

Тема урока: «Технология производства макаронных изделий и технология приготовления кулинарных блюд из них»

Цели урока: Ознакомить учащихся с историей макаронных изделий с правилами варки макаронных изделий, с технологией приготовления блюд из макаронных изделий, с требованиями к качеству блюд из макаронных изделий, сроков хранения.

Ход урока

Макаронные изделия – изделия из высушенного теста. В быту их часто называют просто макаронами. Макароны распространены во всем мире и являются основой многих блюд. Макароны представляют собой пищевой продукт, полученный высушиванием до 11 – 13 %-ной влажности отформованного пшеничного теста. Макароны характеризуются быстротой и простотой приготовления, высокой пищевой ценностью, возможностью длительного хранения без ухудшения потребительских свойств.

Откуда произошло само слово "макароны"? Послушайте легенду.

Одна из легенд гласит, что в XVI столетии владелец одной таверны, расположенной недалеко от Неаполя (Италия) готовил для посетителей разных видов и форм лапшу, давая своим изделиям забавные названия: "Собачьи ушки", "Кудри священника"...

Однажды его дочь играла с тестом, сворачивая его длинные, тонкие трубочки и развешивала их на веревке для белья. Увидев "игрушки", находчивый хозяин сварил трубочки, полил их специальным томатным соусом и дал новое блюдо гостям. Гости были в восторге и автор - тоже. Таверна стала излюбленным местом неаполитанцев, а ее хозяин, сколотив приличное состояние, вложил его в строительство первой в мире фабрики по производству этой необычной продукции. Звали этого удачного предпринимателя Марко Арони, а блюдо это, конечно же, назвали "макароны".

А сейчас давайте узнаем, какие ещё есть интересные факты про макароны.

1. Макароны были известны в IV тысячелетии до Н. Э. - в египетских гробницах находят изображения людей, изготавливающих что-то вроде лапши и саму лапшу, запасенную для питания по дороге в царство мертвых.
 2. В Древнем Риме для сохранения продовольствия муку варили и формовали галеты, которые долго хранились.
 3. Летом 2005 при раскопках древнего поселения Лацзянь китайские учёные обнаружили горшок с лапшой, возраст которого составляет 4 000 лет!
 4. В средние века на Сицилии, где в то время жили арабы, высушивали ленты теста на солнце.
 5. В России макароны известны не так давно - всего-то чуть более 200 лет. Первая макаронная фабрика в России открылась в конце XVIII века в Одессе.
- Паста** – общее название всех макаронных изделий (применяемое в других языках), а также блюда итальянской кухни из них.

Самой старой «пасте», найденной в Китае, было четыре тысячи лет, а длина — около 20 дюймов. Ее нашли в неолитической деревне на берегу Желтой реки. Это самая старая еда, обнаруженная археологами. Согласно легенде, его якобы привез в Европу венецианский путешественник **Марко Поло**. Однако это всего лишь легенда, потому что уже тысячей лет назад, во II веке нашей эры, римский исследователь **Гален** упомянул этот тип блюда[2], а **Мухаммад аль-Идриси** задокументировал существование сушеных макарон (таких как современные) на юге Италии, на Сицилии в Трабии около 12 века, то есть до рождения Марко Поло. Одно из первых упоминаний макарон относится к I веку нашей эры в знаменитой **книге Апиция** (жившего во времена императора Тиберия), в которой описывается приготовление мясного или рыбного фарша, покрытого пастой «лагана» (предшественница лазаньи). Еще одно историческое упоминание относится к XII веку, когда Гульемо ди Малавелле описывает пир, на котором подают макароны сен логана, что означает паста в соусе. А столетие спустя паста Джакопоре да Тоди появляется в истории.

Макаронные изделия изготавливали с незапамятных времен. Первое описание способа приготовления лапши встречается в трактате по кулинарии римского гурмана Апичо составленном в первые десятилетия новой эры. Документальное упоминание приготовления в Италии блюд из макарон относится к началу 12 века. Вплоть до 15 века макаронные изделия изготавливали только в домашних условиях. Первые небольшие цехи с примитивной техникой изготовления макаронных изделий появились в Италии в конце 15 века.

