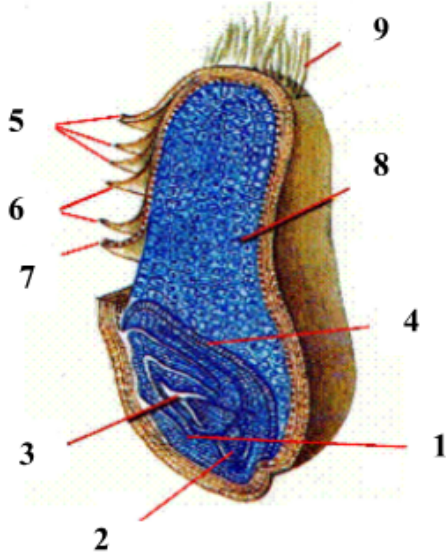


БУДОВА ТА ХІМІЧНИЙ СКЛАД ЗЕРНА ЗЛАКОВИХ

До представників родини злакових відносять пшеницю, рис, кукурудзу, ячмінь, жито, просо, сорго. Вони є основним продуктом у харчуванні людей.



Поздовжній розріз зернівки пшениці

1- зародок; 2 – зародкові корінці;
3 – почечка; 4 – щиток; 5 – шари плодової оболонки; 6 – шари насінневої оболонки;
7 – алейроновий шар ; 8 – ендосперм (борошнисте тіло); 9 – чубок.

Плодова та насіннева оболонка складає 5% від маси зерна. Вона захищає зерно від шкідливого зовнішнього впливу.

Алейроновий шар складає 5-7%. Він заповнений: білком – алейроном, мінеральними речовинами, цукрами, жирами, вітамінами.

Ендосперм - найбільш поживна частина зерна(78-84% від маси).

Зародок складає 7-9% від маси зерна. Містить білки, жири, цукри, мінеральні речовини, вітаміни, ферменти.

Хімічний склад зерна:

- ✓ вуглеводи - 60% (крохмаль, цукор, клітковина)
- ✓ білки - 12,5%
- ✓ жири - 2,1%
- ✓ мінеральні речовини - 1,7%
- ✓ вітаміни групи B, PP
- ✓ ферменти.

За хімічним складом зернові, круп'яні культури поділяють на:

- багаті на крохмаль (55-80 %) - хлібні злаки (жито, пшениця, овес, ячмінь, рис, кукурудза), круп'яні (гречка, просо);
- багаті на білок (понад 20 %) - бобові (горох, квасоля, соя)

Хімічний склад залежить від:

- сорту;
- умов вирощування;
- умов збору врожаю;
- режиму і строків зберігання.



КРУПИ: ВИДИ, АСОРТИМЕНТ, ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

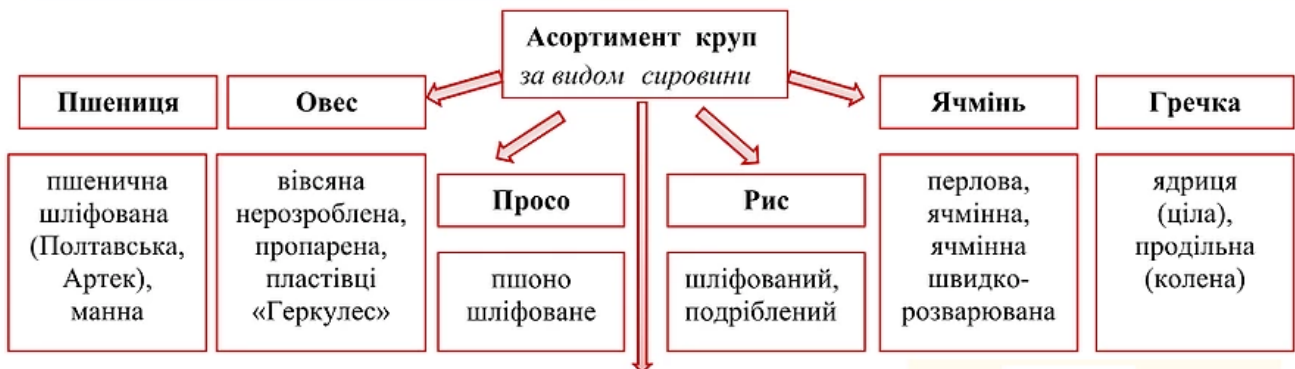
Крупи – харчовий продукт, одержаний від переробки круп'яного зерна, в якому сконцентровані добре засвоювані поживні речовини.

