

## Виробниче навчання

29 група

Четвер 23.04.2020 року

### Урок №26

**Тема програми:** Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів

**Тема уроку:** Приготування страв з макаронних виробів. Вимоги до якості. Відпуск.

**Навчальна мета:** Навчитися правильно приготувати страви з макаронних виробів.

Макаронні вироби – це концентроване тісто з пшеничного борошна спеціального помелу.

Макаронні вироби поділяємо на такі види:

**а) трубчасті**

- макарони
- ріжки
- пір'я

**б) ниткоподібні**

- вермішель

**в) стрічкоподібні**

- локшина

**г) фігурні**

- алфавіт
- зірочки
- ракушки

**а)**



**б)**



**в)**



**г)**



Колір макаронних виробів має бути однотонним, з кремовим або жовтуватим відтінком, який відповідає сорту борошна.

З макаронних виробів готуємо перші і другі страви, гарніри. Вони добре поєднуються з м'ясом, сиром.

Макаронні вироби варимо двома способам: зливний і незливний.

**I спосіб – зливний:** макарони, локшину, вермішель кладемо у киплячу підсолену воду. На 1 кг макаронних виробів беремо 5-6 л води і 50 г солі. Варимо періодично помішуючи до готовності. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду: макарони варимо 20-30 хв, локшину – 20-25 хв, вермішель – 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидаємо на друшляк і промиваємо гарячою водою, перекладаємо у посуд, заправляємо розтопленим жиром (для поливання страви перед подаванням) перемішуємо дерев'яною кописткою, щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі у 2-3 рази за рахунок поглинання води крохмалем. Таке збільшення називається привар і становить 150%.

**II спосіб – незливний:** у киплячу підсолену воду (засипаємо макаронні вироби на 1 кг макаронних виробів беремо 2,2-3 л води і 30 г солі, варимо до загусання, помішуючи. Наприкінці варіння додаємо жир, закриваємо кришкою і доварюємо на слабкому вогні. Привар становить 200-300%. Таким способом варимо макаронні вироби, які потім використовуємо для приготування запечених страв.

Макарони відварені подаємо як самостійну страву з жиром, овочами, кисло-молочними продуктами, сиром, грибами.

Ми з вами приготуємо страву «Макарони з кисло-молочним сиром» та «Макарони відварені з грибами».

Послідовність організації робочого місця при приготуванні страв з макаронних виробів:

1. Підготувати електричну плиту, каструлю з жовтим дном, сковороду, ємкості для продуктів, кухонний інвентар, посуд для відпуску, продукти.
2. Правильно організувати своє робоче місце.
3. Дотримуватись правил санітарії та гігієни під час приготування страв.
4. Дотримуватись вимог охорони праці при роботі біля електричної плити.
5. Забороняється залишати обладнання без нагляду.
6. Після закінчення роботи необхідно вимкнути обладнання.
7. Прибрати робоче місце.

## Технологічна картка

на страву: Макарони з кисло-молочним сиром

В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів, видавництво «Оріяна-нова», 1998р.



| №<br>п/п | Назва продуктів | Маса в грамах |
|----------|-----------------|---------------|
| 1        | Макарони        | 65            |
| 2        | Вода            | 300           |
| 3        | Сир             | 75            |
| 4        | Масло вершкове  | 10            |
|          | Вихід           | 285           |

### Технологія приготування

Макарони варимо зливним способом. У киплячу підсолону воду кладемо макарони, варимо, періодично помішуючи, до готовності. Відкидаємо на друшляк, промиваємо водою. Заправляємо вершковим маслом, додаємо протертий сир, перемішуємо і відразу подаємо.

### Вимоги до якості

Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму. Колір відварених макаронів білий. Смак і запах властиві макаронним виробам в поєднанні з молочним сиром.

## Технологічна картка

на страву: Макарони з грибами

В.С. Доцяк «Українська кухня». Львів, видавництво «Оріяна-нова», 1998р.



| №<br>п/п | Назва продуктів   | Маса в грамах |
|----------|-------------------|---------------|
| 1        | Макарони          | 65            |
| 2        | Вода              | 300           |
| 3        | Гриби білі сушені | 10            |
| 4        | Масло вершкове    | 15            |
| 5        | Цибуля рібчаста   | 50            |
|          | Вихід             | 250           |

## Технологія приготування

Макарони варимо зливним способом. У киплячу підсолону воду кладемо макарони, варимо, періодично поміщуючи, до готовності. Рібчасту цибулю нарізаємо соломкою пасеруємо до розм'якнення, додаємо нарізані соломкою варені гриби і смажимо 5-6 хвилин. Відварені макарони змішуємо з підготовленими грибами і подаємо.

## Вимоги до якості

Відварні макаронні вироби легко відокремлюються один від одного, зберігають форму. Колір відварених макаронів білий. Смак і запах властиві макаронним виробам в поєднанні з пасерованою цибулею та грибами.

***Приємного приготування! Не забувайте, що «Кухар – професія, що дарує щастя».***

