

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ.



- Разработала учитель
МОУ ООШ с.
Середниково
- Кузуб О.Н.

Цели:

Ознакомит учащихся с технологией приготовления блюд из варёных овощей; сформировать навыки по приготовлению и оформлению блюд из овощей.

Задачи:

Развивать творческую деятельность учащихся, активность и способность работать в группах.

Расширить кругозор детей, развивать любознательность.

Воспитывать бережное отношение к продуктам, аккуратность и опрятность в работе.

Корнеплоды

Брюква
Свёкла
Морковь
Редис
Репа
Редька
Петрушка корневая
Сельдерей корневой
Пастернак



Клубнеплоды

Картофель

Батат

Земляной миндаль



Капуста Тыквенные

Белокочанная
Краснокочанная
Брюссельская
Кольраби
Савойская

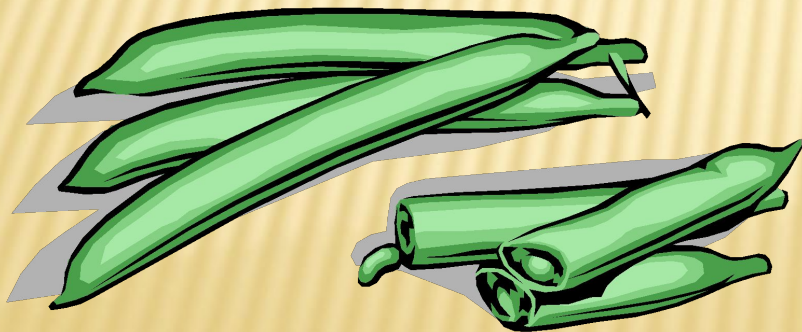


Огурцы
Тыква
Кабачки
Патиссоны



Бобовые Паслёновые

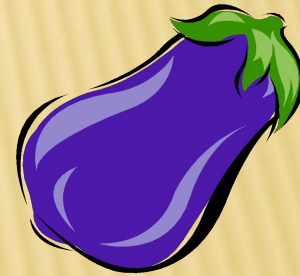
ГОРОХ
ФАСОЛЬ
БОБЫ
СОЯ
ЗЕМЛЯНОЙ ОРЕХ



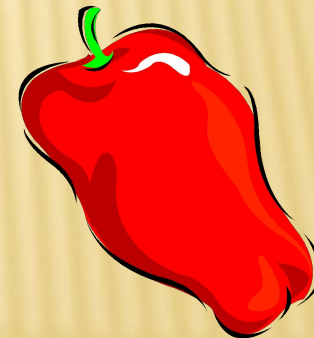
ТОМАТЫ



БАКЛАЖАНЫ

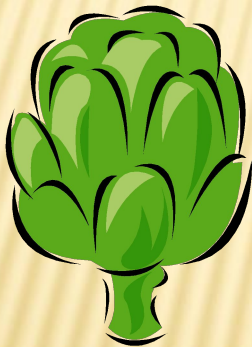


ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

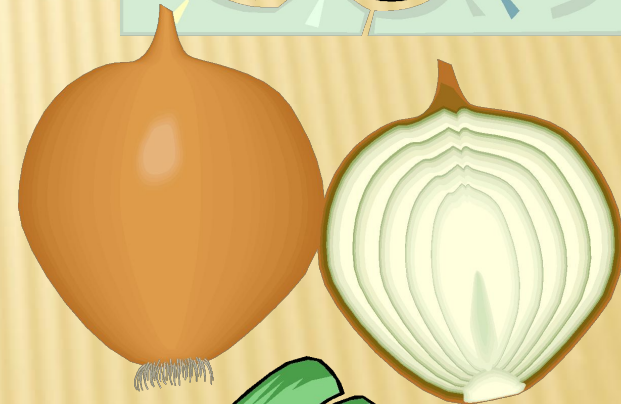


Листовые Луковичные

- САЛАТ
- ЛАТУК
- КРЕСС-САЛАТ

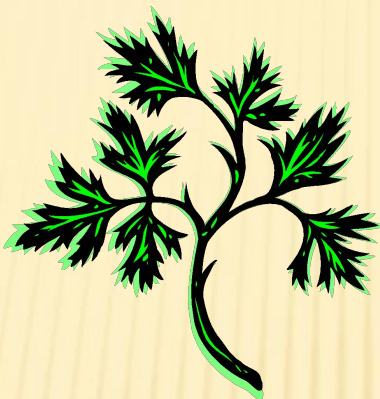


- ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- ЧЕСНОК
- ЛУК-ПОРЕЙ
- ЛУК-БАТУН