Класифікація круп:

- ✓ за *видом сировини*: пшенична, вівсяна, ячмінна, гречана, пшоняна, рисова, горохова, кукурудзяна тощо;
- ✓ за *способом обробки і стану поверхні крупинок*: ядриця (ціла – шліфувана, не шліфувана, пропарена, не пропарена), проділ, плющена, у вигляді пластівців.

Крупи ділять на:

- ✓ *сорти* (в залежності від вмісту домішок та доброякісності ядра) – вищий, I, II;
- ✓ *номери* (відповідно до розміру і однорідності частинок крупи) – 5 номерів;
- ✓ *марки* (манна крупа) – залежно від сортів пшениці (м'яка, тверда) розрізняють манну крупу марки М (з м'якої пшениці), Т (з твердої пшениці) і МТ (з суміші м'якої і твердої пшениці).



Кукурудза

крупа шліфувана, дроблена, кукурудзяні пластівці

Горox

горох полірований цілий, колотий, горохові пластівці



Харчова цінність круп

Крупи мають високу харчову цінність, калорійність, добре засвоюються організмом людини. Харчова цінність зумовлена високим вмістом вуглеводів, жирів, білків, вітамінів та мінеральних речовин. Крупи містять 12-14% води, 7-13% білків, 1-3% жирів.

Оцінка якості круп

Якість круп визначається за показниками **органолептичними** (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, крупність: номер крупи) та **фізико-хімічними** (вміст доброякісного ядра, вологість, вміст смітних домішок, масова частка сухих речовин, кислотність, зольність)


Вимоги до якості круп

Зовнішній вигляд: властивий відповідному виду крупи.
Колір: типовий даному виду крупи.
Запах: властивий для даного виду крупи без затхлості і сторонніх запахів.
Смак: властивий для даного виду крупи, не кислий, гіркий, пліснявильний.
Вологість: не більше 12-17%.

КРУПИ: МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА, УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ, ВИКОРИСТАННЯ

В залежності від виду круп їх *перебирають, просівають, промивають, підсушують або обжарюють, замочують.*

Вид крупи	перебирають	просівають	промивають	підсушують або обжарюють	замочують
 Гречана	❖	-	-	сиру гречану крупу перед використанням обжарюють	-
 Рисова	❖	-	теплою водою, а потім гарячою	-	-
 Перлова	❖	-	теплою водою, а потім гарячою	-	в холодній воді 2-3 год
 Вівсяна	❖	-	-	❖	-

 Манна	-	❖	-	для розсипчастих каш підсушують до світло-жовтого кольору	-
 Пшоняна	❖	-	теплою водою, а потім гарячою	-	-
 Пшенична	❖	-	-	-	-
 Ячмінна	❖	-	теплою водою	-	-
 Кукурудзяна	❖	-	-	-	-

Умови зберігання круп

Зберігають крупу в спеціальних сховищах, в паперових мішках.

Температура в сховищах має бути не більшою від 10 °С, відносна вологість повітря 60...65 %.

За усіх однакових умов рисова, перлова, пшенична, гречана крупи зберігаються довше, ніж крупи кукурудзи, проса, вівса.

Використання круп

Використовуються для приготування перших страв (супи), других страв (каші, запіканки, битки, котлети, пудинги), закусок.