Сырьем для производства макаронных изделий является мука различных сортов. Больше всего ценятся макаронные изделия, для изготовления которых используют муку из твердых сортов пшеницы. Благодаря своей крупитчатой структуре мука не позволит макаронным изделиям склеиться и потерять форму. А еще такая мука содержит на 15 % больше белка, чем обычная. Однако во многих странах для производства макарон допускается использовать и мягкий сорт пшеницы.

Макаронные изделия в среднем содержат 10 % белка, 70 – 75 % углеводов и около 1 процента жиров. В них также содержатся витамины B1, B2, PP. Среди минеральных веществ много фосфора, калия, натрия. Энергетическая ценность 100 г макарон – примерно 350 ккал.

Ассортимент макаронных изделий насчитывает более 100 наименований и постоянно расширяется за счет разнообразия формы и введения в рецептуру нетрадиционного сырья, а именно пищевых добавок, красителей и новых видов муки. При изготовлении макаронных изделий используется также мука из риса, гречихи, а также крахмал. Для улучшения питательных и вкусовых свойств могут быть использованы витаминные и минеральные добавки. А при изготовлении цветных макаронных изделий в тесто добавляют природные красители. Яичный желток делает макароны желтыми. Свекла и

томатная паста придают макаронам красный оттенок, шпинат – зеленый, а чернила каракатиц – черный.

Процесс производства макаронных изделий состоит из следующих основных операций: подготовка сырья, приготовление макаронного теста, прессование теста и формование, разделка сырых изделий, сушка, охлаждение, отбраковка и упаковка. Вначале мука просеивается, её отделяют от примесей и замешивают с водой. Полученное тесто прессуют для уплотнения. Затем проводят формование путем продавливания теста через отверстия в металлической матрице. После этого выпрессованные из матрицы сырые макаронные изделия нарезают на куски и подготавливают к сушке. При разрезке уже начинают интенсивно обдувать воздухом для получения на их поверхности подсушенной корочки. Это нужно для того, чтобы макаронные изделия не слипались. Целью стадии сушки является закрепление окончательной формы и предотвращение развития микроорганизмов. Данный процесс проводится при высоких температурах. Далее происходит охлаждение высушенных изделий для выравнивания температуры изделий с температурой упаковки. Отбраковка и упаковка. Обычно в качестве упаковки используют короба, ящики, бумажные мешки, коробочки и пакеты с мешками.

3. Правила работы с горячими жидкостями и продуктами:

Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.

Проверить качество ручек емкости.

Когда жидкость закипит, уменьши нагрев.

Открывать крышку в направлении «от себя».

Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.

Класть продукты на сковороду с разогретым маслом осторожно, избегая брызг.

Избегать паадания капелек воды на разогретую сковороду с маслом.

Пользоваться прихватками

Не касаться нагретых частей посуды.

4. Закрепление изученного материала. Практическая работа «Технология приготовления макарон с сыром»

Сначала приготовить всю посуду и продукты для приготовления блюда.

Поставить кастрюлю с водой, для варки макарон из расчета 1 кг макарон, на 6 литров воды.

В кипящую подсоленную воду положить макароны (можно поломать).

Варить до готовности (20 минут).

Пока варятся макароны, почистить лук, помыть и порезать мелкими кубиками и обжарить на растительном масле.

Натереть сыр на крупной терке.

Готовые макароны откинуть на дуршлаг, дать воде стечь, переложить в кастрюлю, заправить маслом, обжаренным луком, перемешать.

Выложить макароны на противень, сверху посыпать сыром.

И запекать в духовом шкафу минут 15.

Затем все разложить по порционным тарелочкам.

Домашнее задание : Составить технологическую карту.

Готовим поделку к 8 Марта!