

ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ИДЕЙ «ОТКРЫТЫЙ УРОК» 2011/2012 УЧЕБНОГО ГОДА

Конкурс «Презентация к уроку» по «Технологии»

Тема «Винегреты»

Автор: *Дедух Анатолий Николаевич*,
преподаватель специальных
дисциплин

ГБОУ НПО Сахалинской области
«Профессиональное училище № 13»,
г. Александровск-Сахалинский

**Отгадайте, о каком
блюде пойдёт речь**

Его ещё называют
«русским салатом»

Отлично

!

В и негрет

Е

или

И



05.01.201

2



ТЕМА: ВИНЕГРЕТЫ

План урока:

1. Историческая справка;
2. Технология приготовления;
3. Требования к качеству



ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ВИНЕГРЕТАХ?

ВИНЕГРЕТЫ (от фр. *vinaigre* — уксус; *vinaigre* — то, что сбрызнуто уксусом) - салаты из варёных овощей, солёных огурцов и репчатого лука, заправленные салатной заправкой или майонезом.

Историческая справка.

Название "винегрет" появилось в царствование Александра I.

Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.

05.01.2012

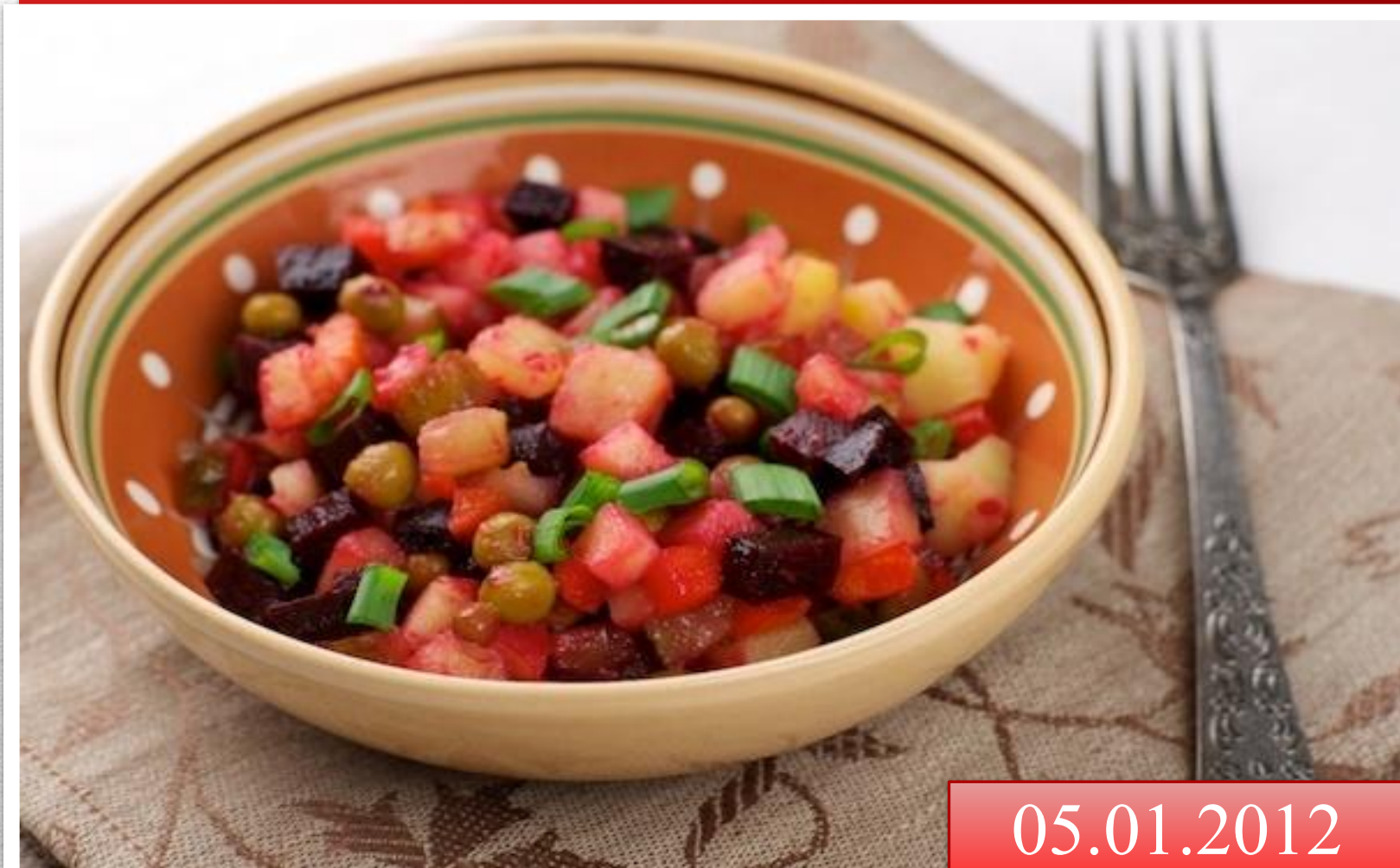
***Несмотря на кажущуюся
простоту и
непритязательность,
винегрет и выглядит
замечательно, и вкус у него
отменный, и пользы для
здоровья, особенно в зимнее
время, от него много.***

