

Тема 2.5. Грибы свежие

**МДК 01.01 Товароведение
продовольственных товаров и продукции
предприятий общественного питания**

Специальность: 43.02.01 Организация обслуживания в
организациях общественного питания

Преподаватель: Юрченко Елена Александровна



СВЕЖИЕ ГРИБЫ

Грибы — низшие споровые растения, съедобной частью которых являются плодовые тела, вырастающие из находящейся в почве грибницы. Главной питательной частью их являются азотистые вещества (1,5... 3%), из которых половину составляют белки и экстрактивные вещества, придающие грибам высокие вкусовые достоинства. Кроме того, в грибах содержатся незначительное количество углеводов, минеральных веществ, витамины А, В, С и D. Усвояемость грибов невысокая (65... 70%) из-за наличия фунгина (грибной клетчатки), придающего грибам прочность и плохую развариваемость. Для лучшего усвоения грибы следует употреблять в вареном и протертом виде (грибная икра, супы-пюре).

Гриб состоит из шляпки и пенька (ножки). В зависимости от строения нижней части шляпки грибы подразделяют на губчатые (трубчатые), пластинчатые и сумчатые.

У губчатых грибов споры образуются в трубочках, находящихся на нижней части шляпки. К ним относят белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок, моховик. Эти грибы используют для варки, жаренья, сушки и соления. Самым ценным из них является белый гриб с белой ароматной мякотью.

У пластинчатых грибов споры образуются в пластинках. К ним относят рыжики, грузди, шампиньоны, опята, лисички, волнушки, сыроежки и др. Эти грибы используются для засолки с предварительным вымачиванием или отвариванием. Шампиньоны выращивают в течение всего года в теплицах и используют для приготовления супов, соусов и жаренья.

У сумчатых грибов споры образуются в особых камерах-сумках. К ним относят сморчки, строчки и трюфели. Эти грибы самые ранние, собирают их весной и используют в основном для жаренья (строчки предварительно отваривают в течение 15 мин).

В зависимости от пищевой и товарной ценности грибы подразделяют на четыре категории:

I — белые грибы, рыжики, грузди (настоящие и желтые);

II — подберезовики, подосиновики, маслята, шампиньоны обыкновенные, волнушки, подгруздки;

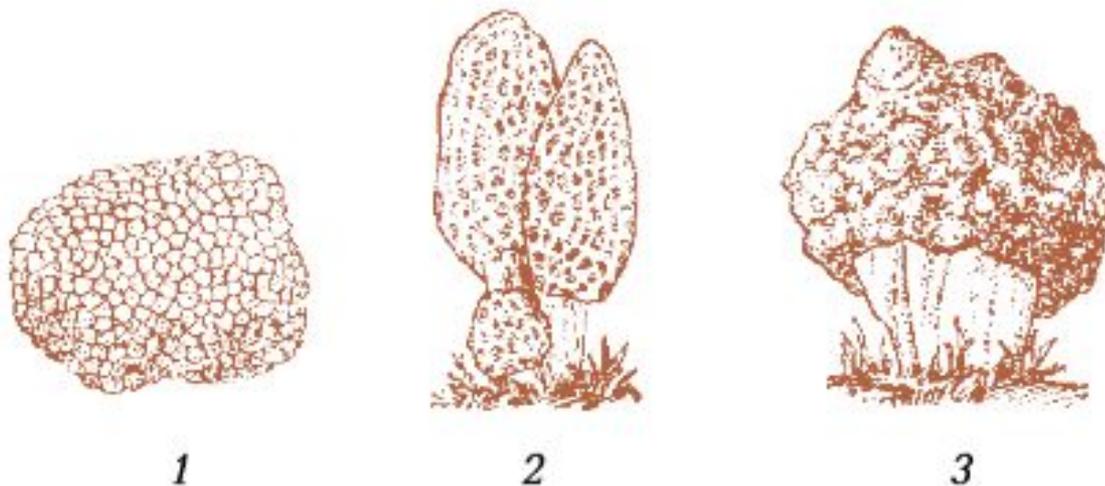
III — моховики, сыроежки, опята, шампиньоны полевые, белянки, лисички, сморчки, строчки, трюфели

IV — рядовки, зеленушки, скрипицы, горькушки.

К ядовитым грибам относятся бледная поганка, сатанинский гриб, ложный опенок (серо-желтый и кирпично-красный) и др.

