Grupa 1

Ćwiczenie 5

1. **Frytki ziemniaczane z piekarnika**

**Składniki:**

2kg obranych ziemniaków

1 łyżka cukru pudru

2 łyżki oleju słonecznikowego

**Przygotowanie**

Ziemniaki obrać ze skórki i przecisnąć przez praskę do robienia frytek.

Frytki umieścić w misce z zimną wodą (z kranu) i przepłukać. Ponownie wlać wodę do miski i znów przepłukać słupki ziemniaków. Gdy woda nie jest już mętna, (nie pływa w niej skrobia z ziemniaków) ostatni raz, do miski z ziemniakami wlewamy bardzo zimną wodę . Wsypujemy również pół płaskiej łyżki cukru pudru i chwilę mieszamy ziemniaki z wodą z cukrem. Naczynie odstawiamy na bok na około 30 minut.

Po około 30 minutach można wylać całą wodę a surowe frytki dokładnie przepłukać pod zimną, bieżącą wodą (najlepiej w sitku w zlewie). Frytki przełożyć na czystą ściereczkę bawełnianą lub na ręcznik papierowy. Bardzo dokładnie osuszyć frytki z wody. Mają być idealnie suche i matowe.

Osuszone frytki umieścić w dużej misce. Wlać łyżkę oleju i dokładnie wymieszać z frytkami. Sporą blaszkę (najlepiej z wyposażenia piekarnika) wyłożyć papierem do pieczenia, frytki ułożyć tak, by nie leżały jedna na drugiej. Najlepiej by było, gdyby udało się też zachować między nimi minimalne odstępy.

**Pieczenie**

W międzyczasie nastawić piekarnik na 200st. C z funkcją termoobieg. Blaszkę z gotowymi do pieczenia frytkami umieść w dobrze nagrzanym piekarniku na środkowej półce.

Po 15min pieczenia przemieszać ostrożnie frytki i piec kolejne 15min. Sprawdzać w międzyczasie czy się nie przypiekają za bardzo.

1. **Makaron jajeczny**

Składniki:

100g mąki pszennej typ 405

1 jajko M

1 łyżeczka oleju słonecznikowego

¼ łyżeczki soli

**Przygotowanie:**

Mąkę przesiać na stolnicę i wbić jajko, dodać sól oraz olej.

Wyrobić ciasto na gładko, aż przestanie się kleić do rąk. Przykryć ściereczką i odłożyć na pół godziny.

Ciasto podzielić na dwie części, uformować z każdej z nich placek o szerokości ok 5-7cm i przesypać mąką. Przepuścić przez wałki maszynki do makaronu na rozstawie 7, uzyskane pasmo ciasta ponownie podsypać mąką i przepuścić przez maszynkę na rozstawie 3, ponownie przesypać delikatnie mąką. Wywałkowane cienko ciasto przepuścić przez przystawkę do makaronu nitki. Czynności powtórzyć z drugim kawałkiem ciasta. Uzyskany makaron rozłożyć na stole do podsuszenia na ok 20min.

**Gotowanie:**

Zagotować w dużym garnku ok 2L wody. Do wrzątku wrzucić makaron równocześnie ciągle mieszając. Gotować od momentu ponownego wrzenia 2-3min. Po upływie tego czasu odcedzić i przelać zimną wodą.

1. **Przeprowadzić ocenę organoleptyczną punktową przygotowanych frytek i makaronu.**