Пряности

- ❑ АНИС
- ❑ КОРИАНДР
- ❑ ТМИН
- ❑ МЯТА ПЕРЕЧНАЯ
- ❑ МАЙОРАН
- ❑ ЭСТРАГОН



ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ В ОВОЩАХ СЛЕДУЕТ:



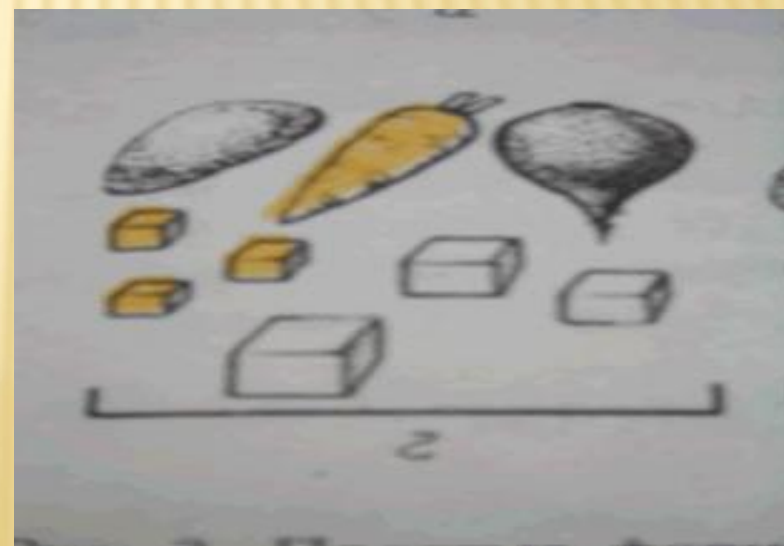
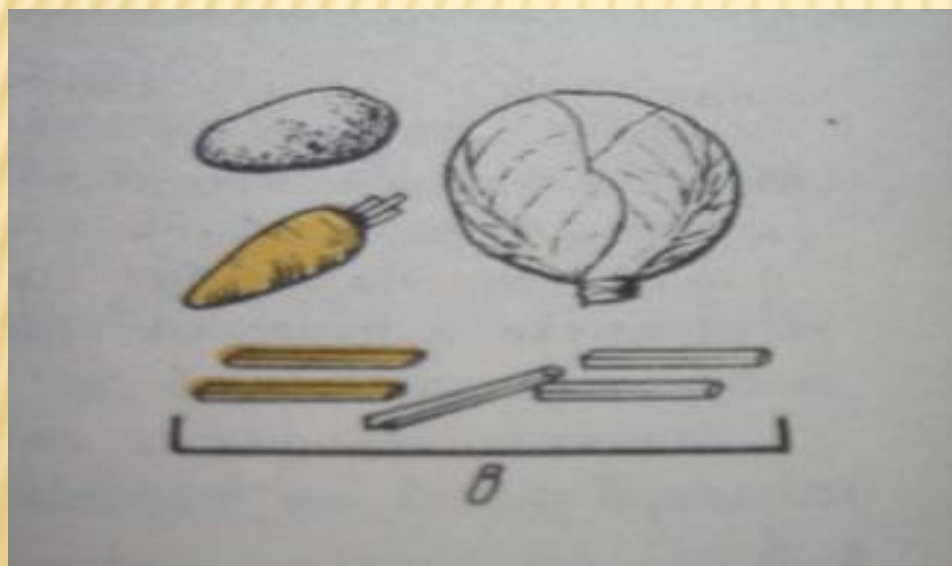
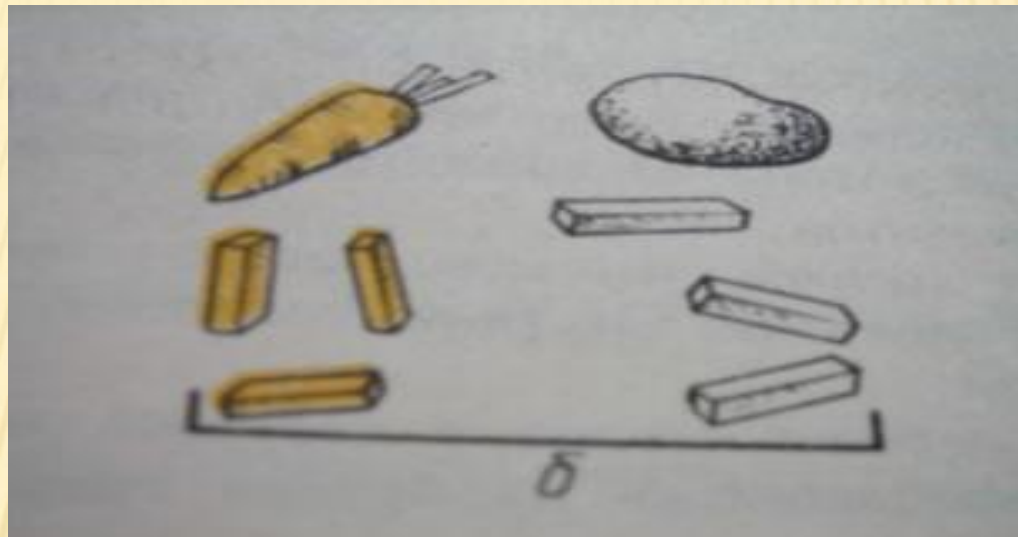
ВОССТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

