**Temat: Sporządzanie dań z mąki. Zasady sporządzania i ekspedycji ciast zarabianych na stolnicy. Ćwiczenia do wykonania**

1. Zapisz w zeszycie przedmiotowym temat i datę 23.03.2020
2. Zapoznaj się z wiadomościami wprowadzającymi. (opisane poniżej)
3. Wykonaj ćwiczenie praktyczne lub teoretyczne. (do wyboru) **Praktyczne** -dla osób posiadających składniki w domu.Wykonaj zupę mleczną z zacierkami.

Normatyw surowcowy: mąka 200g, jaja 1 szt. woda ok. 50ml, sól do smaku. Sposób wykonania :

* + Mąkę przesiać, zrobić wgłębienie, wlać jajo, dodać sól, dolewając tyle wody, aby można było zagnieść twarde ciasto. Po wyrobieniu uformować, przesypując mąką.
	+ Ugotować zacierkę w wodzie. Zacierkę można połączyć z mlekiem (1litr) nie odlewając wody, w

której była gotowana.

Dokonaj oceny organoleptycznej przyrządzonej potrawy. W przypadku powstania wad, wskazać ich przyczyny . Wypełnij tabelkę oceny organoleptycznej. Zapisz w zeszycie przedmiotowym i jeśli możesz zrób zdjęcie rozwiązania zadania oraz wykonanej potrawy i wyślij na adres **o.bystrzycki@mos7.edu.pl**do 29.03.2020.

Tabela oceny organoleptycznej:



Cechy Opis

Barwa

Smak

Zapach

Konsystencja

**Teoretyczne**

Sporządź zapotrzebowanie na surowce i sprzęt do wykonania ciasta makaronowego i pierogowego. Opisz podobieństwa i różnice. Wybierz dowolną recepturę. (z literatury, podręcznika, sieci, domową) Aby wykonać ćwiczenie, powinieneś:

1) przeczytać wiadomości wprowadzające (opisane poniżej) lub materiał z epodręcznika, <https://www.slideshare.net/MarcinDziecitkowski/kucharz-maej-gastronomii-z104>lub dostępnej literatury

1. sporządzić spis surowców do obu ciast,
2. wypisać niezbędny sprzęt do wykonania obu ciast.

Rozwiązanie w zeszycie przedmiotowym (zdjęcie) lub w formie pliku wyślij do dnia 29 marca 2020 na adres

**o.bystrzycki@mos7.edu.pl**

***Wiadomości wprowadzające***

Mąkę otrzymuje się z przemiału ziarna.

Poszczególne rodzaje mąki (razowe, ciemne lub jasne ) określa się tzw. wyciągiem, czyli stopniem przemiału.

**Wyciąg mąki (wydajność)** jest to ilość mąki otrzymanej z użytego do przemiału ziarna, wyrażona w %.

Jeżeli ze 100 kg ziarna otrzymano 65 kg mąki, to wyciąg wynosi 65 %.

**Typ mąki** określa zawartość popiołu ogółem (zawartości związków mineralnych pozostałych po spaleniu)iwyrażoną w gramach na 100 kg maki.

Do ważniejszych typów mąki pszennej produkowanej w Polsce należą:

1.typ 450 tortowa,

1. typ 500 krupczatka,
2. typ 500 poznańska,
3. typ 1850 graham,
4. typ 2000 razowa.

Skład chemiczny, a tym samym wartość odżywcza mąki uzależniona jest od wyciągu

i rozmieszczenia składników odżywczych w ziarnie.

Podstawowe związki chemiczne występujące w mące to:

* węglowodany (cukry) – głównie skrobia;
* białka – najważniejsze to gliadyna i glutenina, z których powstaje gluten,
* tłuszcz;
* witaminy z grupy B (B1, B2, PP);
* składniki mineralne: związki fosforu, wapnia, potasu, magnezu i żelaza;
* enzymy – głównie amylazy powodujące scukrzanie skrobi.

**Gluten= gliadyna+gluteina+woda – jest to substancja tworząca strukturę ciasta pszennego, nadająca mu elastyczność i zdolność zatrzymywania gazów; cechy te decydują o**

**właściwościach ciasta przy wypieku;**

Na cechy jakościowe mąki składa się barwa, zapach, smak, wilgotność i granulacja.

**Etapami procesu technologicznego są:**

* obróbka wstępna:
	1. brudna,
		1. czysta.
* obróbka termiczna:
	1. gotowanie, b) smażenie, c) duszenie, d) pieczenie.