КРУПИ: ВИДИ, АСОРТИМЕНТ, ХАРАКТЕРИСТИКА, ВИКОРИСТАННЯ

Вид крупи	Асортимент, характеристика	Харчова цінність	Використання
 <p style="text-align: center;">Гречана</p>	<p>Гречана крупа надходить у вигляді цілого ядра і проділу. Ядриця вариться 30-40 хв., збільшується в об'ємі у 5-6 разів. Проділ вариться 15-20 хв.</p>	<p>Містить :</p> <ul style="list-style-type: none"> - крохмалю - 63,7 %; - білків - 12,6%; - жиру - 2,6 %; - клітковини - 1,1 %; мінеральних солей - калію, фосфору, заліза,; - вітаміни - В1 , В2 , РР, Е. <p>Енергетична цінність 100 г крупи 329 ккал, або 1377 кДж.</p>	<p>З гречаної крупи готують розсипчасті каші, перші страви, начинки, крупники. Проділ використовують для приготування в'язких каш і виробів з них та перших страв</p>
 <p style="text-align: center;">Рис</p>	<p>Випускають рис шліфований, полірований, подрібнений шліфований. Рис шліфований і полірований поділяють на вищий, I і II сорти. Рис варять 45-50 хв., він збільшується в об'ємі у 6-7 разів</p>	<p>Містить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крохмалю - 93,7 %; - білків - 7,0%; - жиру - 0,6%; - клітковини - 0,4 %. <p>Енергетична цінність 100 г рису 323 ккал, або 1351 кДж.</p>	<p>Використовують для приготування розсипчастих і в'язких каш, бабок. Рис подрібнений шліфований на сорти не ділять. Використовують для приготування кулешиків, в'язких і рідких каш, запіканок</p>
 <p style="text-align: center;">Пшоно</p>	<p>Пшоно випускають шліфованим трьох сортів: вищого, I і II. Залежно від сорту колір пшоно буває світло- або яскраво жовтий, консистенція від борошнистої до скловидної. Пшоно варять 40-50 хв., збільшується в об'ємі в 6-7 разів</p>	<p>Містить:</p> <ul style="list-style-type: none"> - крохмалю - 64,8 %; - білків - 12%; - жиру - 2,9%; - клітковини - 0,7%. <p>Енергетична цінність 100 г пшоно 334 ккал, або 1397 кДж.</p>	<p>Використовують для приготування каш, запіканок, бабок, начинок.</p>



Ячна

Ячну крупу виробляють із зерен ячменю, подрібнюючи їх. Крупинки бувають різної форми і величини, з гострими гранями, білого кольору з жовтуватим, зеленкуватим або сірим відтінками. Вони розварюються за 40-50 хв.

Містить:

- багато крохмалю, який під час варіння поволі набухає, довго вариться, але швидко віддає воду, тому каші стають твердими.
- білків – 11 %;
- доволі велику кількість солей; кальцію та заліза.

Використовують для приготування каш



Перлова

Випускають крупи п'яти номерів. Крупи №1,2 видовженої форми з заокругленими кінцями у вигляді цілих зерен або крупноподрібнених. Крупи № 3,4,5 - округлу форму, білого або жовтуватого кольору, інколи із зеленкуватим відтінком. Розварюються: крупи № 1,2 за 60-90хв, №3,4,5 - протягом 60 хв. Збільшується в об'ємі у 5-6 разів.

Містить:

- крохмалю - 65,7 %;
- білків - 9,3%;
- жиру - 1,1%;
- клітковини - 1 %.

Енергетична цінність 100 г перлової крупи 324 ккал, або 1356 кДж.

З перлових круп № 1-3 готують перші страви, каші, з крупів № 4,5 - каші, гарніри, зрази



Вівсяна

Крупу вівсяну випускають: пропарену не подрібнену, сплюснену, пластівці Геркулес. Крупа швидко розварюється (за 20 хв.), пелюсткові пластівці розварюються за 10хв.

Містить:

- крохмалю - 54,7 %;
- білків - 11,9%;
- жиру - 5,8%;
- клітковини - 2,8%;
- значну кількість вітамінів В1, В2, РР, Е;
- солей заліза, марганцю, магнію, фосфору.

Енергетична цінність 100 г крупи 345 ккал, або 1444 кДж.

Вівсяна крупа містить багато слизистих речовин, тому її використовують для приготування в'язких каш, молочних супів, запіканок



Кукурудзяна

Виробляють із зерен кукурудзи, подрібнюючи їх. Кукурудзяну крупу варять протягом 60хв., збільшується в об'ємі у 3-4 рази.

Містить:
- крохмалю - 70,4%;
- білків - 8,3%;
- жиру - 1,2%;
- клітковини - 0,8 %;
- вітаміни - В1 , В 2 , РР, Е, D;
- каротин.
Енергетична цінність 100 г круп 325 ккал, або 1360 кДж.

