

**Задание для обучающихся 727 группы, профессия
«Повар»
по учебной дисциплине «Производственная практика»**

**21.04.2020 (задания для выполнения в конце лекции.
Внимательно читайте задания, которые необходимо
выполнить!)**

ТЕМА: Приготовление каш различной консистенции

Порядок выполнения работы.

Ознакомьтесь, это интересно



Каша

Каша играет большую роль в питании. Ее варят из любого вида круп на воде, цельном или разбавленном водой молоке. По консистенции каши делят на рассыпчатые, вязкие и жидкие. Консистенция каши зависит от соотношения крупы и воды. В процессе варки крупы поглощают много воды за счет клейстеризации крахмала и поэтому увеличиваются в массе и объеме (привар).

Правила варки рассыпчатых каш

- подобрать посуду с учетом привара;
- подготовить крупу;
- довести жидкость до кипения, добавить соль;
- засыпать крупу, перемешать;
- снять пену и всплывшие пустотелые зерна;
- добавить сливочное масло или жир;
- варить до загустения при закрытой крышке;
- уменьшить нагрев и оставить для упаривания;
- готовую кашу разрыхлить.

Рассыпчатые каши используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Вязкие каши. Для приготовления вязкой каши на 1кг. крупы берут 3-4л. воды. В готовой вязкой каше зерна крупы полностью набухшие, хорошо разваренные, каша на тарелке держится горкой, не расплываясь. Некоторые крупы (рисовая, пшенная, перловая, пшеничная...) медленнее развариваются в молоке, поэтому эти крупы варят сначала в воде, затем в молоке. Манную крупу и дробленные и плющенные крупы варят сразу в молоке. Ассортимент молочных вязких каш можно расширить путем введения в них различных продуктов (тыквы, моркови, чернослива, кураги).

Жидкие каши. Жидкие каши отпускают как самостоятельные блюда со сливочным маслом или сахаром. Готовят их так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости.



Рассыпчатые каши. Готовят из пшени, рисовой, гречневой, перловой, ячневой, полтавской круп. Используют их как самостоятельное блюдо или на гарнир. Варят на воде или бульоне.

Ответьте на следующие вопросы:

1. Какой вид каш используют только как самостоятельное блюдо?

2. От чего зависит консистенция каши? _____

3. Почему в процессе варки увеличивается объем и масса круп?

4.

По консистенции
каши бывают:

```
graph TD; A[По консистенции каши бывают:] --- B[ ]; B --- C[ ]; B --- D[ ]; C --- E[ ]; D --- F[ ]; E --- G[ ]
```

```
graph TD; A[По консистенции каши бывают:] --- B[ ]; B --- C[ ]; B --- D[ ]; C --- E[ ]; D --- F[ ]; E --- G[ ]
```

```
graph TD; A[По консистенции каши бывают:] --- B[ ]; B --- C[ ]; B --- D[ ]; C --- E[ ]; D --- F[ ]; E --- G[ ]
```

5. Приготовьте каши различной консистенции (по выбору)

Фотографии выполненных заданий отправить к 23 апреля 2020 г. на эл.почту shodorova64@mail.ru или в вайбер.