Na obróbkę wstępną mąki składa się jej ocena jakości. Bezpośrednio przed wykorzystaniem sprawdzamy wygląd mąki, który powinien być biały z odcieniem żółtawym, jednolity i niedopuszczalne jest występowanie w mące ciał obcych. Oceniamy również zapach mąki, który powinien być świeży, swoisty oraz smak, swoisty, lekko słodkawy. Przed wykorzystaniem mąki w procesie technologicznym, po ocenie jakości, należy ją przesiać, dzięki czemu usuwamy ewentualne zanieczyszczenia oraz spulchniamy mąkę co wpływa na jakość wykonywanych potraw.

**Zastosowanie mąki**

Używa się jej do sporządzania różnych potraw, wypieków oraz dzięki zawartości skrobi i specyficznym właściwościom używa się ją do zagęszczania potraw. Mąkę pszenną stosuje się do zagęszczania zup, sosów i warzyw.

**Zasady sporządzania i ekspedycji ciast zarabianych na stolnicy**

Produkcja ciasta obejmuje następujące etapy:

* przesiewanie,
* zarabianie ciasta,
* wyrabianie ciasta,
* formowanie,
* obróbka cieplna.
* zarabiane na stolnicy,
* zarabiane w naczyniu.

**Z ciasta zarabianego na stolnicy sporządza się: ciasto zacierkowe, ciasto makaronowe, ciasto pierogowe, ciasto ziemniaczane, ciasto serowe.**

**Ciasto zacierkowe** jest odmianą ciasta zarabianego na stolnicy i charakteryzuje się największątwardością. Można je przyrządzić z samej mąki i wody, wówczas jest gęste i nie ulega rozgotowaniu. Niewielki dodatek jaj wpływa korzystnie na jego jakość. Ciasto zacierkowe sporządza się zagniatając mąkę z wodą, formować można na trzy sposoby:



* przez siekanie,
* przez ścieranie na tarce,
* przez skubanie.

Zacierki gotuje się najczęściej w zupie lub w wodzie, a następnie nie odlewając wody łączy się je z mlekiem. Przechodząca częściowo skrobia do wody jest składnikiem zagęszczającym zupę. Zacierki mają zastosowanie jako dodatek do zup, szczególnie do mlecznych. Można je także wykorzystać do niektórych zup jarzynowych lub regionalnych, np. fasolowej, grochowej czy ziemniaczanej.

**Ciasto makaronowe** sporządza się na stolnicy, stosując następujące czynności:

* przesiać mąkę,
* dodać jaja i wodę oraz sól,
* zarobić i wyrobić ciasto. Celem wyrobienia jest dokładne wymieszanie i połączenie składników ciasta, wytworzenie glutenu oraz wtłoczenie powietrza. Aby to uzyskać należy tak obracać i ugniatać ciasto dłońmi, aby stało się jednolite, ciągliwe i pulchne. Z wyrobionego ciasta formuje się odpowiednie do jego rodzaju półprodukty. Przed właściwym formowaniem ciasto wyrobione na stolnicy wałkuje się na placki o grubości w zależności od przeznaczenia następnie pozostawia do przeschnięcia. Wyroby z ciasta makaronowego gotuje się w szerokich naczyniach pod przykryciem, wrzuca się je do wrzącej osolonej wody tak, aby swobodnie pływały. Po wypłynięciu wyrobów na powierzchnię gotuje się jeszcze 3–5 minut. Makaron ma duże zastosowanie jako podstawowe danie oraz dodatek do zup. Szerokie kluski są najczęściej stosowane jako

podstawowe danie lub dodatek do drugich dań, szczególnie mięsnych. Wąskie kluski i łazanki podaje się najczęściej jako dodatek do zup. Można też wykorzystać je do zapiekanek.

**Ciasto pierogowe** różni się od innych ciast wyrabianych na stolnicy konsystencją i ilością jaj.

Sporządza się je z mąki i wody oraz jaj i soli, gdzie 1 jajo przypada na ok. 1 kg mąki. Ta mała ilość jaj jest spowodowana koniecznością otrzymania ciasta bardzo ciągliwego i lepkiego, a jaja powodują jego twardość i sprężystość. Duży dodatek wody do ciasta zapewnia wytwarzanie odpowiedniej ilości glutenu i otrzymanie ciasta stosunkowo rzadkiego, aby tylko nie lepiło się do rąk i stolnicy. Wyroby z ciasta pierogowego należy gotować w dużej ilości wrzącej osolonej wody, ugotowane odcedzić i przelać gorącą wodą. Pierogi z nadzieniem słonym mają zastosowanie jako podstawowe danie, natomiast z nadzieniem słodkim podaje się jako drugie danie lub deser.