Використовують для приготування каш . Каші з такої крупи тверді, мають специфічний присмак



Пшенична

Випускають крупу двох видів - Полтавська, Артек. Полтавська - чотирьох номерів: №1 - цілі зерна, видовженої форми, з заокругленими кінцями; №№2, 3, 4 - подрібнені зерна, частково шліфовані, округлої форми. Розварюється: Полтавська - протягом однієї години, збільшуються в об'ємі у 4-5 разів. Артек - за 60 хв., збільшується в об'ємі у 4-5 разів.

Містить:
- білків – 11,5%;
- жирів – 1,3%;
- вуглеводів – 63,1%;
- клітковину;
- не велику кількість цукрі;
- мікроелементи - калій, срібло, цинк, кальцій, фосфор і магній;
- вітаміни групи В, А, С, Е.
Енергетична цінність 100 г круп 316 ккал, або 1323 кДж.

Використовують для приготування каш, бабок, перших страв





Манна

Випускають крупу трьох марок: М, Т, МТ. Марки М (з м'якої пшениці - непрозорого, білого кольору, покрита борошном), Т (з твердої пшениці - напівпрозора, жовтого кольору, з гострими гранями) і МТ (з суміші м'якої і твердої пшениці - білого кольору, непрозора, вкрита борошном, з напівпрозорою ребристою крупкою кремового кольору). Крупа швидко розварюється (за 10-15 хв)

Містить:
- крохмалю - 70,3 %;
- білків - 11,3%;
- жиру - 0,7 %;
- вітаміни В , В .
Енергетична цінність 100 г круп 326 ккал, або 1364 кДж.

Крупу марки М використовують для варіння каш (в'язких і рідких); марки Т – для приготування перших страв, начинок; марки МТ - для приготування в'язких каш і виробів з них , також використовують у дитячому і дієтичному харчуванні.

ХІМІЧНИЙ СКЛАД ТА ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ КРУП

Продукти	білк и, г	жи р и , г	вуг ле во ди , г	Кка л	Мінеральні речовини						Вітаміни		
					на т р і й	калі й	ка л ь ц і й	маг ні й	фо с ф о р	за л і зо	В1	В2	РР
 <p>Крупа манна</p>	11,3	0,7	73,3	326	22	120	20	30	84	2,3	0,14	0,07	1,00
 <p>Крупа гречана</p>	12,6	2,6	68	329	-	167	70	98	298	8,0	0,53	0,20	4,19

Основною складовою частиною всіх круп є крохмаль.

Білків у крупах небагато. Вони в основному повноцінні. За вмістом незамінних амінокислот найбільш повноцінними є білки рису, гречаних і вівсяних круп, а білки пшона і кукурудзяної крупи недостатньо цінні.

Жири в крупах складаються в основному з ненасичених жирних кислот, легко окисляються і гіркнуть, а це призводить до псування круп. Найбільше жиру у пшоні, вівсяній і гречаній крупах.

Крім того крупи містять мінеральні речовини, солі фосфору, калію, магнію, але вони бідні на кальцій.

➤ Комбінуючи крупи з молоком, сиром, яйцями, м'ясом, можна підвищити цінність білків, а страви поповнити кальцієм.

✓ Добираючи гарніри з круп, слід враховувати не тільки їхній хімічний склад, а й те, як вони поєднуються за смаком.

Так, гарніри з круп погано поєднуються з рибою, крім гречаної каші, яку подають як гарнір до смаженої риби; гарніри з рису краще подавати до страв з баранини, відварної курки і не рекомендується до страв з качки та гуски.





КАШІ

Опорний конспект

Каші - страви, які можна варити з будь-якого виду крупи на воді, молоці, або суміші води з молоком, а також на бульйоні.

За консистенцією залежно від співвідношення крупи і рідини, яку наливають при варінні, каші поділяють на *розсипчасті*, *в'язкі* і *рідкі*.

