

# ***Кулинария 6 класс***

## *Супы*

### *Технология приготовления первых блюд*

***Учитель технологии МОУ «СОШ № 16»***

***Токарчук Марина Дмитриевна***

***Кулинария***

***Проект***

***Приготовление воскресного  
семейного обеда***

**- Напишите - Какие бывают блюда?**

**ОПРЕДЕЛИТЕ**  
*проблему*



**Определите по описанию -  
что это за блюдо?**

- Это блюдо очень Важная часть обеда!
- Оно возбуждает аппетит и **хорошо усваивается!**
- Важный источник **экстрактивных и минеральных веществ, витаминов!**
- Возмещение **потребности** организма в **жидкости!**
- Это **калорийное** блюдо, и употребляя с ним хлеб и другие выпечные изделия (пирожки , расстегаи) можно повысить его калорийность!
- **Разнообразие** их очень **велико!**

**ОПРЕДЕЛИТЕ**  
*проблему*

*Определите тему и  
цель урока*



**ОПРЕДЕЛИТЕ**  
проблему



**Тема:**

**СУПЫ**

**технология приготовления  
первых блюд**

**Цель:**

**изучить виды супов и  
технология приготовления**

# Исследуем

*ИЗУЧИТЕ  
ситуацию*



**Выполните структуру Плейсмэт консенсус (Placemat Consensus)- «карта» согласия –принятие командного решения**

**Напишите –**

**Какие ингредиенты входят в эти блюда?**

*ИЗУЧИТЕ  
ситуацию*

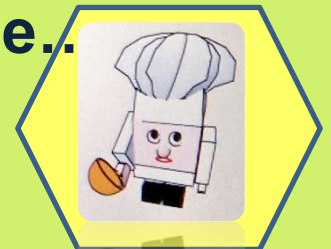
## *Что такое суп?*



**Суп** – ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.

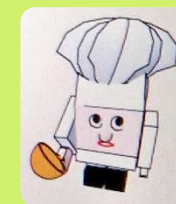
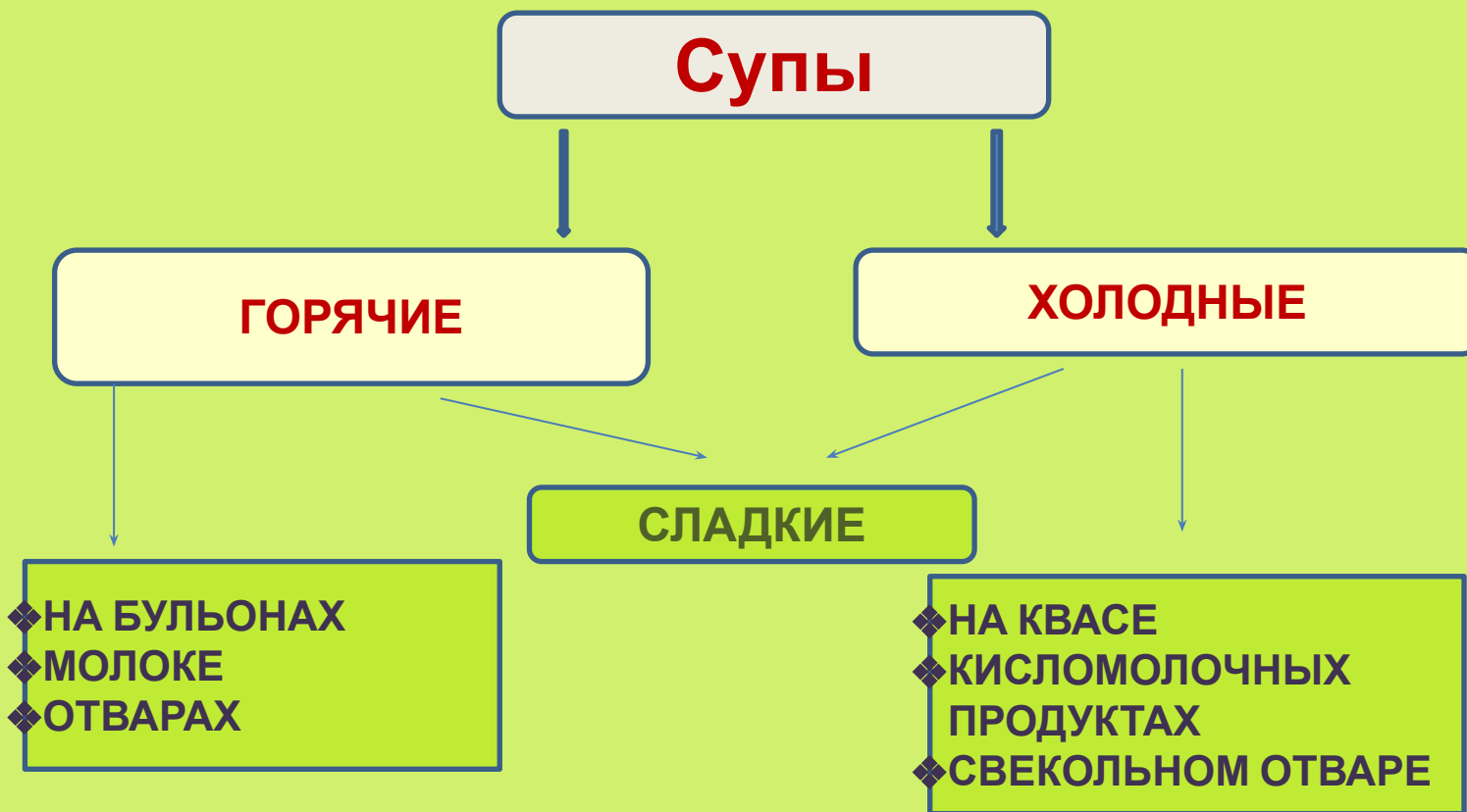
**Суп** состоит из двух частей:

- ❖ **Жидкая часть (основа)** – мясные, рыбные бульоны, молоко и молочные напитки (кефир, простоквашу), отвары из круп, квас, на фруктово-ягодных отварах
- ❖ **Плотная часть (гарнир)**- овощи, крупы, картофель, макаронные изделия, бобовые, мясо, мясо птицы, соленые огурцы, рыба, грибы, яйца и прочее..