На предприятия общественного питания в соответствии с санитарными требованиями в свежем виде поступают только шампиньоны. Лесные грибы поступают в переработанном виде (соленые, маринованные, сушеные).

Свежие грибы должны быть чистыми, немятыми, нечервивыми, без земли и песка. Их следует перерабатывать в течение 1 сут, так как они быстро портятся.



Сумчатые грибы:

1 — трюфель; 2 — сморчки; 3 — строчки

Губчатые грибы



Пластинчатые грибы



Строение
шляпки снизу



Груздь



Сыроежка



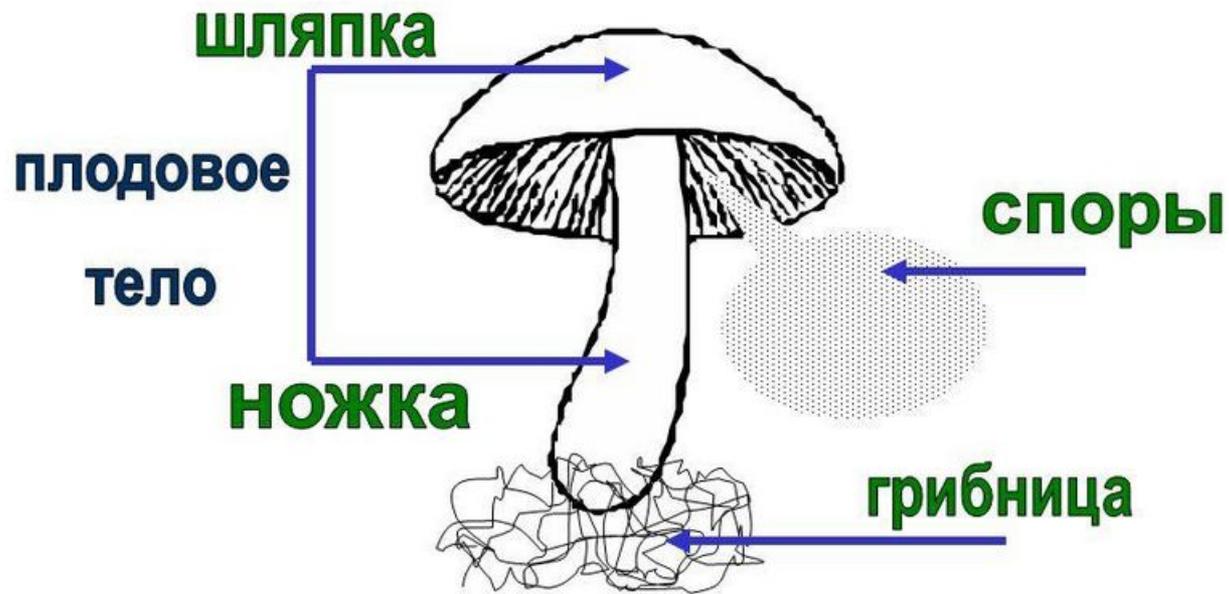
Шампиньон

Практическая работа «Свежие грибы»

1. Грибы – это ...
 2. Химический состав грибов - ...
 3. Усвояемость грибов ..., по причине
- Для улучшения усвоения грибы следует употреблять в

4. Зарисуйте строение гриба

Строение гриба



5. Составьте таблицу «Сравнительная характеристика грибов в зависимости от строения нижней части шляпки».

№	Группа грибов	Образование спор	Виды	Применение в кулинарии
1	Губчатые (трубчатые)
2	...	В пластинках
3	Сморчки строчки, трюфели	Для жарения

6. Составьте схему «Категории грибов по пищевой ценности»



7. На ПОП поступают в свежем виде только Лесные грибы в виде (.....).

8. Свежие грибы должны быть ... Их следует перерабатывать в течение

Тестирование - Овощи, плоды, ягоды и грибы

Тест

- Ежедневная норма...
- У вегетативной...
- К плодовой...
- Какие овощи...
- Какие овощи...
- К клубнеплодам...
- Родина картофеля
- Белок картофеля
- Энергетическая...
- Методы предупреж...
- Наибольшее...
- В потребительску...
- Земляная груша -...
- Сроки хранения...
- Паренхимная...
- Какие корнеплоды...
- Выберите сорт...
- По форме редьки...
- Зеленая редька...
- Самая скороспела...
- По окраске репа...

Ежедневная норма потребления картофеля для человека

- 100 г
- 300 г
- 500 г