Загальні правила приготування каш

- ✓ Каші варять у пароварних казанах, надплитному посуді з товстим дном (4-5 мм).
- ✓ У разі варіння в невеликих надплитних казанах кашу, щоб вона упрівала, ставлять в жарову шафу.
- ✓ Консистенція та вихід каш залежать від співвідношення кількості крупів і рідини.
- ✓ Співвідношення рідини і круп залежить від виду каші, крупи, способу її попередньої обробки (промита, підсмажена, підсушена).
- ✓ При дозуванні рідини потрібно враховувати, що промиті крупи містять 10-30 % води.
- ✓ Посуд для варіння каш слід добирати з урахуванням приварку.
- ✓ Правильного співвідношення крупів і рідини при варінні великої кількості порцій каші додержують так: у казан наливають воду, після закипання всипають промиті крупи й котломіром вимірюють загальний об'єм, крупи з водою. Якщо він більший від встановленого - надлишок виливають, менший – додають гарячу воду.
- ✓ Сіль кладуть у казан з рідиною до засипання крупи з розрахунку на 1 кг крупи для розсипчастих каш – 10 г, для молочних солодких – 5 г.
- ✓ Крупу промиту перед засипанням у казан, кладуть у киплячу воду, періодично помішуючи мішалкою.
- ✓ Під час варіння крупу перемішують доти, поки вона не вбере всю рідину та набухне, припиняють, поверхню каші розрівнюють, казан закривають кришкою, зменшують нагрівання до температури 90-100°C і залишають для упрівання на 1,5-2 год залежності від виду круп.
- ✓ Не рекомендується зливати воду з казана, краще взяти менше води, а потім у разі потреби долити гарячу воду.
- ✓ Манну крупу засипають у рідину тоненькою цівкою, безперервно помішуючи.
- ✓ Манну кашу будь-якої консистенції доводять до готовності протягом 10-15 хв, кашу з вівсяної крупи «Геркулес» - 30 хв.
- ✓ Пшоно, рис, перлова крупа погано розварюється в молоці, тому щоб зварити молочну кашу, крупи попередньо проварюють 5-10 хв у киплячій воді за нормою, потім вливають гаряче молоко і варять до готовності при слабкому кипінні.
- ✓ Норми відпуску каш такі: розсипчасті – 200-250 г на порцію, в'язкі – 200-300 г.
- ✓ До відпуску готові страви зберігають на марміті при температурі + 70-80°C, у духовій шафі або на водяній бані.

Співвідношення круп і рідини при варінні каш

Назва каші	На 1 кг виходу каші		На 1 кг круп і вихід каші		Тривалість варіння, год	Приварок %
	круп, г	ріднини, л	ріднини, л	вихід, кг		
Розсипчаста каша						
Гречана: з сиріої або швидкозварюючої крупи з підсмаженої крупи	476	0,71	1,5	2,1	4-4,5	100
	417	0,79	1,9	2,4	1,5-2	140
Пшоняна	400	0,72	1,8	2,5	1,5-2	150
Рисова	357	0,75	2,1	2,8	1,5	180
Ячна і перлова	333	0,80	2,4	3,0	3,0	200
Пшенична	400	0,72	1,8	2,5	1,5-2	150
В'язка каша						
Гречана	250	0,80	3,2	4,0	1-1,5	300
Манна	222	0,82	3,7	4,5	0,25	350
Пшоняна	250	0,80	3,2	4,0	2,0	300
Рисова і перлова	222	0,82	3,7	4,5	2,0	350
Рідка каша						
Манна	154	0,88	5,7	6,5	0,25	550
Рисова	154	0,88	5,7	6,5	1-1,5	550
Вівсяна	200	0,84	4,2	5,0	2,0	400
Пластівці «Геркулес»	154	0,88	5,7	6,5	0,5	550
Пшенична	200	0,84	4,2	5,0	1-1,5	400



Норма рідини і солі для варіння каш з 1 кг крупи

Опорний конспект

СПОСОБИ ВАРІННЯ РОЗСИПЧАСТИХ КАШ. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Розсипчасті каші варять з рису, гречаної, перлової, пшоняної, ячмінної і Полтавської круп на воді або бульйоні. Використовують як самостійні страви або на гарнір. Вихід з 1 кг крупи – 2,1-3 кг готової каші.

