

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. Воде 2-3 ч.

# По консистенции каши бывают:



**Рассыпчатые**



**Вязкие**



**Жидкие**

# БОБОВЫЕ



Чечевица



Фасоль



Горох



# МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ



# Макаронные изделия варят двумя способами

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?

