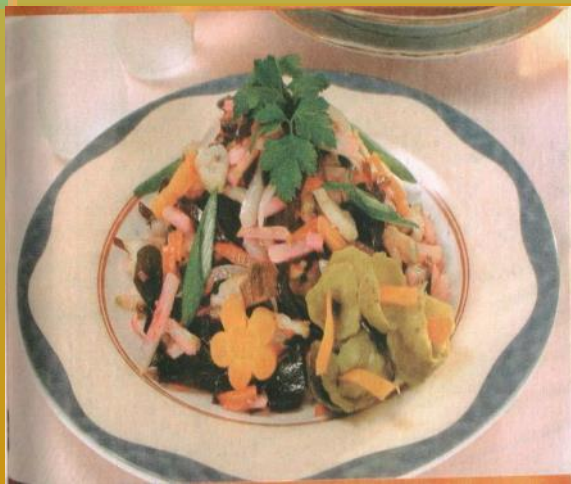


Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №11

Его величество - Салат



Кислицына Ираида Анатольевна
учитель технологии
высшая квалификационная категория

г.Березники 2006г

ЦЕЛИ

Научить приготовлению салатов;

Закрепить знания по нарезке овощей;

Научить оформлять и подавать салаты;

Уметь сервировать стол к завтраку;

Проверочная работа

- **Задание:**
- Учитель читает вопрос, вы находите номер правильного ответа по вариантам и записываете ответ в строчку.

Формы нарезки	1 вар	2 вар
ломтики	3	6
полукольца	7	5
шашки	1	9
спираль	5	2
кружочки	2	1
кубики	10	3
звездочки	4	7
брусочки	9	4
соломка	6	8
дольки	8	10

Проверка

Если вы все сделали правильно, то у вас получится следующее:

1 вариант: $86 - 93 - 17 - 410 - 25$

2 вариант: $108 - 46 - 95 - 73 - -12$

Вопросы

- Что относится к первичной обработке овощей?
- Назвать формы нарезки овощей.
- Перечислить инструменты и приспособления, используемые для измельчения и нарезки продуктов.
- Какими питательными веществами богаты овощи?

Что же такое – салат?

- Какое это блюдо – холодное или горячее?
- Из каких продуктов приготавливают?
- Чем заправляют?
- Когда его подают: в начале приема пищи, в середине или в конце?



САЛАТ

- Это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с другими продуктами, заправленное сметаной, майонезом, растительным маслом или салатной заправкой.
- Используют как самостоятельное блюдо и в качестве гарнира.

Виды салатов

- СЕЗОННЫЕ
- ПОСТОЯННЫЕ



- ПРОСТЫЕ
- СЛОЖНЫЕ



Технология приготовления салатов из овощей

- Тепловая и первичная обработка овощей.
- Нарезка овощей. Овощи должны быть нарезаны одинаковой формы.
- Заправка салата. Перемешивать продукты надо осторожно, чтобы они не мялись.
- Выложить в салатник и украсить.