Гречана каша

У відповідний посуд наливають за нормою воду, доводять до кипіння, додають сіль і засипають підготовлену крупу, знімають шумівкою зерна, які сплили, варять кашу, періодично помішуючи до загусання, додають жир (5-10% маси крупи), вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні.

✓ Для приготування каші із підсмаженої крупи води вливають на 5-6% більше, так як каша вариться швидше.

✓ Для того, щоб каша була розсипчастою, її розпушують кухарською виделкою.

Пшоняна каша

Готують двома способами.

При **I способі** у киплячу підсолену воду, взяту за нормою, закладають підготовлену крупу і варять до загусання, періодично помішуючи. Доводять до готовності у жаровій шафі протягом 1,5 год.

При **II способі** – у киплячу підсолену воду об'ємом 5-6 л (на 1 кг крупи і 50 г солі) засипають підготовлену крупу і варять протягом 5-6 хв, воду зливають, додають жир і доводять до готовності в жаровій шафі протягом 30-40 хв.

Манна каша

Просіяну манну крупу підсушують до світло-жовтого кольору і змішують з топленим маслом. У киплячу підсолену воду за нормою засипають тоненькою цівкою манну крупу, безперервно помішуючи. Посуд з кашею ставлять у жарову шафу на 20-30 хв. для упівання.

Рисова каша

Готують трьома способами.

При **I способі** у киплячу підсолену воду, взяту за нормою, додають жир (5-10% маси рису), засипають підготовлену крупу і варять, помішуючи до загусання, доводять до готовності у жаровій шафі протягом 1 год при слабкому нагріванні.

При **II способі (рис припущений)** підготовлений рис заливають окропом для видалення присмаку борошна, зливають воду, заливають гарячим м'ясним або курячим бульйоном (з розрахунку 2,1 л на 1 кг рису), додають сіль, веркове масло, сиру обчищену цибулю, перець. Варять, помішуючи до загусання, доводять у закритому посуді до готовності на парі, цибулю видаляють.

При **III способі (рис відкидний)** підготовлений рис засипають у киплячу підсолену воду (6 л на 1 кг), варять при слабкому кипінні 25-30 хв, зерна рису відкидають на сито, промивають гарячою водою, кладуть у посуд, додають жир, доводять до готовності в жаровій шафі.

Подають рисову кашу як самостійну страву з верковим маслом, використовують як гарнір до будь-яких страв, фарш.



Вимоги до якості розсипчастої каші

Зерна добре зварені, м'які, набухлі, зберігають свою форму, легко відділяються одне від одного.

Смак і запах властиві певному виду крупи.

Вологість каш: гречаної 60%, манної і пшеничної – 66%, рисової – 70%

СПОСОБИ ВАРІННЯ В'ЯЗКИХ, РІДКИХ КАШ. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

В'язкі каші готують на молоці, воді, молоці з водою з усіх видів круп за загальними правилами варіння.

В'язка каша являє собою густу консистенцію, при температурі 60-70°C вона тримається на тарілці гіркою, не розсипається. З 1 кг крупи дістають від 4 до 5 кг готової каші.

Під час варіння необхідно враховувати, що різні види круп неоднаково швидко набухають і розварюються.

Такі крупи, як рисова, перлова, вівсяна, пшенична, в молоці розварюються гірше, ніж у воді.

На молоці варять солодкі каші. У ці каші можна додавати родзинки, курагу, чорнослив.

Рисова (пшоняна, вівсяна) каша молочна

В киплячу підсолену воду засипають заготовлену крупу, варять 20 хв, потім зливають зайву воду, додають гаряче молоко і варять до готовності.

Манна каша молочна

Незбиране молоко, або молоко, розведене водою, кип'ятять, додають сіль, цукор і швидко засипають тоненькою цівкою манну крупу, щоб не утворились грудочки і варять, помішуючи 15-20 хв.

Подають каші зварені на молоці з вершковим маслом, на воді – з жиром.

Вимоги до якості в'язкої каші

Консистенція в'язкої каші однорідна, без грудочок, густа, на тарілці не розпливається, зерна частково розварені, але не злипаються.

Колір, смак і запах властиві певному виду крупи.

Вологість каші: гречаної, пшоняної, пшеничної – 79%, рисової, перлової, ячної – 81%.



