**Блюда из круп, бобовых макаронных изделий.**

Крупы содержат \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Бобовые содержат белок!

|  |  |
| --- | --- |
| растение | Крупа, которую получают из этого растения. |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Первичная обработка.

1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (Пшено моют 6-7 раз, последний раз в горячей воде!)
3. Бобовые \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (Горох – 6 часов, фасоль – 8 часов)

Виды каш: 1\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_3\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Для варки рассыпчатой каши на 1 стакан крупы берут 2 стакана воды (1:2). Крупу засыпают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ воду.

При отваривании макаронных изделий, их опускают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ воду и мешают, чтобы изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.