ОГАОУ СПО «Борисовский агромеханический техникум»

Урок №29-30

Тема: «Технология приготовления блюд из макаронных изделий»

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, правила подачи, требования к качеству, сроки хранения и реализации блюд из макаронных изделий.
- Развивать художественный вкус оформления блюд из макаронных изделий.
-Воспитание ответственности за выполняемую работу.
- Способствовать формированию ПК 3 Готовить и оформлять простые блюда и гарниры из макаронных изделий.

Рассматриваемые вопросы

1. Технология приготовления блюд из макаронных изделий.
2. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Технология приготовления блюд из макаронных изделий

Макаронник

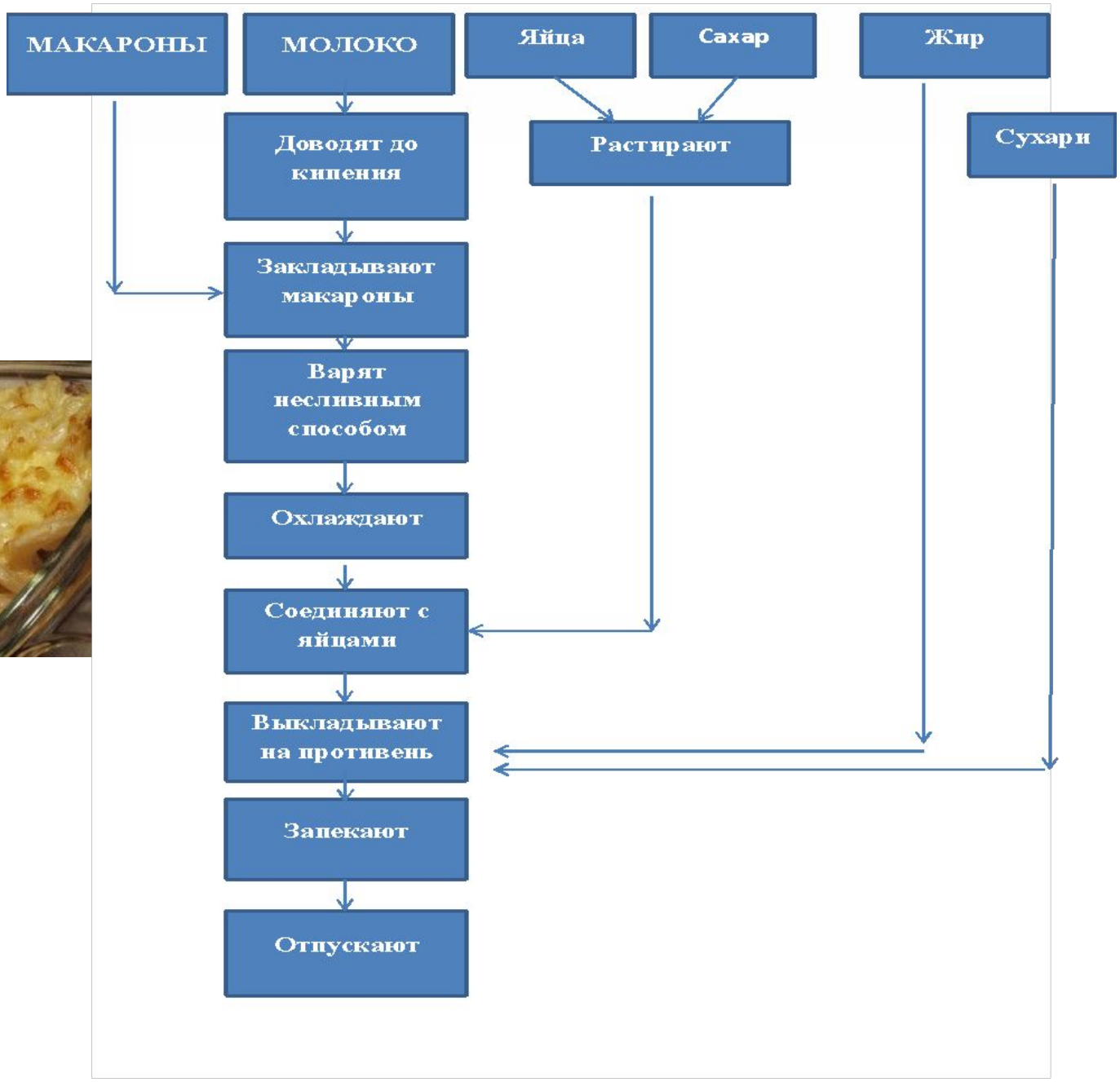
Лапшевник с творогом

Макароны, запеченные с сыром

Макаронник

Отваривают макароны несливным способом в молоке или смеси молока и воды, охлаждают до 60 °С, добавляют сырые яйца, растертые с сахаром, перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность выравнивают, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу. Готовый макаронник слегка охлаждают, разрезают на порции и подают со сливочным маслом, сладким соусом или вареньем.

Технологическая схема блюда «Макаронник»

