

МАОУ «ООШ №2»

Презентация по предмету технология.
Тема «Рыба»
«Приготовление салата «Сельдь под шубой»

Подготовила ученица 6 класса
Стрельникова Ирина

Сегодня на уроке

- * Вспомним: санитарно-гигиенические
- * требования при приготовлении пищи и правила безопасной работы с режущими предметами.
- * Узнаем: рецепт салата «Сель под шубой».
- * Будем учиться: готовить салат «Сельдь под шубой»,
- * пользуясь технологической картой, соблюдая санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы с режущими предметами.

«Селедка под шубой»



САНИТАРНО – ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ:

- * - Овощи и мясо тщательно мойте теплой проточной водой.
- * - Яйца следует мыть под теплой проточной водой с использованием мыла.
- * - По окончании мытья все продукты ополаскивайте кипяченой водой.
- * - Подвергайте продукты тщательной термообработке.
- * - Многократно мойте руки.
- * - Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках.
- * - Для каждой разделочной доски существует своя маркировка, например: «РС» (рыба соленая), «ВО» (вареные овощи). После использования доски моются без предварительного замачивания и устанавливаются в ячейки для просушки и хранения.

Правила безопасной работы с режущими предметами:

- * Работать с ножом осторожно, на разделочной доске.
- * При работе с теркой избегать работы с мелкими кусочками.
- * Не касаться режущей поверхности руками.
- * Передавать нож (или вилку) ручкой вперед.



История создания «Сельдь под шубой»

- * Легендарное новогоднее блюдо с политическим подтекстом. Оно появилось в переломном 1918 году и примирило пролетариат с крестьянством. Кстати, мало кто знает, что «шуба» — это аббревиатура. По крайней мере, если верить народной легенде.
- * По преданию, эта «Венера в мехах» родилась в 1918 году. В это, мягко говоря, не очень спокойное время народ всячески доискивался исторической правды. Еще со времен Достоевского излюбленным местом правдоискателей был трактир — именно там и затевались самые горячие споры: с битьем посуды, обвинениями в контрреволюции и пением «Интернационала» на столах. Одному из московских купцов, хозяину сети популярных закусовых, Анастасу Богомилову, такая «нездоровая» атмосфера совершенно не нравилась, и он искал способ избежать гражданской войны хотя бы в собственных заведениях.
- * На помощь Анастасу пришел один из его поваров — Аристарх Прокопцев, который предложил проложить путь к сердцам бунтарей через желудок. Он придумал «блюдо мира», каждый ингредиент которого был символичен: сельдь обозначала пролетариат, так как была одним из любимейших его кушаний; картофель, морковь и лук — как вышедшие из земли — олицетворяли крестьянство; а свекла — красное знамя революции. Салат был щедро сдобрен французским соусом майонезом — то ли в знак уважения к творцам Великой французской буржуазной революции, то ли, напротив, в напоминание о внешнем враге большевиков — Антанте, в состав которой входила и Франция. Название блюда было соответствующее: «Шовинизму и Упадку — Бойкот и Анафема», а сокращенно — «Ш.У.Б.А.». Салат этот необыкновенно понравился посетителям: они активно им закусывали, в связи с чем меньше пьянели и, соответственно, меньше дрались. А презентована «шуба» была как раз в канун Нового, 1919 года.
- * Насколько правдива эта легенда — неизвестно, однако ее составители были людьми, безусловно, талантливыми: мало того, что они «наградили» селедку под шубой скрытым смыслом, так еще и нашли оправдание ее новогоднему статусу.

«Сельдь под шубой» можно сделать формой в виде рыбы, сделать рулетом и в виде торта



Кулинарное стихотворение



- * Селедка, просто объеденье,
- * Под шубой сытная она.
- * Рецепт за мною запишите
- * И дома сделать поспешите!
- * Берем селедку, лук, морковку,
- * Картошку, свеклу, майонез.
- * И вот из этого набора
- * И будет чудо из чудес!
- * Селедку рубим, лук нарежем
- * И это будет первый слой,
- * Добавим сеткой майонеза,
- * Картошку терочкой натрем
- * И майонезом все польем.
- * Морковку вновь мы натираем,
- * А сверху майонез опять ...
- * И свекла тертая на терке
- * Последним слоем ляжет ловко.
- * Вновь майонез....
- * Салат готов! Совсем не трудно!
- * «Селедку в шубу» одевать!



Ингредиенты салата «Сельдь под шубой»:

- * Продукт Количество
- * Свекла 2 шт.
- * Морковь 4 шт.
- * Картофель 4 шт.
- * Лук белый 1 шт.
- * Куриные яйца 4 шт.
- * Слабосоленая сельдь 1 шт.
- * Майонез 80 г
- * Соль, специи по вкусу



Шаг 1
Очищаем селедку



Шаг 2

Селедку режем кубиками и укладываем на тарелку, промазываем майонезом



Шаг 3

Натираем морковь на терке и укладываем слоем на селедку, промазываем майонезом



Шаг 4

Натираем на терке картошку и укладываем слоем на морковь, промазываем майонезом



Шаг 5

Натираем на терке свеклу и укладываем слоем на картошку, промазываем майонезом



Наш салат «Сельдь под шубой» готов, можно украсить зеленью



Мы молодцы! Салат удался на славу!

