



МАКАРОННІ ВИРОБИ: АСОРТИМЕНТ, ХАРЧОВА ЦІННІСТЬ, ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ, МЕХАНІЧНА КУЛІНАРНА ОБРОБКА, УМОВИ ЗБЕРІГАННЯ, ВИКОРИСТАННЯ

Макаронні вироби виготовляють із пшеничного борошна. Залежно від сорту борошна, з якого вони виготовлені, макаронні вироби ділять на **сорти** – *вищий, перший і другий*. До сорту додають добавки: вищий ясчний, вищий молочний, перший томатний тощо.

Макаронні вироби поділяють на такі **види**:

трубчасті
макарони, ріжки,
пір'я

ниткоподібні
вермішель

стрічкоподібні
локшина

фігурні
алфавіт, зірочки,
раковинки тощо



Харчова цінність

Макаронні вироби містять 10,4-11,8 % білків, 0,9-2,7 % жирів, вуглеводи, вітаміни В1, В2, РР, а також багато крохмалю та мало клейковини, тому швидко засвоюються організмом.

Підготовка макаронних виробів до варіння

Перед тепловою обробкою макаронні вироби *перебирають* для видалення сторонніх домішок, довгі вироби *розламують* на частини до 10 см. Короткі вироби, локшину, вермішель *просіюють*.

Оцінка якості макаронних виробів

Якість макаронних виробів визначається за показниками **органолептичними** (*колір, поверхня, форма, запах, стан виробів після варіння, смак*) та **фізико-хімічними** (*вміст лому, крихт, деформованих виробів, вологість, кислотність, міцність, вміст смітних домішок*)

Вимоги до якості

Зовнішній вигляд: властивий даному виду макаронних виробів, без крихт, лому, деформованих виробів, смітєвих домішок.

Запах: без затхлості і сторонніх запахів.

Колір: властивий даному сорту макаронних виробів.

Смак: не гірклий, пліснявий

Використання

Із макаронних виробів готують перші й другі страви, гарніри, запіканки.

Вони добре поєднуються з м'ясом, сиром і солодкими стравами.





Опорний конспект

МАКАРОННІ ВИРОБИ. ПРАВИЛА ВАРІННЯ. ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ З МАКАРОННИХ ВИРОБІВ, ЇХ ВІДПУСК. ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ

Макаронні вироби варять двома способами

I спосіб (зливний)

Макаронні вироби кладуть у киплячу підсолену воду (рис.1) (на 1 кг макаронних виробів 5-6 л. води і 50 г солі), варять, періодично помішуючи, до готовності. Тривалість варіння макаронних виробів залежить від їхнього виду.

Макарони варять 20-30 хв, локшину – 20-25 хв, вермішель – 12-15 хв.

Відварені макаронні вироби відкидають на сито або друшляк (рис.2) і промивають гарячою водою (рис.3), перекладають у посуд (рис.4), заправляють розтопленим жиром і перемішують дерев'яною мішалкою (рис.5), щоб вони не склеїлись і не утворились грудочки.

Під час варіння макаронні вироби збільшуються в об'ємі в 2-3 рази, *приварок становить 150%*.

Відвари з макаронних виробів використовують для приготування супів і соусів.

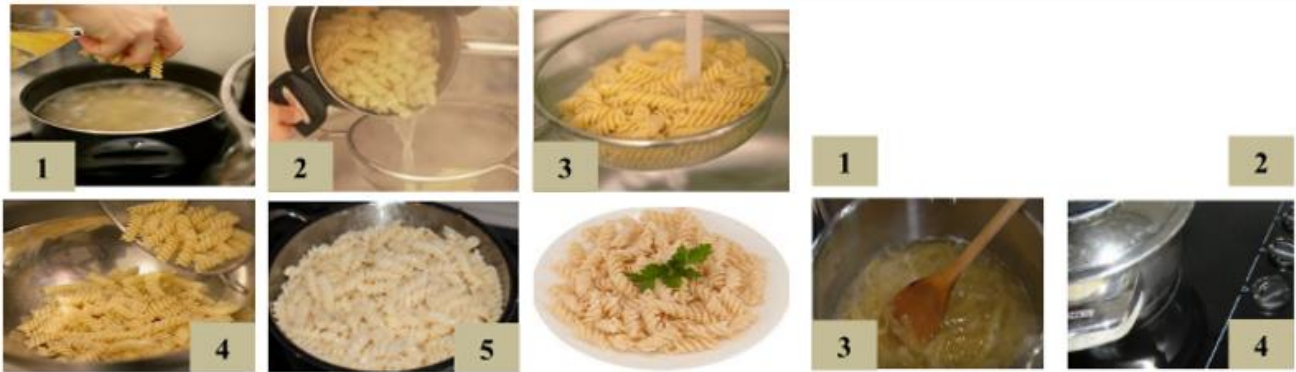
II спосіб (незливний)

У киплячу підсолену воду (на 1 кг макаронних виробів – 2,2-3 л води і 30 г солі) засипають макаронні вироби (рис.1) і варять до загусання, помішуючи (рис.2,3).

Наприкінці варіння додають жир, закривають кришкою, доварюють на слабкому вогні (рис.4) так само, як каші.

Приварок становить 200-300%.

Цей спосіб використовують для приготування запечених страв з макаронних виробів.



Подають відварні макарони як самостійну страву, заправлену жиром, сметаною, пасерованими овочами і томатним пюре або як гарнір до м'ясних і рибних страв



Вимоги до якості відварних макаронних виробів

Відварні макарони легко відокремлюються один від одного, зберігають форму.

Колір білий.

Смак і запах відповідає макаронним виробам.

Страви з макаронних виробів реалізують протягом 2 годин.