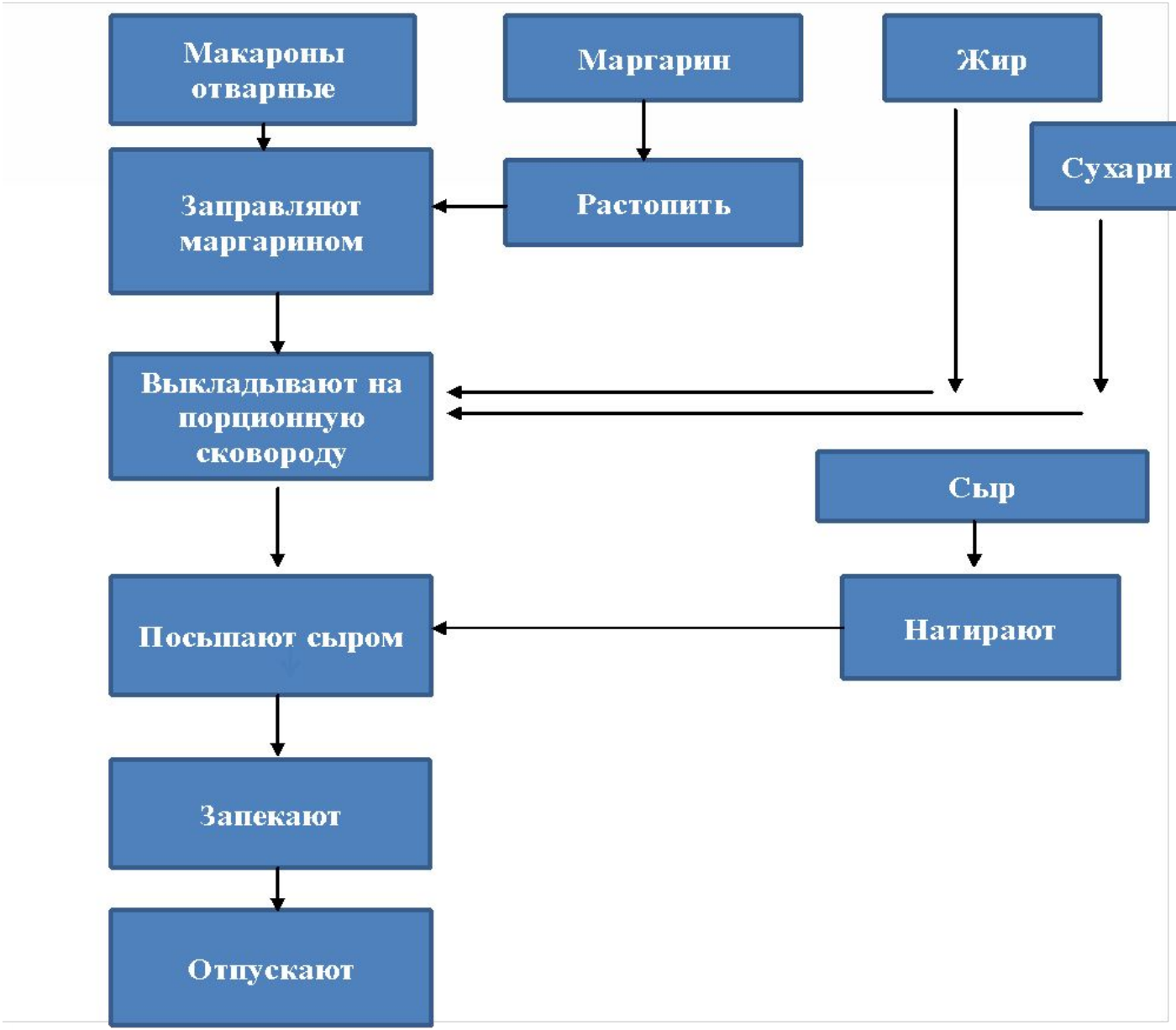


Макароны, запеченные с сыром

Отварные макаронные изделия, приготовленные вторым способом, заправляют маргарином, кладут на предварительно смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки.

Подают на порционной сковороде, при отпуске поливают сливочным маслом.

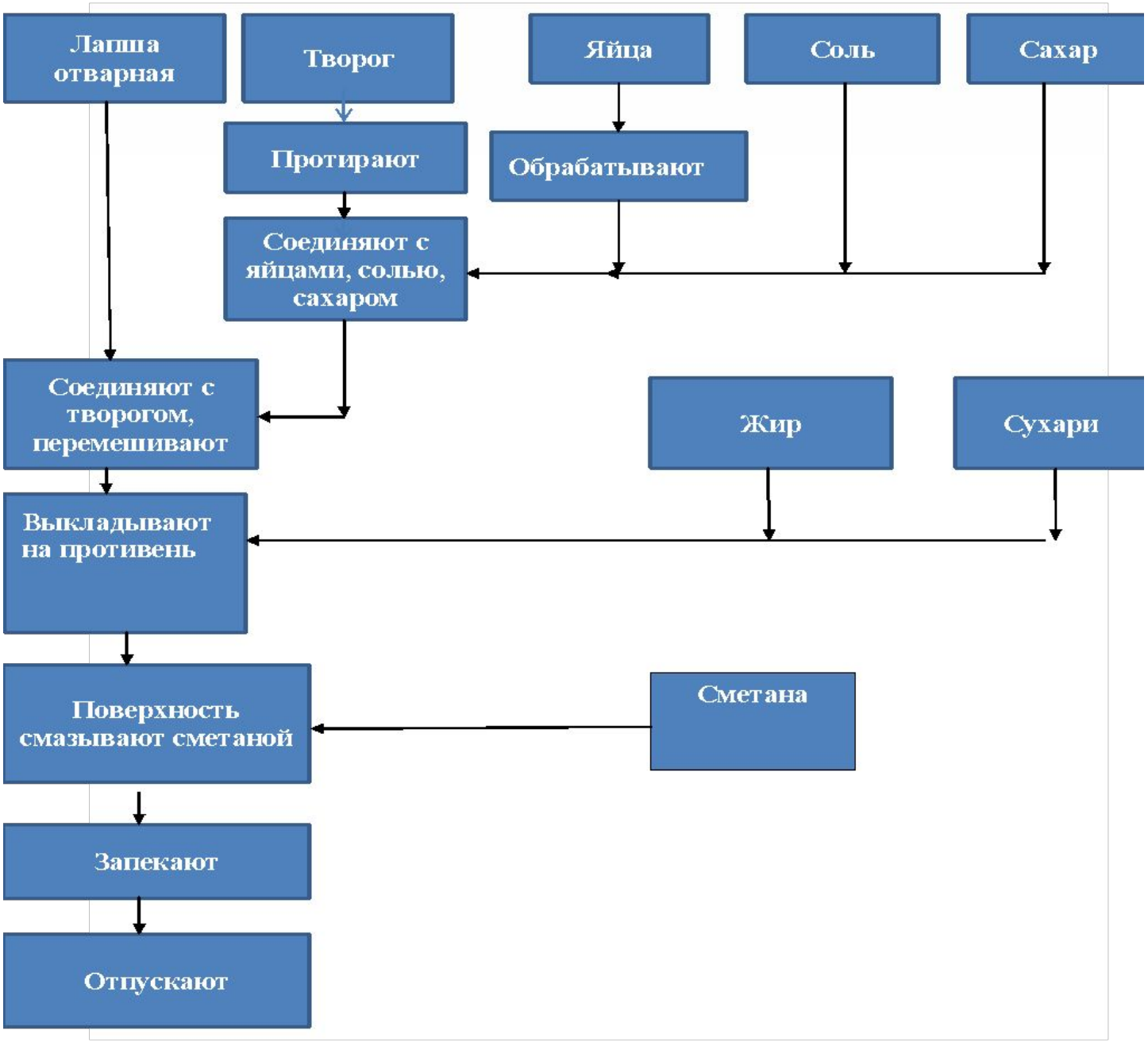
Технологическая схема блюда «Макароны, запеченные с сыром»



