



Макароны – это высушенные изделия из пшеничного теста, приготовленного на воде. Макаронные изделия, в зависимости от размера и формы, называют по-разному: рожки, вермишель, макароны (трубчатые изделия), перья, лапша. В русском языке часто макаронами называют все макаронные изделия в целом.



Иногда при изготовлении макаронных изделий используется также рисовая мука, гречневая мука.

Некоторые из макаронных изделий делают и из свежеприготовленного теста (лагман, домашняя лапша, бешбармак).

Иногда в тесто для макаронных изделий добавляют различные ингредиенты: томат-пасту, шпинат, яйца.



В Италии все макаронные изделия называют пастой.

В кухне славянских народов также существуют мучные блюда, напоминающие итальянскую пасту: галушки, лапша, клецки.



Итальянская паста



Использование макарон в кулинарии

Макаронны используются как гарниры, а также как самостоятельное блюдо.

Макаронные изделия хорошо сочетаются с любыми другими продуктами: овощами, мясом, рыбой, морепродуктами.



Хранение макарон

Макаронны хранят в сухом месте при комнатной температуре в герметичной упаковке.

Макаронные изделия впитывают в себя различные запахи, поэтому рекомендуется хранить их отдельно от резко пахнущих продуктов.

Самое лучшее – хранить макаронны в стеклянной банке с герметично закрывающейся крышкой.

Особенности приготовления макарон

- Макароны лучше всего выбирать самого высокого качества.
- Варить макароны следует в большой кастрюле, используя 1 литр воды на каждые 100 граммов макаронных изделий.
- Макароны следует опускать в кипящую воду и как можно быстрее.
- Перемешать нужно, чтобы макароны не слиплись.



□ Варить следует, не накрывая кастрюлю крышкой: вода снова быстро закипит, и кипящая вода может вытечь на плиту.

□ Высококачественные макаронные изделия варятся 10–12 минут, хотя время приготовления может зависеть также и от формы макарон, поэтому через 8 минут лучше попробовать макароны на вкус.

□ Когда макароны сварятся, нужно откинуть их в подготовленный дуршлаг.



□ Подавать макаронны лучше всего на подогретых тарелках, чтобы при подаче на стол они были как можно более горячими.

□ Если добавить в воду немного оливкового масла, то остывающие макаронны не будут слипаться в кастрюле.





**СПАСИБО
ЗА
КОНЕЦ
ВНИМАНИЕ!!!**