

Где и как готовить пищу

Подготовила и провела
Симикова Т.А

Цель нашего урока:

- ▶ узнать когда человек начал готовить пищу,
- ▶ какими способами можно приготовить разные продукты,
- ▶ есть ли новые способы приготовления блюд.

В древние времена

Было время, когда человек не готовил совсем.

Древние люди ели пищу сырой.



Люди открыли огонь

После того, как был открыт огонь, туша добытого животного помещалась на горящий костер.



Позже человек начал печь мясо и рыбу в яме на раскалённых камнях.



Как можно приготовить пищу в наше время.

Мясо, рыба, овощи



Приготовление пищи в кипящей воде



Самый распространённый способ приготовления пищи.

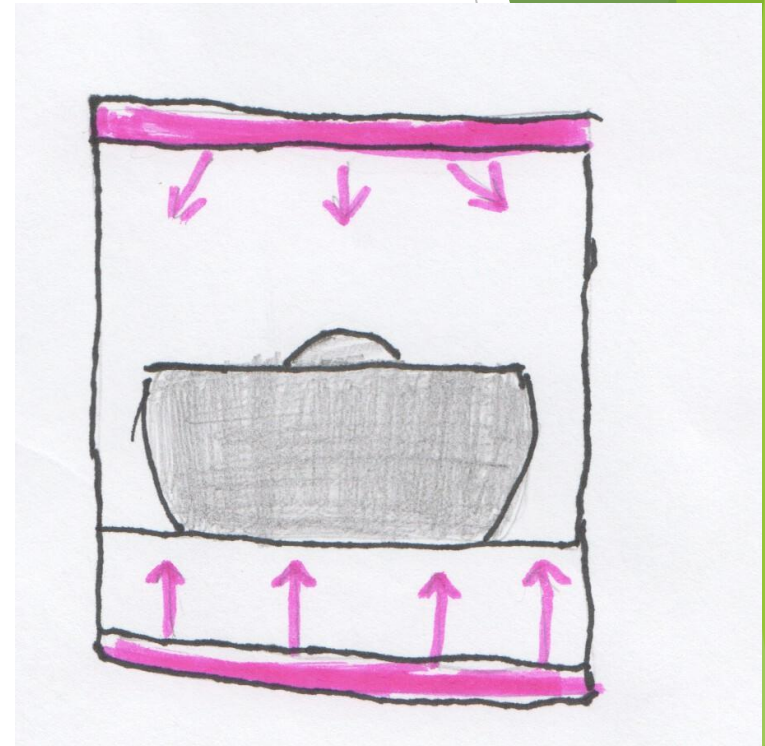
Приготовление пищи на пару.

Для приготовления на пару подходят все продукты, кроме грибов, которые необходимо варить в большом количестве воды.

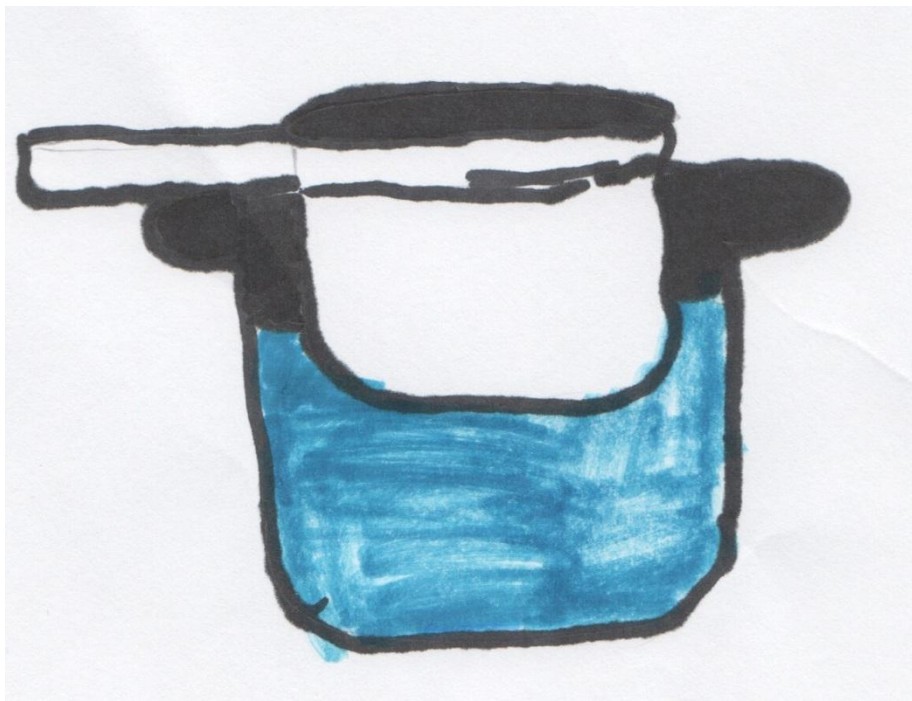


Приготовление пищи в духовом шкафу

В каждой плите есть духовой шкаф. Это часть плиты у которой есть дверца. В духовке тепло подаётся сверху и снизу. Температуру внутри шкафа можно регулировать.



«Водяная баня»



Для устройства водяной бани нужны две кастрюли, одна из которых вставляется в другую.

Так разогревают мёд, масло и другие продукты, которые быстро подгорают.

Можно ли приготовить пищу без электричества и без огня?



Солнечная плита является гениальным изобретением Патрика Шервина. Печь состоит из алюминия, очень блестящего материала, который привлекает солнечные лучи. Солнечная энергия переходит в вакуумную стеклянную трубку, где поглощается и усиливается. Печь способна нагреться до 300 градусов за минуты.

Практические **советы** по приготовлению пищи.

Если тесто в духовке подгорает - поставьте в угол духовки огнеупорную миску с водой.

Картофель в мундире очищается быстрее , если его сразу же после варки облить холодной водой.