# КАШИ



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

## <u>ЩИ ДА КАША – ПИЩА НАША!</u>



## Каши жидкие

Каша овсяная из Геркулеса. В кипящую смесь молока и воды добавляют соль и caxap, 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 перемения ают 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.

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

#### 

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

кры



#### 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.





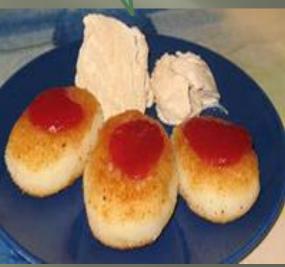
## Перловая каша

 Перловую крупу подсушивают, ошпаривают, затем закладывают в кипящу 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



Манные





Манные ....?

Рисовые ....?

## Запеканка рисовая, пшенная, манная



## Крупеник