Рідкі каші готують з усіх видів круп, крім гречаної, ячної. Варять каші на молоці, суміші молока з водою (60% молока, 40% води), на воді.

Рідкими вважаються каші, вихід яких складає 5-6 кг із 1 кг крупи.

Готують їх так само, як і в'язкі, але використовують більше рідини.



Подають рідкі каші як самостійні страви з вершковим або топленим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом (20-30 г на порцію), з корицею, якою посипають кашу (0,5 г на порцію).

Вимоги до якості рідких каш

У рідкій каші зерна повністю набухли, добре розварені, втратили свою форму.

Консистенція однорідна, рідка, каша розтікається по тарілці.

Колір, запах і смак властивий певному виду круп.

Вологість – пшеничної каші - 83%, рисової -87%



❖ Зберігають готові каші на марміті при температурі 70-80°C протягом 4 год. без погіршення смаку.

❖ Запах каш в разі тривалого зберігання слабшає.

Технологічна картка

Каша перлова розсипчаста



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа перлова	67	67
Вода	160	160
Сіль	2	2
Масло вершкове	15	15
Вихід		215

Технологія приготування

У на плитний посуд наливають за нормою воду, доводять до кипіння, додають сіль і засипають підготовлену крупу, перемішують дерев'яною кописткою. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять, періодично помішуючи, до загусання, вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні. Щоб каша була розсипчастою її розпушують кухарською виделкою.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подавати з підсмаженими з цибулею вареними грибами. Охолоджену – з холодним молоком .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі.

Колір – сірий

Смак – в міру солоний

Консистенція – розсипчаста, м'яка.

Технологічна картка

Каша Ячнева розсипчаста



**Те
хн
ол**

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа ячнева	67	67
Вода	160	160
Сіль	2	2
Масло вершкове	15	15
Вихід		215

огія приготування

У на плитний посуд наливають за нормою воду, доводять до кипіння, додають сіль і засипають підготовлену крупу, перемішують дерев'яною кописткою. Знімають шумівкою зерна, які спливли. Варять, періодично помішуючи, до загусання, вирівнюють поверхню, закривають кришкою і розпарюють кашу до готовності при малому нагріванні. Щоб каша була розсипчастою її розпушують кухарською виделкою.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подавати з підсмаженими з цибулею вареними грибами. Охолоджену – з холодним молоком .

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі.

Колір – сірий

Смак – в міру солоний

Консистенція – розсипчаста, м'яка.

Технологічна картка

Каша рисова в'язка з гарбузом



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа рисова	42	42
Гарбуз	100	70
Молоко	100	100
Сіль	2	2
Цукор	3	3
Маса каші	-	200
Масло вершкове	15	15
Вихід		215

Технологія приготування

Гарбуз очищають від шкірочки, видаляють насіння і м'якоть, нарізають дрібними кубиками, закладають в кип'ячене молоко, додають сіль, цукор і нагрівають до кипіння. Потім засипають підготовлену крупу і варять кашу до готовності при слабкому кипінні.

Правила подачі

Гарячу кашу з гарбузом поливають жиром або кладуть шматочок вершкового масла.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна добре зварені, набухлі.

Колір – білий.

Смак – в міру солоний, присмак гарбуза і масла.

Консистенція – м'яка, в'язка, однорідна, маслоподібна.

Запах - властивий виду крупи, гарбуза та масла.

Технологічна картка

Каша пшоняна в'язка з чорносливом



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшоняна	50	50
Вода	160	160
Цукор	5	5
Сіль	2	2
Чорнослив	40	60
Маса каші	-	250
Масло вершкове	10	10
Вихід		260

Технологія приготування

Чорнослив варять у воді і дають йому після варіння повністю набухнути. Після цього відвар зливають, додають в нього необхідну кількість води, засипають підготовлену крупу і варять до готовності кашу.

Правила подачі

Перед подачею на кашу кладуть чорнослив (з кісточкою) і поливають розтопленим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна добре зварені, набухлі.

Колір – жовтий.

Смак – в міру солоний, присмак чорносливу і масла.

Консистенція – м'яка, в'язка, однорідна, маслоподібна.