Рецептура винегрета

ОВОЩНОГО, г:

1.	<i>Свёкла</i>	<i>150</i>
2.	<i>Картофель</i>	<i>210</i>
3.	<i>Морковь</i>	<i>100</i>
4.	<i>Солёные огурцы (кв. капуста)</i>	<i>300</i>
5.	<i>Лук репчатый</i>	<i>150</i>
6.	<i>Салатная заправка (майонез)</i>	<i>100</i>
<i>Выход:</i>		<i>1000</i>

Приготовление винегрета овощного



05.01.2012

Продукты для винегрета



Шаг 1

Картофель и морковь хорошо промывают и варят до готовности 20-25 минут.



Шаг 2

Свёклу промывают щёткой и варят 60-75 минут.



Шаг 3

Варёные овощи охлаждают.



Шаг 4

... очищают и нарезают ломтиками или кубиками.



Шаг 5

Лук нарезают мелкими кубиками.



Шаг 6

**Солёные огурцы нарезают ломтиками
или кубиками.**



Шаг 7

Овощи соединяют и добавляют зелёный горошек.



Шаг 8

Вводят салатную заправку или майонез и перемешивают.



Шаг 8

Винегрет выкладывают в салатник горкой.



05.01.2012

Салатная заправка для винегрета

- Масло растительное
- Уксус
- Соль, специи



Соединить и перемешать

Задание:

