

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?

