

03.04.2020 pracownia gastronomiczna

Proszę zapoznać się z zagadnieniami poniżej oraz napisać notatkę, a w niej uwzględnić następujące zagadnienia :

1. Kiedy zastępujemy mąkę pszenną mąką ryżową
2. Jakie są podstawowe zasady zastępowania
3. W jaki sposób gotujemy makaron

Zadania w formie pliku pdf. podpisanego

1Tp_pracownia_imię_nazwisko_02.04.20

Proszę wysłać do 10 kwietnia

Adres chudzikalicja@radymno.edu.pl

Pozdrawiam i zyczę zdrowia☺

ZAPAMIĘTAJ

W ocenie organoleptycznej mąki uwzględnia się:

- zapach,
- smak,
- barwę,
- wilgotność,
- granulację.

Mąka dopuszczona do produkcji nie może mieć posmaku gorzkiego, pleśniowego, słodkiego lub młotniczego.

WARTO WIEDZIEĆ

Zastępowanie mąki pszennej mąką ryżową
W niektórych sytuacjach, jak np. konieczność stosowania diety bezglutenowej, istnieje możliwość zastąpienia mąki pszennej mąką ryżową. Konieczne jest jednak podjęcie zabiegów mających na celu zastąpienie nie glutenu pszennego innymi czynnikami sklejającymi i nadającymi elastyczność ciastu. Mąki ryżowe mają zupełnie odmiennie wartości wypiekowe niż pszenne. W związku z tym należy zwrócić uwagę na strukturę i inne cechy otrzymanego wyrobu mogą się znacznie różnić od podobnego otrzymanego z mąki pszennej.

Podstawowe zasady zastępowania mąki pszennej mąką ryżową

- Szklanka mąki pszennej w przepisie odpowiada 1/3 szklanki mąki ryżowej.
- Na każdą szklankę mąki ryżowej należy dodać 1 łyżeczkę masła klarowanego lub oleju (dla większej wiązkości uzyskanego ciasta).
- Aby uzyskać lepszą konsystencję ciasta z mąki ryżowej, trzeba dodać 2 razy więcej jajek, niż w przypadku ciasta z mąki pszennej.

Makarony

Zasady gotowania makaronu

- Gotuj w dużej ilości wrzącej wody (6–8 l na 1 kg suchego makaronu).
- Wodę do gotowania makaronu posól (20 g soli na 1 l wody).
- Mieszaj, aby makaron nie przywarł do dna i ścianek naczynia.
- Po wypłynięciu pozostaw w stanie łagodnego wrzenia.
- Gotuj aż makaron będzie al dente (po przełamaniu powinien być jednolicie szklisty, niemączysty, niemasywny).
- Odcieść.
- Zabartuj (przelej zimną lub ciepłą wodą w zależności od późniejszego zastosowania).

WARTO WIEDZIEĆ

Al dente (dosłownie: na ząb) to stopień ugotowania makaronu; tak przygotowany makaron powinien być lekko twardy, stawiający opór zębom.

Stopień ugotowania al dente nie jest możliwy dla wszystkich oferowanych na rynku makaronów. Makarony sporządzone z semoliny, mąki makaronowej typu durum po ugotowaniu zachowują kształt, charakterystyczną sprężystość i małą kleistość.

Czas gotowania makaronu

Makaron należy gotować od 4 do kilkunastu minut w zależności od kształtu, przeznaczenia, wielkości porcji.

Makaron po ugotowaniu zwiększa swoją objętość 3–4 krotnie na skutek pęcznienia.

Przygotowanie innych makaronów

- Makaron chiński często nazywany sojowym (z kielków fasoli mung) – nie wymaga gotowania; wystarczy go wrzątkiem, odczekać 5 minut i odcedzić. Makaron nie traci jędrności nawet po namoczeniu sosem.
- Makaron ryżowy trzeba namoczyć we wrzącej wodzie. Czas namaczania zależy od jego grubości; wystarczy tylko zalać wrzątkiem. Makaron ryżowy po wchłonięciu wody robi się przezroczysty.

WSKAZÓWKA

Makaron ryżowy można podzielić na kawałki za pomocą nożyczek. Do zup i potraw jednogarnkowych warto dodawać go pod koniec gotowania, bez wcześniejszego przygotowania. Należy jednak pamiętać, aby potrawa miała dodatkową porcję płynu, którą wchłonie makaron.