Запах - властивий виду крупи, чорносливу та масла.

Технологічна картка

Каша пшоняна рідка



Т
е
х
н
о
л
о
г
і
я
п
р

Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа пшоняна	60	60
Молоко	252	252
Сіль	2	2
Маса каші	-	300
Джем	25	25
Кориця	0,5	0,5
Вихід		325

ІГОТУВАННЯ

У киплячу підсолену воду закладають підготовлену крупу і варять протягом 5-7 хв., потім воду зливають, додають за нормою молоко і варять до готовності.

Правила подачі

Перед подаванням поливають джемом і посипають корицею.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна добре зварені, набухлі.

Колір – жовтий.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – рідка, однорідна.

Запах - властивий виду крупи, кориці, джему.

Технологічна картка

Каша вівсяна «Геркулес» рідка



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа вівсяна «Геркулес»	46	46
Молоко	264	264
Сіль	2	2
Маса каші	-	300
Повидло	30	30
Вихід		330

Технологія приготування

У кипляче підсолене молоко закладають підготовлену крупу вівсяну «Геркулес» і варять до готовності.

Правила подачі

Перед подаванням поливають повидлом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна добре зварені, набухлі.

Колір – сірий.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – рідка, однорідна.

Запах - властивий виду крупи, повидла.

Технологічна картка

Каша полтавська рідка



Сировина	Брутто, г	Нетто, г
Крупа полтавська	60	60
Молоко	252	252
Сіль	2	2
Маса каші	-	300
Вершкове масло	15	15
Кориця	0,5	0,5
Вихід		315

Технологія приготування

У кипляче підсолене молоко закладають підготовлену крупу і варять до готовності.

Правила подачі

Перед подаванням поливають розтопленим вершковим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна добре зварені, набухлі.

Колір – світло коричневий.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – рідка, однорідна.

Запах - властивий виду крупи, масла і кориці.

Технологічна картка

Каша розсипчаста гречана



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто	Нетто
Маса гречаної крупи	119	119
Маргарин столовий	11,2	11,2
Сіль	2,5	2,5
Вода	297	297
Вихід	250	

Технологія приготування

Розсипчасту гречану кашу варять на воді. Підготовлену крупу всипають у киплячу підсолену воду. Крупу перемішують, піднімаючи з дна посуду. Коли крупа поглине всю рідину і набухне, перемішування припиняють, закривають кришкою і залишають для упівання.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом чи посипають цукром. Можна подати гречану кашу з пасерованою цибулею, січеними круто звареними яйцями і маслом. Холодну кашу можна подавати з молоком, вершками або цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерна крупи цілі, гарно набухлі, легко розділяються.

Колір – від світло-коричневого до темно-коричневого.

Смак – трохи солонуватий.

Консистенція – розсипчаста, м'яка, однорідна.

Технологічна картка

Каша розсипчаста рисова



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Рис	71,4	71,4
Вода	150	150
Сіль	2	2
Масло вершкове	10	10
Вихід	200	

Технологія приготування

У киплячу підсолену воду засипають підготовлений рис і варять, помішуючи, до загусання. Потім доводять до готовності в посуді із закритою кришкою в жаровій шафі протягом 1 год при слабкому нагріванні. Використовують як гарнір або як самостійну страву з вершковим маслом, молоком або обсмаженими разом з цибулею вареними грибами.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку і поливають розтопленим маслом.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд – зерно крупи ціле, добре набухло.

Колір – білий.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – розсипчаста, м'яка.

Технологічна картка

Каша пшоняна розсипчаста



Назва сировини	Кількість сировини	
	Брутто,г	Нетто,г
Пшоно	80	80
Вода	144	144
Масло вершкове	10	10
Сіль	2	2
Вихід	200	

Технологія приготування

У киплячу підсолену воду засипають підготовлену крупу і варять до загусання, періодично помішуючи. Доводять кашу до готовності в жаровій шафі протягом 1,5год.

Правила подачі

Гарячу кашу кладуть на мілку столову тарілку. Холодну кашу можна подавати з молоком або цукром.

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд - зерно крупи ціле, добре набухло.

Колір – жовтий.

Смак – в міру солоний.

Консистенція – розсипчаста, м'яка.