


## IX – M4 - Procese de bază în alimentație – Săptămâna 29/32

### Fișă de documentare

#### Utilizări culinare ale produselor de morărit și panificație

| PRODUSUL                      | UTILIZAREA CULINARĂ   |
|-------------------------------|---|
| <b>Făină</b>                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Material de îngroșare pentru sosuri;</li> <li>- La tapetarea cărnii pentru obținerea șnițelilor;</li> <li>- La obținerea produselor de patiserie-cofetărie, a pâinii, și a produselor de panificație.</li> </ul> |
| <b>Crupele</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pregătirea garniturilor;</li> <li>- Pregătirea dulciurilor de bucătărie;</li> <li>- Ca adaosuri la preparate lichide (supe, ciorbe) sosuri, tocături;</li> </ul>   |
| <b>Paste făinoase</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- La pregătirea unor garnituri, a unor antreuri;</li> <li>- La pregătirea unor dulciuri de bucătărie</li> <li>- Ca adaosuri la unele preparate culinare lichide calde.</li> </ul>                                  |
| <b>Produse de panificație</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pâinea se utilizează ca atare;</li> <li>- La obținerea gustărilor reci (sandvișuri);</li> <li>- Intră în componența unor preparate sub formă de crutoane.</li> </ul>   |

|   |  |
|---|--|
| <p><b>IMPORTANT</b></p>  | <p><b>Făina conține amidon și gluten.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Amidonul</b> ajută la formarea și coacerea aluaturilor;</li> <li>- <b>Glutenul</b> generat de substanțele proteice din făină, în contact cu apa formează o masă elastică ce permite tragerea aluatului în foi;</li> <li>- Cu cât cantitatea de gluten este mai mare, cu atât făină este de calitate mai bună.</li> </ul> |
|   | <p><b>Produsele de panificație:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- au valoare gustativă și calorică mare;</li> <li>- sunt ușor asimilabile, constituind alimente de bază în hrana omului;</li> <li>- din punct de vedere chimic conțin glucide, lipide, proteine, substanțe minerale, vitamine.</li> </ul>   |

#### Condiții de calitate ale făinii

| <i>Sortiment<br/>Caracteristici</i> | <i>Făina albă</i>  | <i>Făina semialbă</i>                                 | <i>Făina intermediară și neagră</i>        |
|-------------------------------------|--|---|--|
| <b>Aspect</b>                       | Pulbere fină   | Pulbere cu o granulație fină, urme vizibile de tărațe | Pulbere care conține particule de tărațe   |
| <b>Culoare</b>                      | Alb –gălbuie   | Alb-gălbuie cu nuanțe cenușii                         | Cenușiu deschis cu nuanță albă sau gălbuie |
| <b>Miros</b>                        | Specific de făină de grâu, fără miros străin (mușegai)                                     |   |  |
| <b>Gust</b>                         | Dulceag, plăcut, specific, nici amar nici acru, puțin dulceag, fără scrâșnet la mestecare. |   |  |
| <b>Infestare</b>                    | Nu se admite prezența insectelor în niciun stadiu de dezvoltare.                           |   |  |

