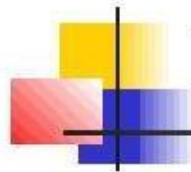




Блюда из овощей и фруктов

Овощи — кулинарный термин, обозначающий съедобную часть (например, плод или клубень) растения, а также всякую твёрдую растительную пищу, за исключением фруктов, круп, грибов и



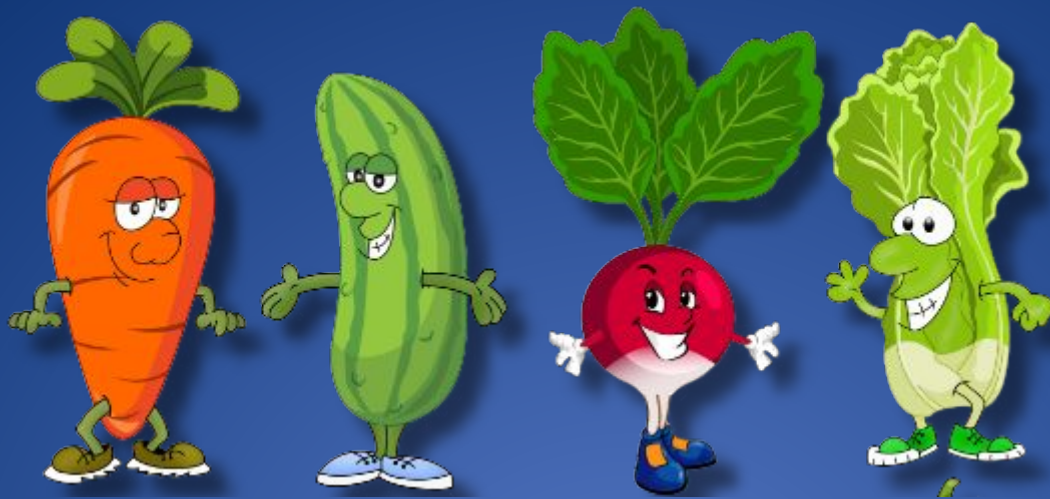


Классификация овощей

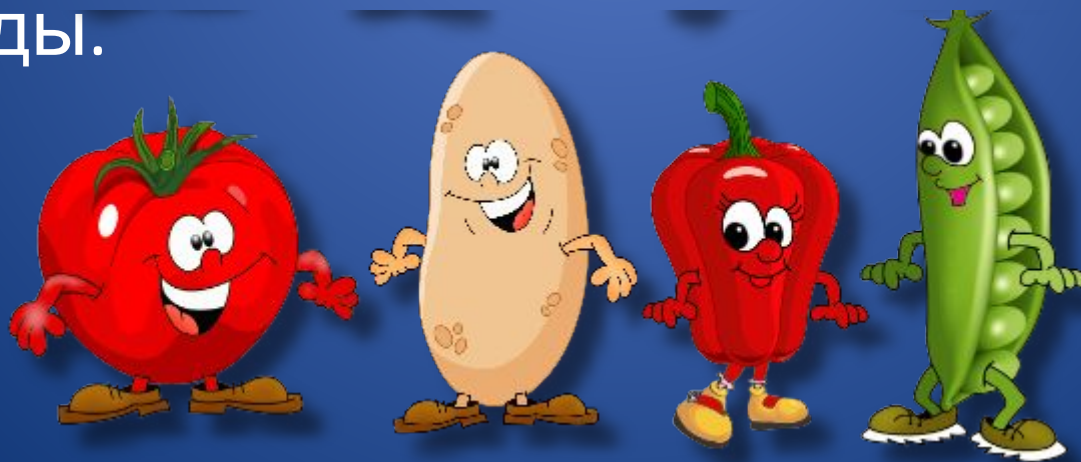
Группа овощей	Рисунок	Овощи, относящиеся к данной группе
Корнеплоды		Брюква, свекла, морковь, репа, редька, редис.
Клубнеплоды		Картофель.
Капустные		Белокочанная, краснокочанная, цветная, кольраби.
Тыквенные		Огурец, тыква, кабачок, патиссон
Бобовые		Горох, фасоль, бобы, соя, земляной орех
Пасленовые		Томат, баклажан, перец сладкий
Листовые		Салат-латук, кресс-салат
Луковичные		Лук репчатый, лук-порей, лук-батун, чеснок
Пряные		Анис, кориандр, тмин, мята перечная, майоран, эстрагон

Фрукты – сочные съедобные плоды дерева или кустарника.





Овощи и фрукты просто
незаменимы в питании человека.
Они дают необходимое количество
витаминов, минеральных солей, клетчатки
и воды.