Способы оформления



Веер
ЛИЛИЯ

роза

08/06/2006

И.А.Кислицына

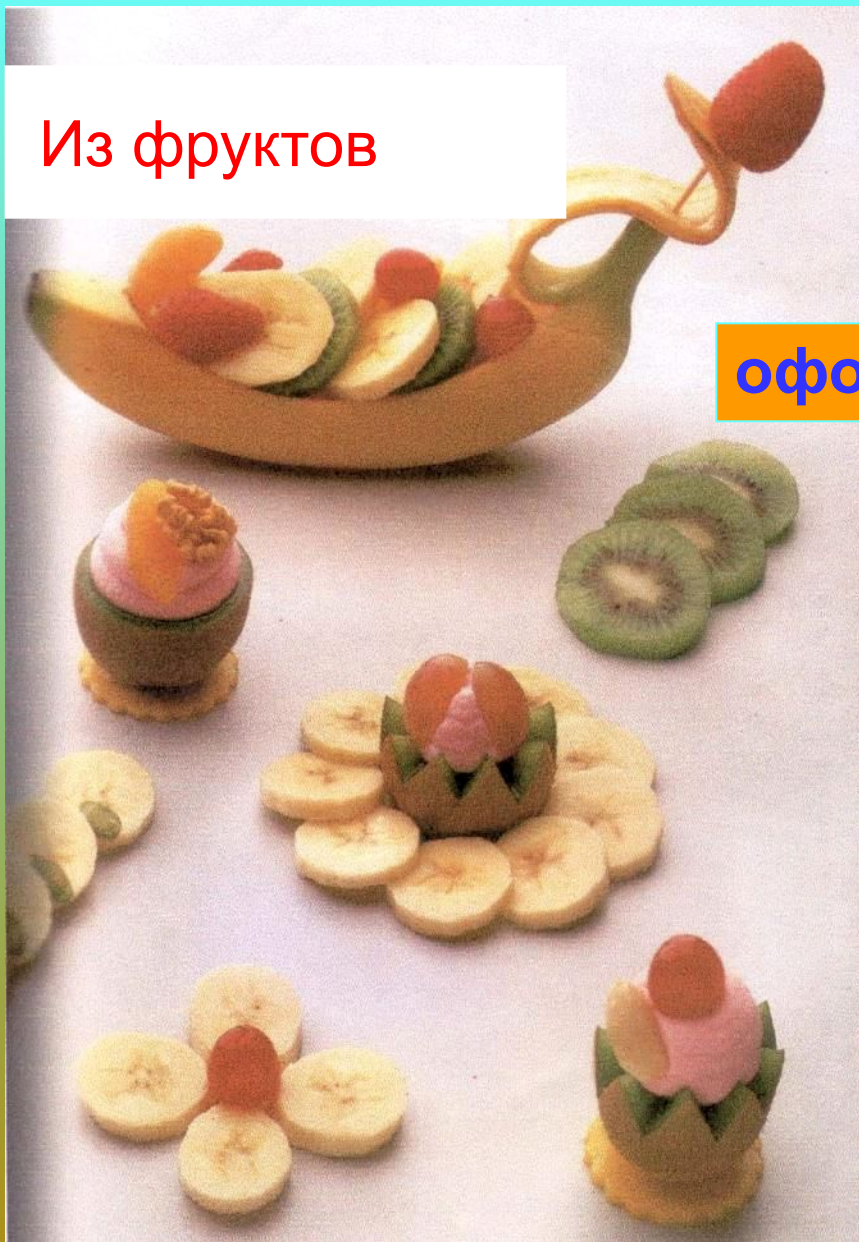




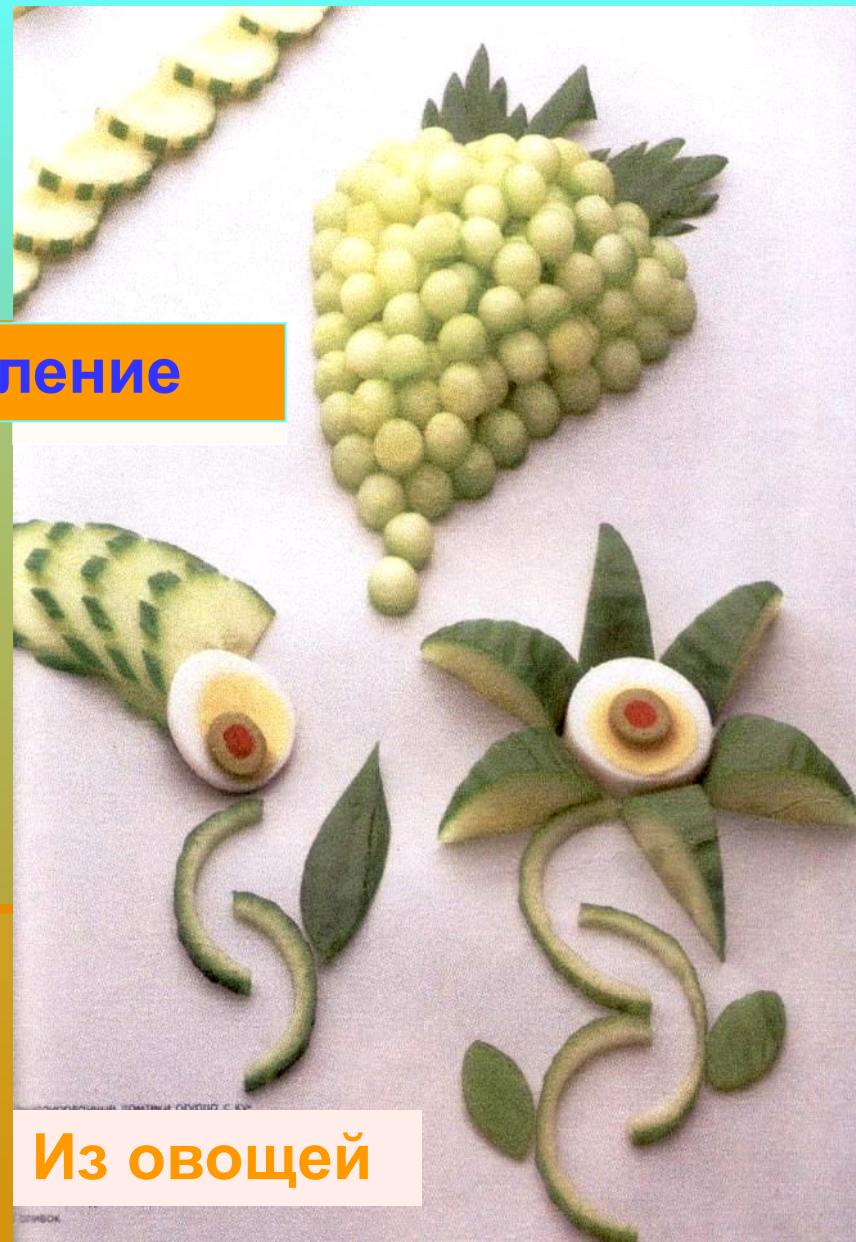
Сложная нарезка



Из фруктов



оформление



Из овощей

Правила приготовления салатов

- Готовить салат непосредственно перед подачей.
- Все продукты должны пройти первичную или тепловую обработку.
- Нельзя соединять теплые и холодные продукты – салат быстро испортится.
- Заправлять и оформлять салаты надо прямо перед подачей на стол.
- Нельзя приготавливать и хранить салаты в металлической посуде.
- Срок хранения в холодильнике незаправленных салатов не более 12 часов, а заправленных-6 часов
- Оформлять салаты продуктами, входящими в их состав.