Дополнить схему приготовления винегрета овощного

Схема приготовления винегрета

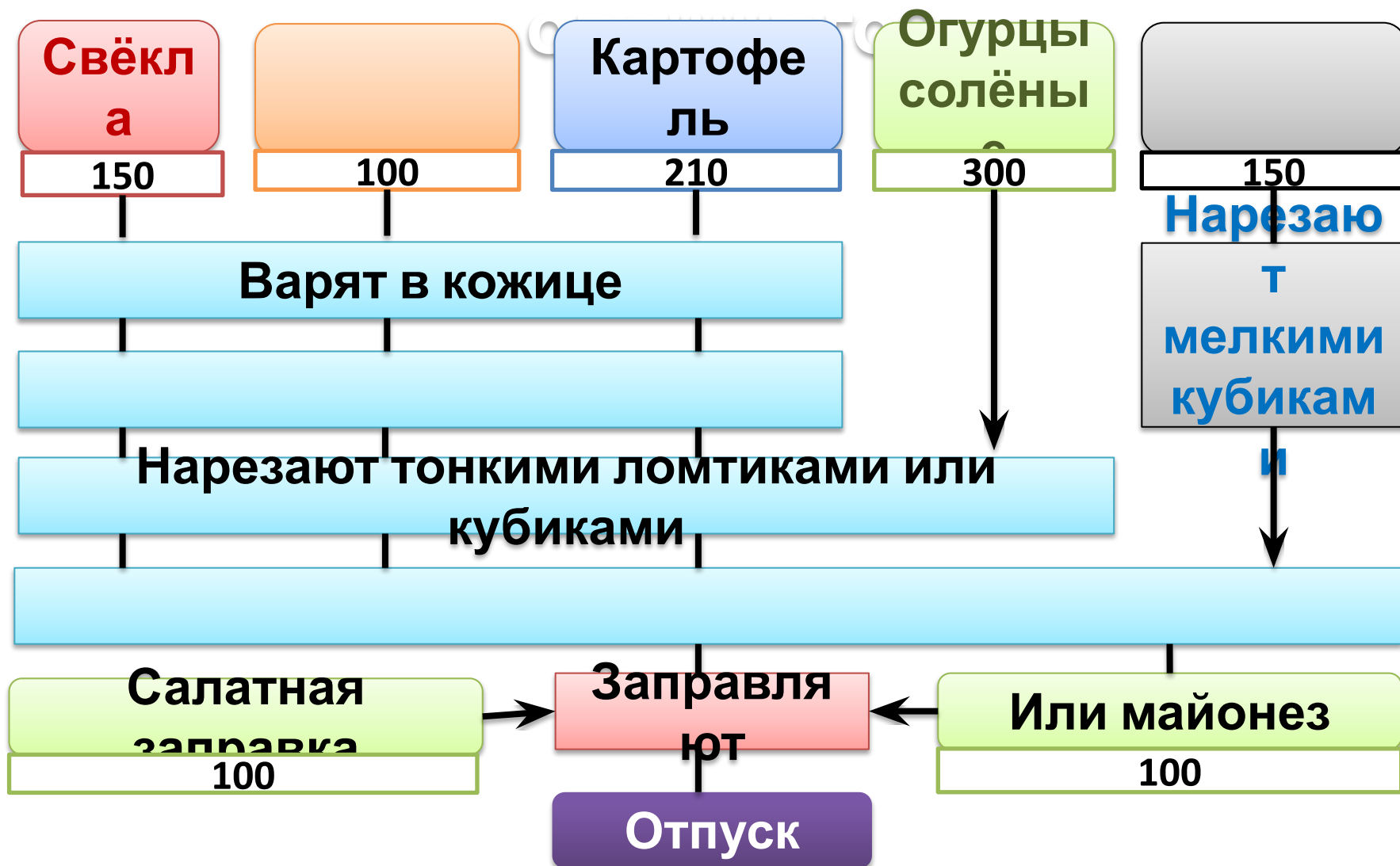
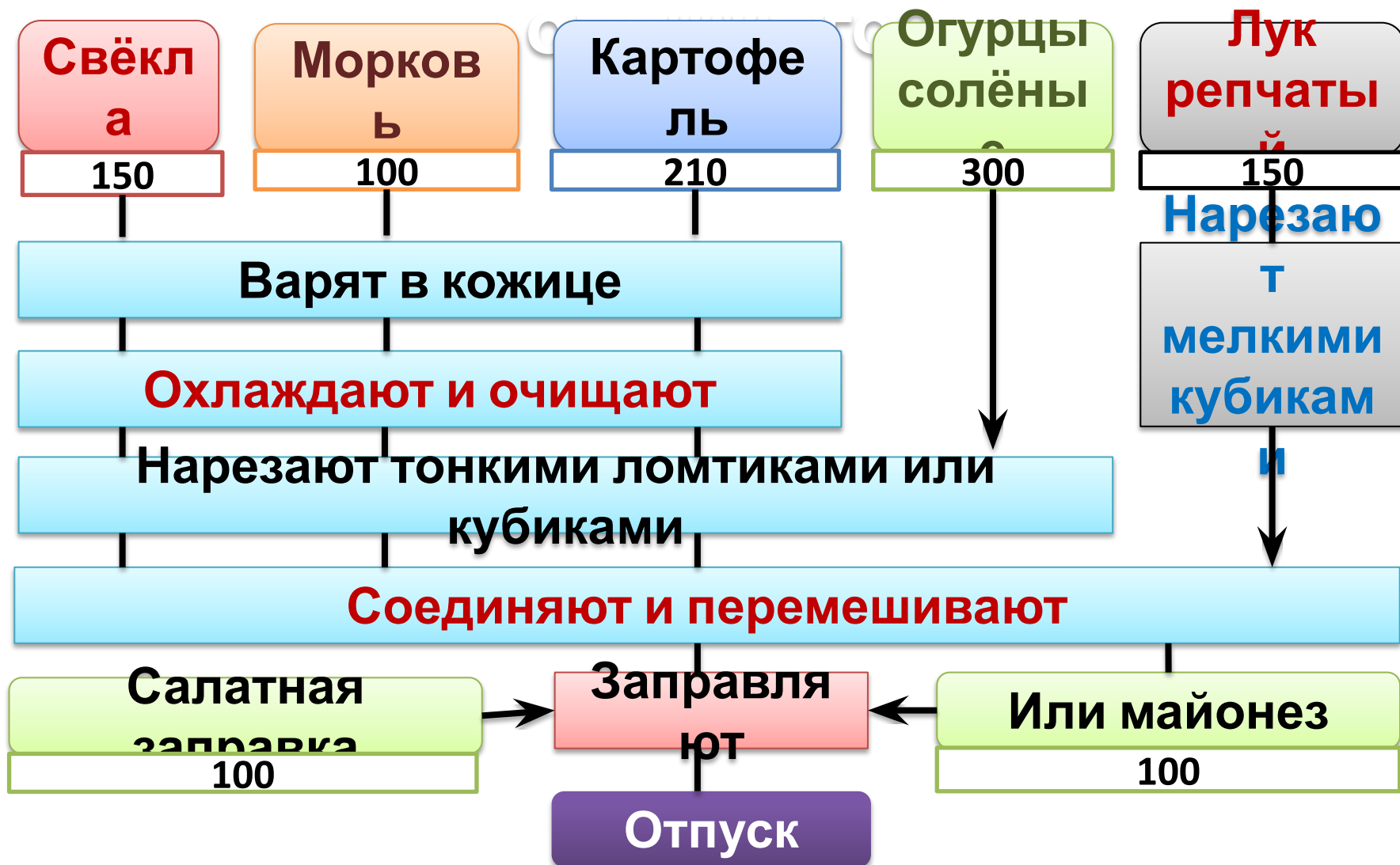


