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 впемена

Было время, когда человек не готовил совсем.

Древние люди ели пищу сырой.

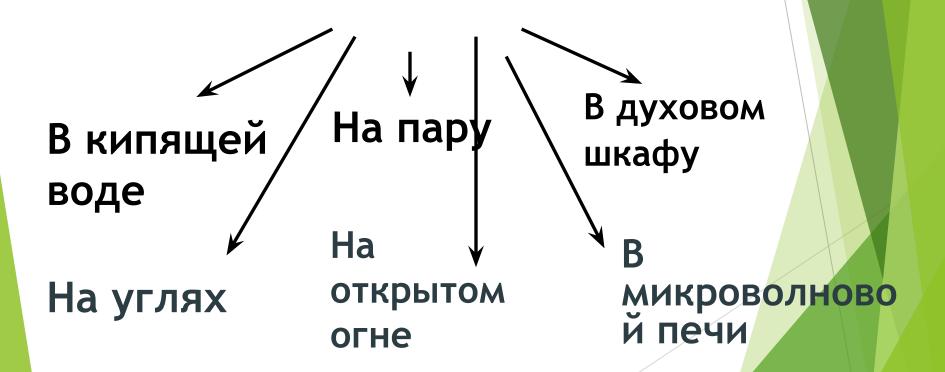






Как можно приготовить пищу в наше время.

Мясо, рыба, овощи



Приготовление пищи в кипящей воде



Самый распространённый способ приготовления пищи.

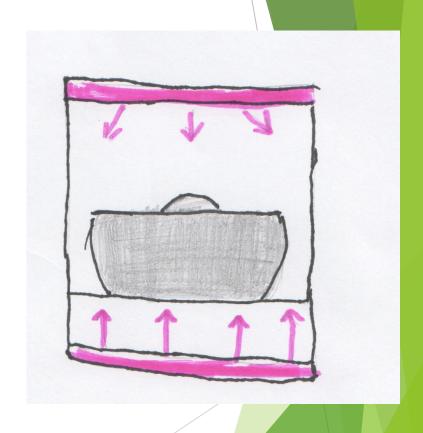
Приготовление пищи на

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

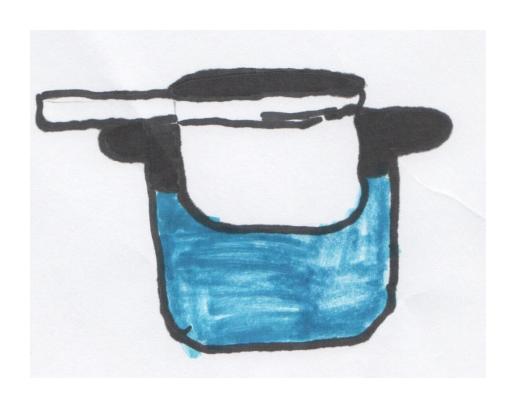


Приготовление пищи в духовом шкафу

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, есл его сразу же после варки облить холодной водой.