Практическая работа



- **ПЛАН РАБОТЫ**
- Инструктаж
- Приготовление салата
- Оформление
- Сервировка стола
- Дегустация
- Анализ проделанной работы

Запомни

Техники
безопасности



Санитарии и
гигиены



Соблюдай
правила

Поведения за
СТОЛОМ

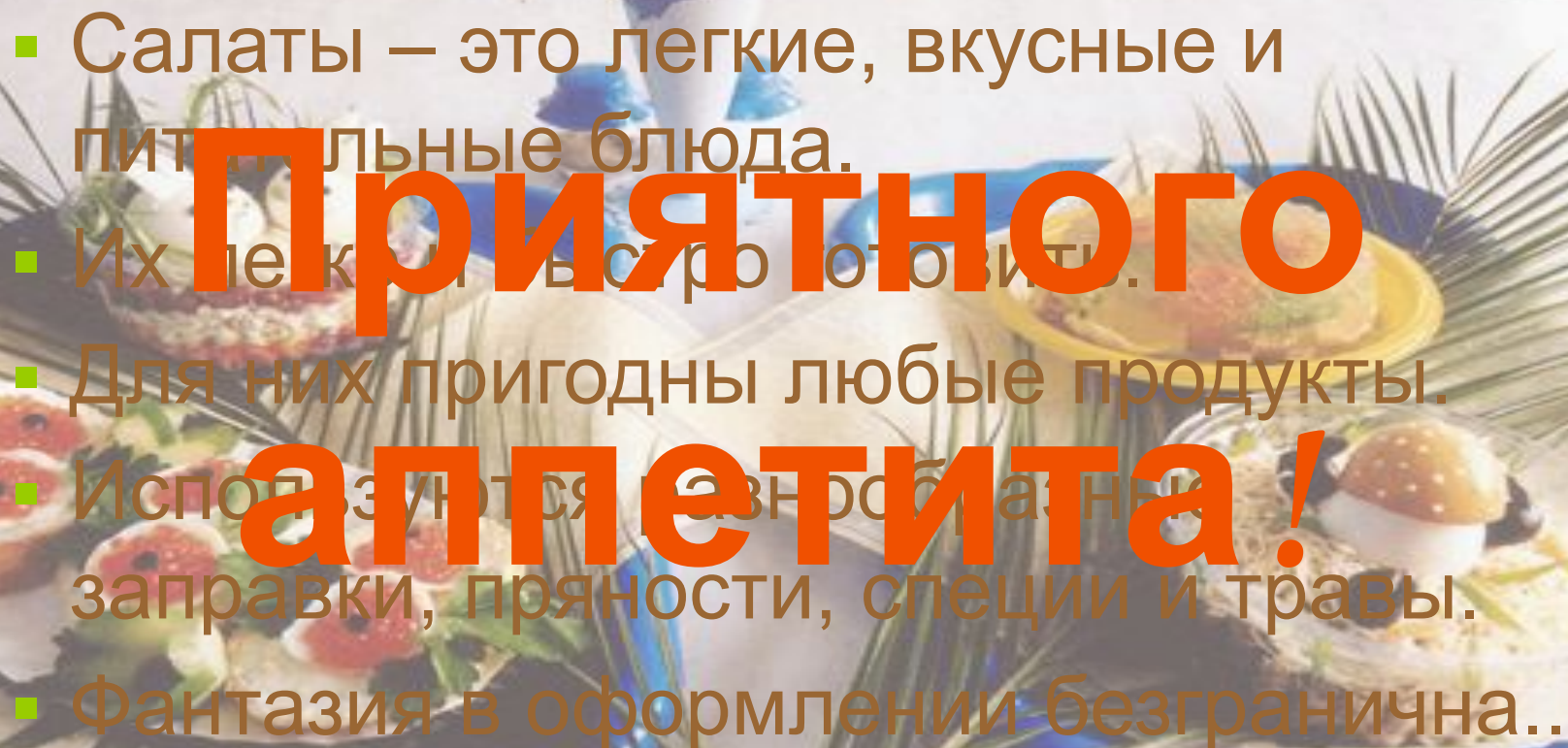


Сервировки стола



И.А.Кислицына

ВЫВОД

- 
- Салаты – это легкие, вкусные и питательные блюда.
 - Их легко и быстро готовить.
 - Для них пригодны любые продукты.
 - Используются разнообразные заправки, пряности, специи и травы.
 - Фантазия в оформлении безгранична..
- Приятного аппетита!**