

**ОГАОУ СПО «Борисовский агроμηχανический техникум**

## ***УРОК № 15-16***

# ***ТЕМА: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ КАШ»***

**по МДК 02.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПОДГОТОВКИ СЫРЬЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД И ГАРНИРОВ ИЗ КРУП, БОБОВЫХ И  
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЯИЦ, ТВОРОГА, ТЕСТА**



**Автор: Борзенко Инна Ивановна  
преподаватель дисциплин  
профессионального цикла**



# ЦЕЛИ УРОКА

- Изучить ассортимент, способы приготовления и правила подачи блюд из каш, требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации приготовленных блюд из каш.
- Способствовать формированию профессиональных компетенций ПК2 Готовить и оформлять каши и гарниры из круп и риса, простые блюда из бобовых и кукурузы.





# РАССМАТРИВАЕМЫЕ ВОПРОСЫ

- ▣ 1. Технология приготовления блюд из каш.
- ▣ 2. Требования к качеству блюд из каш.



# ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА КРУП

Крупы	В чем заключается первичная обработка				
	перебирают	просеивают	моют	Подсушивают или поджаривают	замачивают
Гречневая	+	-	-	+	-
Рис	+	-	В теплой воде	-	-
«Геркулес»	+	-	-	+	-
Пшено	+	-	В теплой воде	-	-
Манная	-	+	-	+	-
Перловая	+	-	В теплой воде	-	В хол. Воде 2-3 ч.

# Технология приготовления блюд из каш



**В кашу добавляют жир, яйца, сахар, а в сладкие изделия – ванилин. Готовят крупяные запеканки сладкие и несладкие, с творогом, тыквой и фруктами.**



# ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ, ПШЕННАЯ, МАННАЯ

- Приготовленную вязкую кашу охлаждают до температуры 60 °С, добавляют в нее сырые яйца, сахар, можно добавить изюм, курагу, ванилин. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный молотыми сухарями противень. Слои массы должны быть 3–4 см. Поверхность изделия выравнивают, сверху смазывают смесью яиц и сметаны и запекают в жарочном шкафу до образования румяной корочки.



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 1



**Сварить вязкую  
рисовую кашу.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 2



**Добавить в кашу  
сырые яйца, сахар,  
можно добавить  
изюм, курагу,  
ванилин**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 3



**Массу выложить на противень.  
Поверхность  
выровнять, сверху  
смазать смесью яиц и  
сметаны и запечь в  
жарочном шкафу.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 4



**Готовую запеканку  
слегка охладить и  
нарезать на порции.  
При отпуске полить  
сливочным маслом  
или подать в  
соуснике сметану.**



# КРУПЕНИК ГРЕЧНЕВЫЙ

- В мягкую рассыпчатую кашу, сваренную на воде с молоком, добавляют сахар, яйца, часть сметаны, протертый творог, все перемешивают. Массу выкладывают на противень, предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной и запекают до образования румяной корочки.



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

## Шаг 1



**Сварить  
рассыпчатую  
гречневую кашу.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

## Шаг 2



**Добавить сахар, яйца,  
часть сметаны,  
протертый творог, все  
перемешать.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

## Шаг 3



**Массу выложить на противень, предварительно смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выровнять, смазать сметаной. Запечь.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КРУПЕНИКА

## Шаг 4



Слегка охладить,  
нарезать на  
порционные куски  
массой 250 г. Полить  
растопленным  
сливочным маслом. В  
соуснике можно подать  
сметану.



# КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ МАННЫЕ

□ В охлажденную до 60 °С вязкую кашу добавляют сахар, сырые яйца и хорошо перемешивают. Пока масса теплая (45–50 °С), развешивают ее на порции, формируют в виде котлет или биточков, панируют в сухарях и обжаривают на сковороде с жиром с обеих сторон до образования поджаристой корочки. Рисовые, перловые и пшеничные котлеты можно подать с грибным соусом, тогда сахар в кашу не добавляют.



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БИТОЧКОВ МАННЫХ

## Шаг 1



**Сварить манную кашу.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 2



**Добавить сырые  
яйца и перемешать.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 3



**Придать форму  
биточков.  
Запанировать в  
сухарях.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 4



**Обжарить на  
сковороде до румяной  
корочки.**



# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАПЕКАНКИ РИСОВОЙ

## Шаг 5



**Подать на порционной тарелке по 2 шт. на порцию. При отпуске полить сладким соусом или киселем.**



# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ БЛЮД ИЗ КАШ



- **Запеканки** должны иметь слегка подрумяненную корочку. Цвет, свойственный крупе, из которой приготовлено блюдо. Вкус и запах, характерные для данного вида каши.
- По внешнему виду **котлеты** должны быть овальной формы с одним заостренным концом, **биточки** – круглой формы, без трещин на поверхности, равномерно обжаренные с обеих сторон. Цвет золотистый. Вкус и запах, соответствующие вкусу и запаху каши, из которой они приготовлены, без горечи и затхлости.



# СРОКИ ХРАНЕНИЯ



- **Котлеты и биточки, запеканки из круп реализуют в течение 3 ч после приготовления.**



# ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСЫ

- 1. Анфимова Н. А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.

Картинки:

- <http://www.classifieds.1800goodfood.com/wp-content/uploads/2014/07/1.jpg>
- <http://img15.nnm.me/2/5/1/8/8/fa0c2b9e3b1db0573963f25e372.jpg>
- [http://prettysite.org/uploads/recipe/zapekanki/zapekanka-iz-tvoroga-i-grechnevoj-krupy\\_340.jpg](http://prettysite.org/uploads/recipe/zapekanki/zapekanka-iz-tvoroga-i-grechnevoj-krupy_340.jpg)
- <http://100vkusov.ru/%D0%A0%D0%B5%D1%86%D0%B5%D0%BF%D1%82%D1%8B/%D0%9A%D0%B0%D1%88%D0%B8/32685/>
- <http://www.tvcook.ru/recipes/zapekanki/risovaya-zapekanka.html>
- <http://vts-ul.ru/img/men/9-1.jpg>

