

К уроку в **5** классе по теме: **Технология приготовления  
блюд из круп, бобовых и макаронных изделий**

**Учитель технологии  
МКОУ  
«Новогремяченская  
СОШ»  
Шавырова С. Н.**

Посмотри, что находится на первом ярусе пищевой пирамиды, кроме хлеба.



# ВИДЫ КРУП



С



# Злаковые культуры и виды круп, получаемых из них

- Гречиха (крупa гречневая)
- Рис (крупa рисовая)
- Овес (крупa овсяная, хлопья «Геркулес»)
- Пшеница (крупa пшеничная, манная)
- Просо (пшено)
- Ячмень (крупa перловая, ячневая)
- Кукуруза (крупa кукурузная)

# ВИДЫ ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КРУП



## Крупа гречневая

Перебирают  
Моют  
Подсушивают или  
поджаривают



## Крупа рисовая

Перебирают  
Моют в теплой воде



## Пшено

Перебирают  
Моют в теплой  
воде



## Манная

Просеивают  
Подсушивают



## Перловая

Перебирают  
Моют а теплой воде  
Замачивают в холодной  
воде на 2-3 часа

# Первичная обработка круп

В чем заключается первичная обработка

крупы

перебирают

просеивают

моют

Подсушивают или поджаривают

замачивают

гречневая

+

-

-

+

-

Рис

+

-

В теплой воде

-

-

«Геркулес»

+

-

-

+

-

Пшено

+

-

В теплой воде

-

-

Манная

-

+

-

+

-

Перловая

+

-

В теплой воде

-

В хол. Воды 2-3 ч.

# По консистенции каши бывают:



**Рассыпчатые**



**Вязкие**



**Жидкие**

# БОБОВЫЕ



Чечевица



Фасоль



Горох



# МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



# Макаронные изделия варят двумя способами

```
graph TD; A[Макаронные изделия варят двумя способами] --> B[Сливной]; A --> C[Несливной]; B --- D[В большом количестве воды (для гарниров к мясным блюдам и как самостоятельные блюда)]; C --- E[В небольшом количестве воды (для запеканок и макаронников)];
```

Сливной

В большом количестве воды (для гарниров к мясным блюдам и как самостоятельные блюда)

Несливной

В небольшом количестве воды (для запеканок и макаронников)

# Лабораторная работа.

1. Изучить упаковку какой-либо крупы.
2. О чём может рассказать маркировка и штриховые коды на упаковках круп и макаронных изделий?