Схема приготовления винегрета



С

мясом



С

рыбой



Ассортимент



винегретов



С
консерв.

кукурузо

С другими
продуктам

и

Способы оформления винегретов

Винегрет «кубик- рубика»





05.01.2012



05.01.2012

Требования к качеству:

- Внешний вид*** – овощи нарезаны тонкими ломтиками или мелкими кубиками;
- Цвет*** – светло-красный или ярко-розовый;
- Вкус*** – острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам или квашенной капусте;
- Консистенция*** – варёных овощей – мягкая, огурцов и капусты квашенной – твёрдая и хрустящая.

05.01.2012

Технологический диктант
по теме
«Винегреты»

*1. Винегреты ещё
называют
салатом.*

*2. В переводе с
французского на
русский винегрет
означает*

*3. Главным
продуктом во всех
винегретах
является*

*4. Перед нарезкой
свёклу, картофель и
морковь в*

*5. Чтобы свёкла
меньше окрашивала
другие продукты, её
предварительно
заправляют*

*6. Свёклу, морковь,
картофель и солёные
огурцы для
винегретов нарезают
..... или*

*7. Солёные огурцы в
винегретах можно
заменить*

*8. В винегреты
можно добавить
зелёный*

*9. Винегрет можно
приготовить с мясом,*

.....,

консервированной

*и другими
продуктами.*

*10. Консистенция
варёных овощей в
винегретах должна
быть , а огурцов и
капусты квашенной -
..... и*

Правильные ответы:

1. русским;	6. ломтиками, кубиками;
2. уксус;	7. квашенной капустой;
3. свёкла;	8. горошек;
4. варят в кожице;	9. рыбой, кукурузой;
5. растительным маслом;	10. мягкая, твёрдая, хрустящая.

Критерии

оценок:

«0-1» - 5;

«2-3» - 4;

«4-5» - 3;

«6 и более» –

2.



05.01.2012