых углеводов, белков и других веществ

2. Подготовка к варке круп, бобовых, макаронных изделий.

Крупы перед варкой просеивают, перебирают, удаляя примеси, мучель, которая придает кашам неприятный вкус и мажущую консистенцию.

Рисовую, перловую, пшеничную крупу сначала промывают теплой водой, а затем горячей; ячневую только теплой водой. Крупу промывают 2-3 раза, каждый раз меняя воду.

Манную крупу и дробленые, плющенные крупы не промывают. Гречневую крупу перебирают, промывают теплой водой 2-3 раза..

Бобовые перед варкой перебирают, промывают 2-3 раза водой и замачивают (кроме лущеного и колотого гороха) на 3-4 часа.

Макаронные изделия особой подготовки не требуют. Длинные изделия разламывают на части длиной до 10 см, мелкие макаронные изделия просеивают от мучели