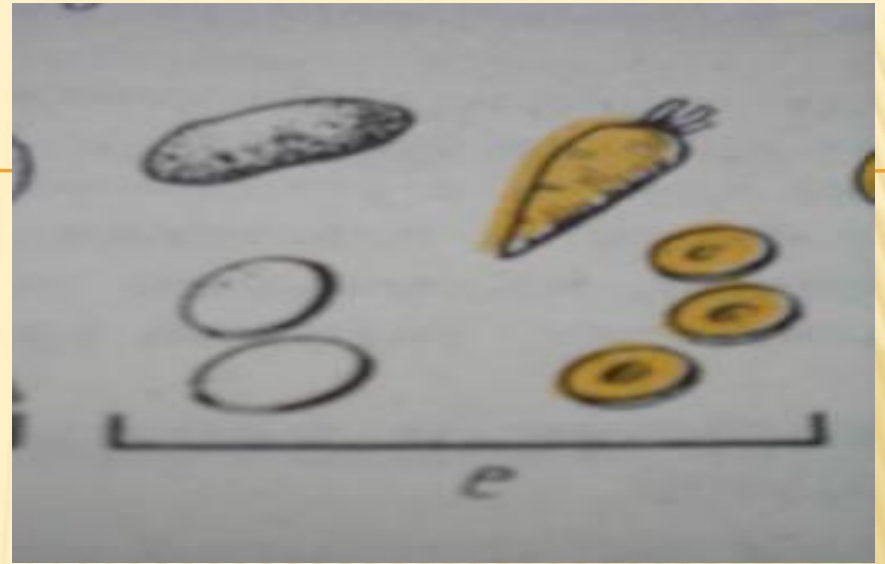
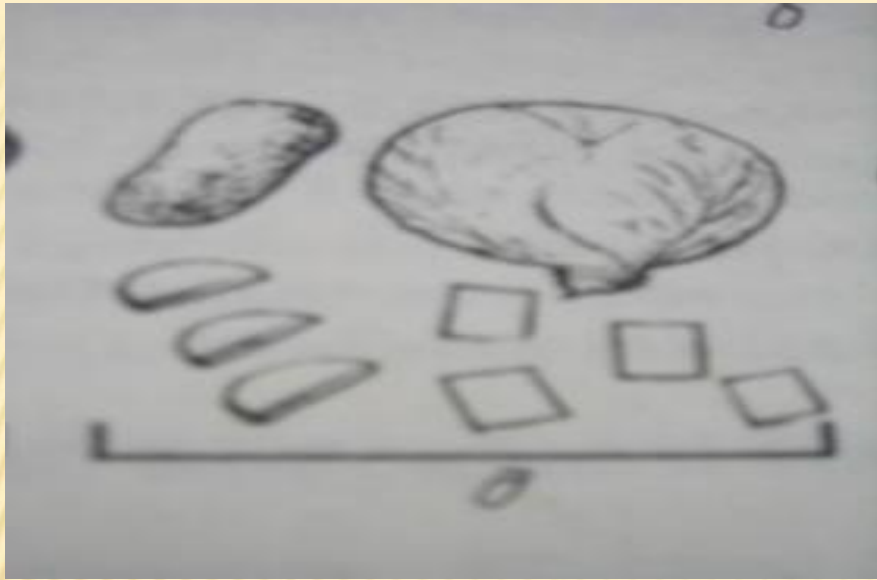
ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

