

# КАШИ



Разработала: мастер п/о Макеева Ирина  
Владимировна  
ГАОУ СПО КСТ

# ЩИ ДА КАША – ПИЩА НАША!



# Каши жидкие

Каша овсяная из Геркулеса. В кипящую смесь молока и воды добавляют соль и сахар, размешивают и засыпают крупу. Варят при слабом кипении, помешивая, 5-15 мин в зависимости от вида крупы.



- ▣ Каши используют для завтраков.
- ▣ Жидкие каши готовят с большим количеством жидкости. На 1кг крупы получают 5-6 кг жидкой каши. Их отпускают со сливочным маслом, сахаром, медом, вареньем.

## Вязкие каши



- ▣ Рисовая каша  
молочная.

В кипящую подсоленную воду засыпают подготовленную крупу и варят 5-7 мин, затем заливают горячим молоком и варят кашу до готовности. В готовую кашу добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и



▣ Манная каша молочная.

Цельное молоко или молоко, разбавленное с водой, кипятят, добавляют соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струей манную крупу, чтобы не образовалось комков, т.к. манная крупа заваривается через 20-30с, и варят 5 мин. Готовую манную кашу отпускают с маслом, сахаром, вареньем.



## Каша пуховая гречневая.

Гречневую крупу перебирают, соединяют с сырыми яйцами, перемешивают, высушивают в жарочном шкафу на противне при  $t$  60-70, помешивая. В готовой крупе разминают комки и варят вязкую кашу на молоке с добавлением сливочного масла, затем протирают через сито.

Прогретую кашу подают с холодным молоком или сливками, или молочным сладким соусом.



## Рассыпчатые каши.

Кашу приготавливают на воде или бульоне, реже с добавлением молока из гречневой, рисовой, перловой, пшенной и других круп. Подают как самостоятельное блюдо или как гарнир.

### ▣ Гречневая каша.

В кипящую воду вводят соль и подготовленную крупу, варят, помешивая до загустения. Добавляют масло и продолжают варить при слабом нагреве до полного распаривания крупы, закрыв посуду крышкой.



## Рисовая каша рассыпчатая



- ▣ Первый способ. В кипящую подсоленную воду, добавляют жир, засыпают подготовленную рисовую крупу и варят, помешивая, до загустения, затем кашу уваривают до готовности в закрытой крышкой посуде в жарочном шкафу при слабом нагреве около 1 ч или водяной бане.
- ▣ Второй способ. Варят в мясном или курином бульоне, лучше на пару.



# Пшенная каша.



# Перловая каша

- ▣ Перловую крупу подсушивают, ошпаривают, затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят кашу до загустения периодически помешивая. Закрытую посуду ставят в жарочный шкаф или на водяную баню на 2-2,5ч до полной готовности каши.



# Блюда из каши



Манн  
.....?



Манн  
....?



Рисовые  
....?

# Запеканка рисовая, пшенная, манная



# Крупеник



