

Винахід відноситься до технології продуктів харчування, а саме до кулінарії.

Макаронні вироби не є готовими до вживання продуктами, тому для них важливе значення має спосіб варіння.

Відомі зливні способи варіння макаронних виробів, за якими у кип'ячу підсолону воду (5-10л на 1кг макаронних виробів і 10-50г солі) засипають макаронні вироби і варять до готовності при сильному кипінні, періодично перемішуючи їх. Зварені макаронні вироби відкидають на сито, дають стекти воді, перекладають у посуд з жиром, щоб вони не злипались і не утворювали грудок (Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. / Кулинария. - М., Экономика, 1978. - 295 с.; Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству. - М.: Легкая и пищевая пром.-сть, 1984. - 304 с.). Ці способи мають недоліки, оскільки значна частина сухих речовин переходить у варильну воду і втрачається, а вироби можуть склеюватись та втрачати форму у разі невисокої їх якості.

Як прототип вибираємо спосіб варіння макаронних виробів незливним способом, за яким у кип'ячу підсолону воду (2,2л на 1кг макаронних виробів і 30г солі) засипають макаронні вироби і варять до загустіння, в кінці варіння додають жир, накривають посуду кришкою і варять до готовності на слабкому вогні. (Анфимова Н.А., Татарская Л.Л., Захарова Т.И. / Кулинария. -М., Экономика, 1978. - 295 с.) Такий спосіб виключає втрати сухих речовин у варильну воду, але вироби злипаються після варіння і втрачають форму.

В основу винаходу покладено завдання створення способу варіння макаронних виробів, який би забезпечував збереження форми виробів після варіння, виключав їх злипання та втрату сухих речовин у варильну воду.

Поставлена задача вирішується тим, що у кип'ячу воду вносять сіль, макаронні вироби та перемішують. Згідно винаходу, на початку варіння вносять олію у кількості 3-6% до маси виробів і варять на слабкому вогні 5-10 хвилин, після чого настоюють до готовності на водяній бані при температурі 80-95°C.

Причинно-наслідковий зв'язок між запропонованими ознаками та технічним результатом полягає в наступному.

Олія, наприклад рафінована, що вноситься на початку варіння, сприяє зменшенню злипання та покращенню смакової якості зварених виробів. Настоювання виробів сприяє збереженню їх форми, а також зменшенню злипання. Завдяки дотриманню температури 80-95°C під час настоювання вода повністю поглинається виробами, тому сухі речовини, що перейшли у варильну воду, не втрачаються.

Пропонується рафіновану олію вносити у кількості 3-6% до маси виробів. При внесенні олії у кількості меншій 3% її вплив на здатність злипатись малопомітний. При внесенні олії більше 6% збільшуються витрати олії, може з'являтися виражений присмак олії.

Зменшення часу варіння менше 5 хвилин призводить до утворення виробів, що погано розжовуються. Збільшення часу варіння понад 10 хвилин призводить до втрати форми виробів.

Настоювання виробів до готовності на водяній бані при температурі менше 80°C призводить до того, що не вся варильна вода поглинається виробами. Дотримання температури водяної бані вище 95°C ускладнюється, оскільки водяна баня повинна бути киплячою.

Спосіб здійснюється таким чином:

При варінні макаронних виробів незливним способом у кип'ячу воду в кількості 2,2л на 1кг виробів, що містить 30г солі, засипають макаронні вироби і вносять рафіновану олію у кількості 3-6% до маси виробів, їх перемішують і варять на слабкому вогні 5-10 хвилин, після цього знімають з вогню і настоюють до готовності на водяній бані при температурі 80-95°C.

Приклади виготовлення виробів та оцінка їх якості наведені в таблиці.

Приклад здійснення способу:

У кип'ячу воду у кількості 2,2л на 1кг виробів, що містить 30г солі, засипають макаронні вироби і перемішують. Після цього вносять рафіновану олію у кількості 3% до маси виробів і варять на слабкому вогні 5 хвилин. Потім вироби настоюють до готовності на водяній бані при температурі 80°C. Зварені вироби не злипаються, зберігають форму, повністю поглинають воду, добре розжовуються.

Таким чином, досягається поставлене завдання: вироби краще зберігають форму, не злипаються, виключаються втрати сухих речовин з варильною водою.

Таблиця.

№ прикладу	Параметри способу			Характеристика виробів
	Дозування олії	Тривалість варіння	Температура настоювання	
1	2	3	75	Вироби зберігають форму, але злипаються, не повністю поглинають воду, тверді при розжовуванні
2	3	5	80	Вироби не злипаються, зберігають форму, повністю поглинають воду, добре розжовуються
3	4	7	85	Вироби не злипаються, зберігають форму, повністю поглинають воду, добре розжовуються
4	6	10	95	Вироби не злипаються, зберігають форму, повністю поглинають воду, добре розжовуються
5	7	12	100	Вироби не злипаються, повністю поглинають воду, добре розжовуються, але не зберігають форму, підтримувати температуру можна лише на киплячій водяній бані. Відчутний смак та запах олії