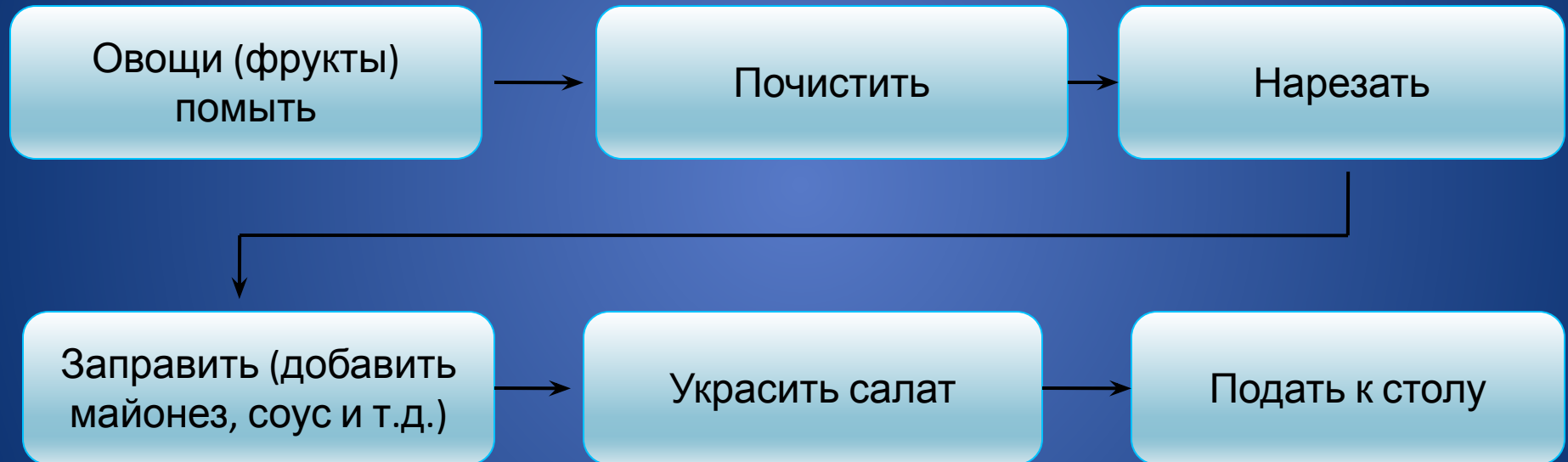


Из овощей и фруктов готовят разнообразные салаты.

Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей или фруктов



Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов





Физминутка для глаз

Бабочка

Нарезка овощей способствует
равномерной тепловой обработке,
придает блюдам красивый внешний вид,
возбуждает аппетит.

Способы нарезки

Механический

с помощью овощерезательных
машин, профессиональных терок
выемок



Вручную

с помощью ножей,
специальных

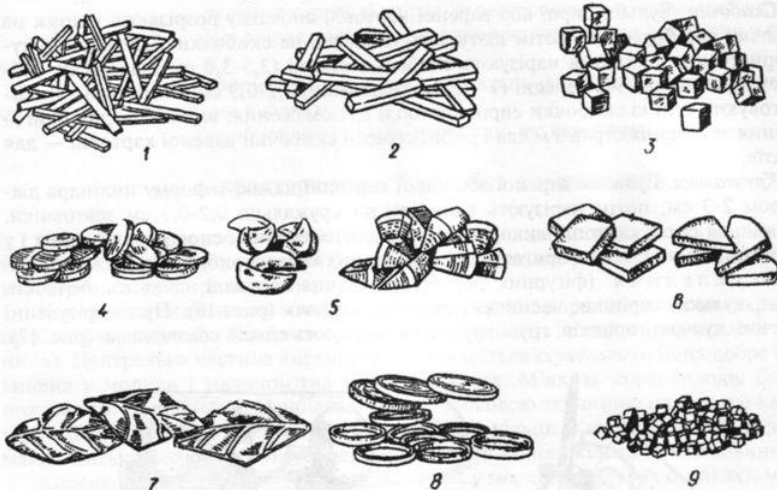


Форма нарезки

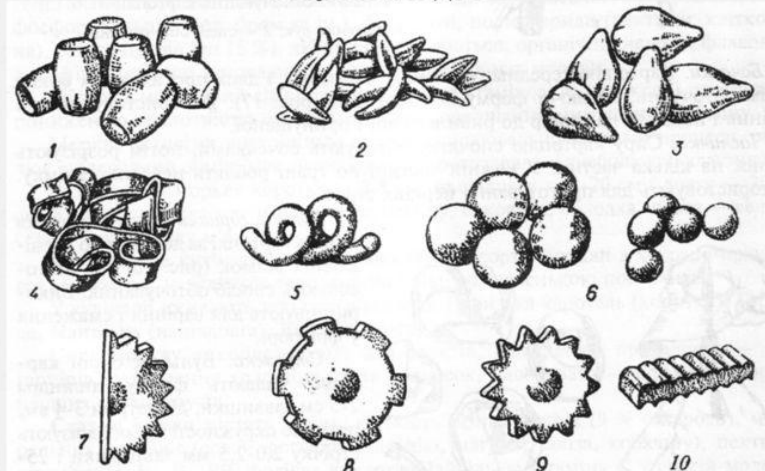
Простая

Сложная

Простые формы нарезки овощей



Сложные формы нарезки картофеля и корнеплодов



В качестве заправки салата МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ

майонез



йогурт



специальные заправки



растительное масло



- Заправлять и оформлять салаты нужно перед самой подачей на стол.
- Срок хранения незаправленных салатов **не более 12 часов**
- Заправленных- **6 часов**

Украшение салатов.

Украшают салаты только продуктами, входящими в его состав, зеленью петрушки и укропа, листьями





Помните о правилах безопасной работы с острыми инструментами!

1. Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед.
2. Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.
3. Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.
4. Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.

Домашнее задание

- Учебник «Технология» , вопросы .
- Найти в интернете по 2 рецепта овощного и фруктового салата.