Rodzaje pieczywa

Pieczywo pszenne (wypiekane z jaśniejszej lub ciemniejszej mąki pszennej, w celu spuchnięcia ciasta z mąki pszennej dodaje się drożdży piekarskich prasowanych. Dopuszcza się użycie drożdży suszonych lub płynnych).

Rodzaje pieczywa pszennego:

- zwykłe (z mąki, wody, drożdży i soli) – chleb pszenny, chleb pszenny lekki, bułki, chleb razowy, chleb graham, grahamki, bagietki francuskie;
- wyborowe (z dodatkiem tłuszczu, cukru, jaj) – kajzerki, rogałe, bułeczki do hot dogów, chleb tostowy, bułka wrocławska;
- półkakiernicze – chałka, bułki maślane, rogałe maślane.

Pieczywo żytnie (wypiekane z mąki żytniej jasnej lub ciemnej na zakwasie z niewielką ilością drożdży piekarskich, może zawierać maksymalnie 15% mąki pszennej) – chleb żytni (lekki, jasny młeczny, razowy, pełnoziarnisty, staropolski, razowy na miodzie, razowy z soją i słonecznikiem), turystyczny, pumpernikiel.

Pieczywo mieszane (wypiekane z mąki pszenno-żytniej z dodatkiem drożdży, ewentualnie zakwasu, oraz wypieki żytnio-pszenne produkowane na zakwasie, ewentualnie z dodatkiem drożdży) – chleb wiejski, kaszubski, krakowski, oliwski, młeczny, praski, baltonowski, chrupki, słonecznikowy, z soją.

Pieczywo czerstwe

Proces czerstwienia pieczywa zależy od temperatury przechowywania. Czerstwienie zmienia właściwości miękkiszu i skórki oraz zmniejsza rozpuszczalność skrobi.

Czerstwe pieczywo wykorzystuje się do produkcji bułki tartej, farszów, grzanek, zup.

Zahamowanie czerstwienia jest możliwe dzięki zamrożeniu i przechowywaniu w temp. -18°C . Należy jednak unikać przechowywania pieczywa w chłodziarkach, ponieważ sprzyja to rozwojowi pleśni. Pieczywo pakowane w folię lub papier polietylenowy jest dłużej świeże, utrzymuje dobry wygląd, zapach i smak.

Grzanki mogą mieć formę kostki lub kromek. Najlepiej sporządzać je z czerstwego pieczywa lub lekko podsuszonego, wówczas lepiej się kroją.

Zasady sporządzania grzanek

- Pokroj pieczywo.
- Skrop oliwą lub olejem.
- Natrzyj czosnkiem lub posyp ziołami (w zależności od przeznaczenia).
- Zrumień w piekarniku temp. 200°C przez 10 min.
- Przenieś do szczelnego pojemnika.

WARTO WIEDZIEĆ

Tortilla stosowana w Polsce do sporządzania zimnych przekąsek lub dań typu fast food nie wszędzie znaczy to samo, np.:

- w kuchni hiszpańskiej to rodzaj grubego omletu, z pokrojonych w plasterki ziemniaków, często z dodatkiem warzyw, mięsa, ryb i przypraw;
- w kuchni meksykańskiej to rodzaj płaskiego, okrągłego placka o średnicy od 6 do 30 cm, z mąki kukurydzianej albo pszennej, stosowanego jako pieczywo i baza do innych potraw;
- Chipsy tortilla to trójkątne kukurydziane chipsy pochodzące z Meksyku nazywane nachos, najczęściej solone, o smaku serowym lub paprykowym.

Właściwości zagęszczające skrobi

ZAPAMIĘTAJ

Podczas zagęszczania potraw są wykorzystywane właściwości skrobi zawartej w mące. Skrobia w temp. 50°C wchłania wodę (pęcznieje), a następnie w temp. 65°C rozkleja się.

Mąka pszenna zawiera 9–12% skrobi, powstaje z niej kleik szary, mętny, mąka ziemniaczana zaś zawiera 84% skrobi, a powstały z niej kleik jest przezroczysty, nie zmienia barwy potraw.