Лапшевник с творогом

Творог протирают, смешивают с сырыми яйцами, заправляют по вкусу солью и сахаром. Сваренную несливным способом лапшу или вермишель смешивают с подготовленным творогом. Массу перемешивают, выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу. Изделие слегка охлаждают и нарезают на порции. При отпуске поливают сливочным маслом или подливают сладкий соус. Отдельно в соуснике можно подать сметану.

Технологическая схема блюда «Лапшевник с творогом»



Требования к качеству блюд из макаронных изделий

Внешний вид – у запеченных блюд макаронные изделия соединены между собой, на поверхности румяная корочка.

Цвет– золотистый.

Вкус и запах -свойственные соответствующим макаронным изделиям, без запаха затхлости.

Срок хранения блюд из макаронных изделий – 2 часа.

Закрепление материала

Ответьте на вопросы теста.

1. Какое количество жидкости используют при варке макаронных изделий несливным способом?

а) 2,2 - 3 л

б) 3 - 4 л

в) 4 - 5 л

г) 5 - 6 л

Закрепление материала

2. С какой цель лапшевник смазывают сметаной перед запеканием?

а) для сохранения рисунка;

б) что бы ни испарялась влага;

в) для образования румяной корочки;

г) для сохранения консистенции.

Закрепление материала

3. Макаронные изделия, сваренные не сливным способом, используют для блюда:

а) макароны с сыром;

б) макаронник;

в) макароны в томате;

г) макароны с овощами.

Закрепление материала

4. При первичной обработке макаронные изделия:

а) перебирают;

б) промывают;

в) замачивают;

г) нарезают.

Закрепление материала

5. Трубчатыми макаронными изделия являются:

а) ракушки;

б) улитки;

в) звездочки;

г) перья.

Закрепление материала

6. Срок хранения на раздаче блюд из макаронных изделий?

а) 4 часа;

б) 2 часа;

в) 12 часов;

г) не более 36 часов.

Закрепление материала

7. Чем смазывают поверхность макаронника перед запеканием?

а) льезоном;

б) соусом;

в) растопленным маслом;

г) растительным маслом.

Проверь себя

1 – а

2 – в

3 – б

4 - а

5 – г

6 – б

7 - в

Использованная литература, интернет-ресурсы

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

- http://masterkok.com/sites/default/files/makaronnye_izdeliya.gif
- http://www.dejurka.ru/graphics/digital-paintings-of-animals/
- http://img1.russianfood.com/dycontent/images_upl/2/big_1705.jpg
- http://cs4927.vkontakte.ru/u14449697/-14/x_7b33b6b6.jpg