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

- <u>Рисовая каша молочная.</u>

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.

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.

- 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 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