

Temat: Obróbka wstępna i cieplna kasz i makaronów

Proszę powtórzyć wiadomości ze zbóż z klasy II.

Przeczytaj temat z podręcznika strona 119 – 121 oraz 141 - 149

Zapoznaj się z poniższą prezentacją

Sporządź notatkę – prezentacja

Naucz się

Sporządź schemat blokowy kremowego deseru ryżowego z owocami w syropie miodowym – na podstawie receptury (podręcznik strona 147) i poznanych wiadomości

Schemat prześlij, do 29 kwietnia (środa) go godz. 15, na adres atolwinska@op.pl

MAKARONY

ZASADY GOTOWANIA

- We wrzącej osolonej wodzie (6l/kg)
- Po wrzuceniu mieszamy
- Po wypłynięciu pozostawiamy w stanie łagodnego wrzenia
- Odcedzamy i hartujemy /przelewamy zimną wodą/
- Czas gotowania zależy od przeznaczenia, gatunku, kształtu

MAKARONY

ZASTOSOWANIE

- Dodatek do dań na słono i słodko
- Dodatek do dań na ciepło i zimno

MAKARONY

ZASTOSOWANIE I GRAMATURA

- dodatek do zup – 80g
- Dodatek do dania zasadniczego – 150g
- Danie podstawowe – 250g

KASZE

OBRÓBKA WSTĘPNA

- przesiewanie
- przebieranie
- płukanie
 - nie stosuje się do kasz drobnych,
 - 2-3 krotnie, woda o temp. 40°C,
 - szybko, kasza wchłania 10-20% wody

KASZE

OBRÓBKA WSTĘPNA

- zacieranie jajem
 - cel – wytworzenie otoczki białkowej, która zapobiega rozklejaniu ziaren
 - zastosowanie – kasze drobne gotowane na sypko
 - polega na mieszaniu z jajem lub białkiem i suszeniu w piekarniku

KASZE

OBRÓBKA CIEPLNA

- gotowanie
 - konsystencja zależy od ilości wody i czasu gotowania

KASZE

PODZIAŁ KASZ ZE WZGLĘDU NA KONSYSTENCJĘ

- kasze rozklejone rzadkie **1:6**
- kasze rozklejone gęste **1:4**
- kasze gotowane na półsypko **1:2,5**
- kasze gotowane na sypko **1:1,5-2**

KASZE

KASZE ROZKLEJONE RZADKIE **1:6**

- zastosowanie – zupy/krupnik/, kleiki
- skrobia pęcznieje, pęka i wylewa się na zewnątrz
- kasze grube – zalewa się zimną wodą
- kasze jęczmienną i ryż wsypuje się do wrzątku
- gotuje się wolno 0,5-1h

KASZE



KASZE ROZKLEJONE GĘSTE 1:4

- zastosowanie – kostka do zup, desery
- ziarna tracą kształt
- kasze wsypuje się do wrzątku
- gotuje się do momentu wchłonięcia wody a następnie odstawia na brzeg płyty w celu garowania

KASZE

KASZE GOTOWANE NA PÓŁSYPKO **1:2,5**

- część ziarna zachowuje kształt a część nie
- zastosowanie – do kotletów, krokietów, zapiekanek, deserów, dodatek do dań zasadniczych
- kasze wsypuje się do wrzątku
- gotuje się do momentu wchłonięcia wody a następnie odstawia na brzeg płyty w celu garowania

KASZE

KASZE GOTOWANE NA SYPKO **1:1,5-2**

- kasze drobne - przed gotowaniem zacieramy jajem
- kasze grube – dodatek tłuszczu, dogotowujemy na wolnym ogniu lub w kąpieli wodnej
- kasze wsypuje się do wrzątku

KASZE

KASZE GOTOWANE NA SYPKO **1:1,5-2**

- gotuje się do momentu wchłonięcia wody a następnie odstawia na brzeg płyty, wstawia do kąpieli wodnej lub zapieka w piekarniku w celu garowania /przetrzywanie produktów w temp. bliskiej wrzenia/
- otoczki ziarna nie pękają
- ziarna są miękkie, oddzielone i posiadają swój kształt

KASZE

KASZE GOTOWANE NA SYPKO **1:1,5-2**

- skrobia ulega kleikowaniu wewnątrz
- zastosowanie – dodatek do zup
(pomidorowa, szczawiowa, mleczna)
deserów, zapiekanek, mięs duszonych

RYŻ

GOTOWANIE

- Rodzaje ryżu występujące w handlu
 - Kleisty - zawiera dużo skrobi nierozpuszczalnej /ryż gotuje się na sypko/
 - Zwykły - zawiera mniej skrobi nierozpuszczalnej
 - Parboiled – gotuje się krócej /ryż gotuje się na sypko/
 - Dziki – gotuje się długo

RYŻ

GOTOWANIE

- Ryż w woreczkach
 - ryż wsypujemy do osolonego wrzątku

RYŻ

GOTOWANIE

- Ryż sypki
- I Metoda - absorpcji – ryż wsypuje się do zimnej wody i doprowadza do wrzenia, następnie przykrywa i gotuje na wolnym ogniu
- II Metoda – wypłukany i odsączony ryż gotujemy w dużej ilości wrzącej i osolonej wody, po ugotowaniu, odsączamy i przelewamy zimną wodą

RYŻ

GOTOWANIE

- W zależności od gotowanych potraw
 - Pilaw
 - Dodatek do potraw
 - Risotto
 - Pudding

Sprawdź jak się gotuje w podręczniku na stronie 146 – 147. Zwróć uwagę na pilaw i risotto

RYŻ

To już koniec zbóż.

W następnym tygodniu pisać będzie sprawdzian (od 4 do 8 maja).