- **ПРОМЫВАНИЕ**
 - **НАРЕЗКА**
 - **СОРТИРОВКА**
 - **МЫТЬЁ**
 - **ОЧИСТКА**
-

Б

Определить форму нарезки овощей



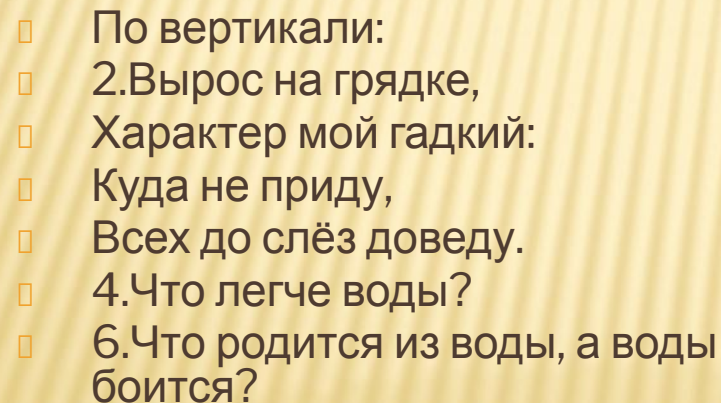


ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

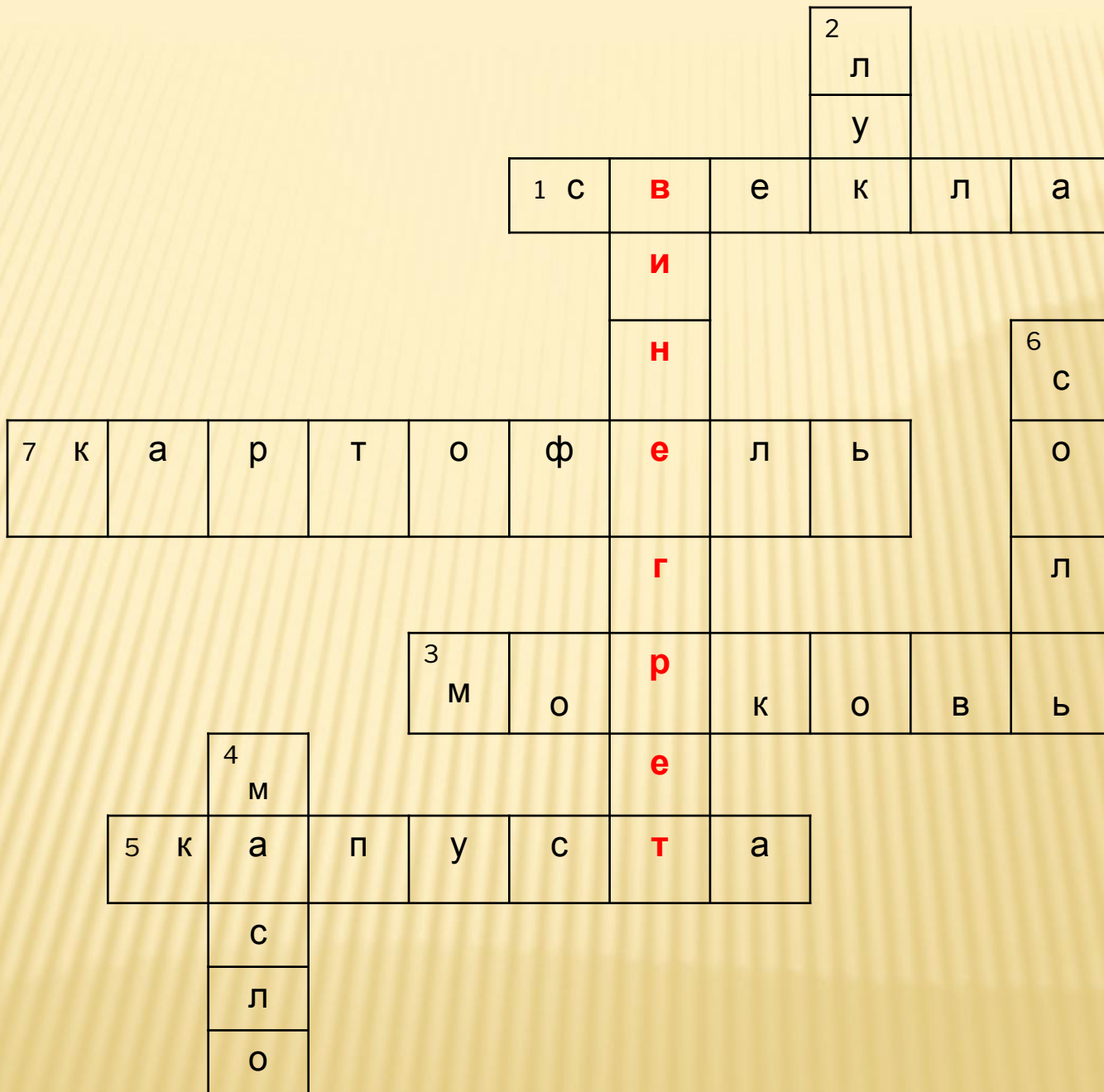
- ВАРКА**
 - ЖАРЕНИЕ**
 - ТУШЕНИЕ**
 - ПРИПУСКАНИЕ**
 - ЗАПЕКАНИЕ**
 - ПАССИРОВАНИЕ**
 - БЛАНШИРОВАНИЕ**
-

ПРАВИЛА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ





- По горизонтали:
1. Над землёй трава,
Под землёй алая голова.
3. Красный нос в землю врос,
А зелёный хвост снаружи,
Нам зелёный хвост не нужен.
5. Лето целое старалась,
Одевалась, одевалась,
А как осень подошла,
Нам одёжки отдала,
Сотню одежек,
Сложили в бочонок.
7. Неказиста, шишковата,
А придёт на стол она,
Скажут весело ребята:
“Ну, рассыпчата, вкусна!”



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ

1. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА
ОВОЩЕЙ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО.
2. ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА
ОВОЩЕЙ.
3. ОХЛАЖДЕНИЕ (*НА ВОЗДУХЕ ИЛИ
В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ*).
4. ЗАПРАВКА.
5. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ОФОРМЛЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД

- 1. ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЛЮД, ДОЛЖНЫ БЫТЬ МЯГКИМИ, НО НЕ РАЗВАРЕННЫМИ, И СОХРАНЯТЬ ФОРМУ НАРЕЗКИ.**
- 2. ВКУС ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ ВКУСУ, СООТВЕТСТВЕННОМУ ЭТОМУ ОВОЩУ.**
- 3. ЦВЕТ И ЗАПАХ БЛЮД – СВОЙСТВЕННЫЕ СВЕЖИМ ПРОДУКТАМ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ПРИГОТОВЛЕННЫ.**
- 4. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ДОЛЖНО БЫТЬ ЭСТЕТИЧНЫМ, ПРИ ОФОРМЛЕНИИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕСЪЕДОБНЫЕ УКРАШЕНИЯ.**
- 5. УКРАШАТЬ БЛЮДА НУЖНО НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ, ЧТОБЫ ПРОДУКТЫ НЕ ЗАВЕТРИЛИСЬ И НЕ ПОТЕРЯЛИ ВНЕШНИЙ ВИД.**

**Приятного
аппетита!**