# Классификация супов по температуре подачи и жидкой основе

**ИЗУЧИТЕ  
ситуацию**



## *По температуре подачи:*

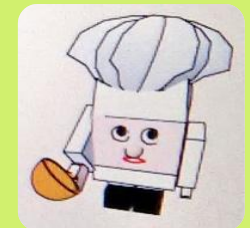
- ❖ Горячие супы(температура подачи 70-75\*С,
- ❖ супы-пюре-температура подачи 55-60\*С);
- ❖ Холодные супы(температура подачи 10-14\*С)



*закрепляем*

***работа с карточками***

***По температуре подачи супы бывают:***



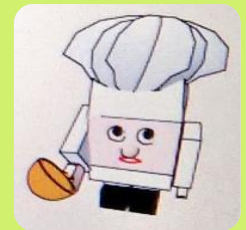
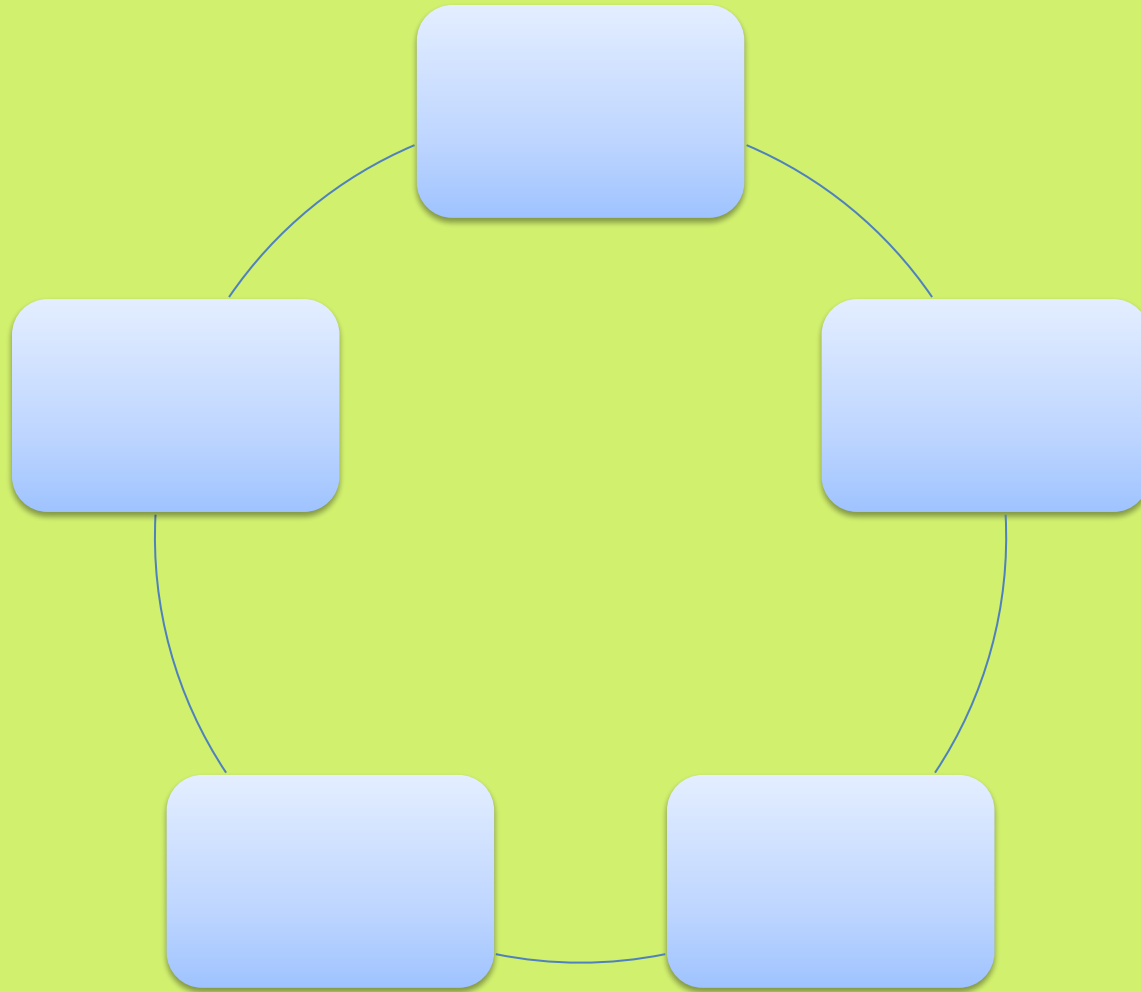
- *закрепляем*

**По температуре подачи супы  
бывают:**

***горячие***

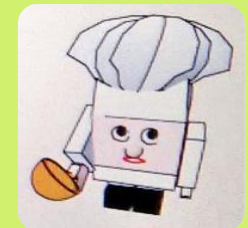
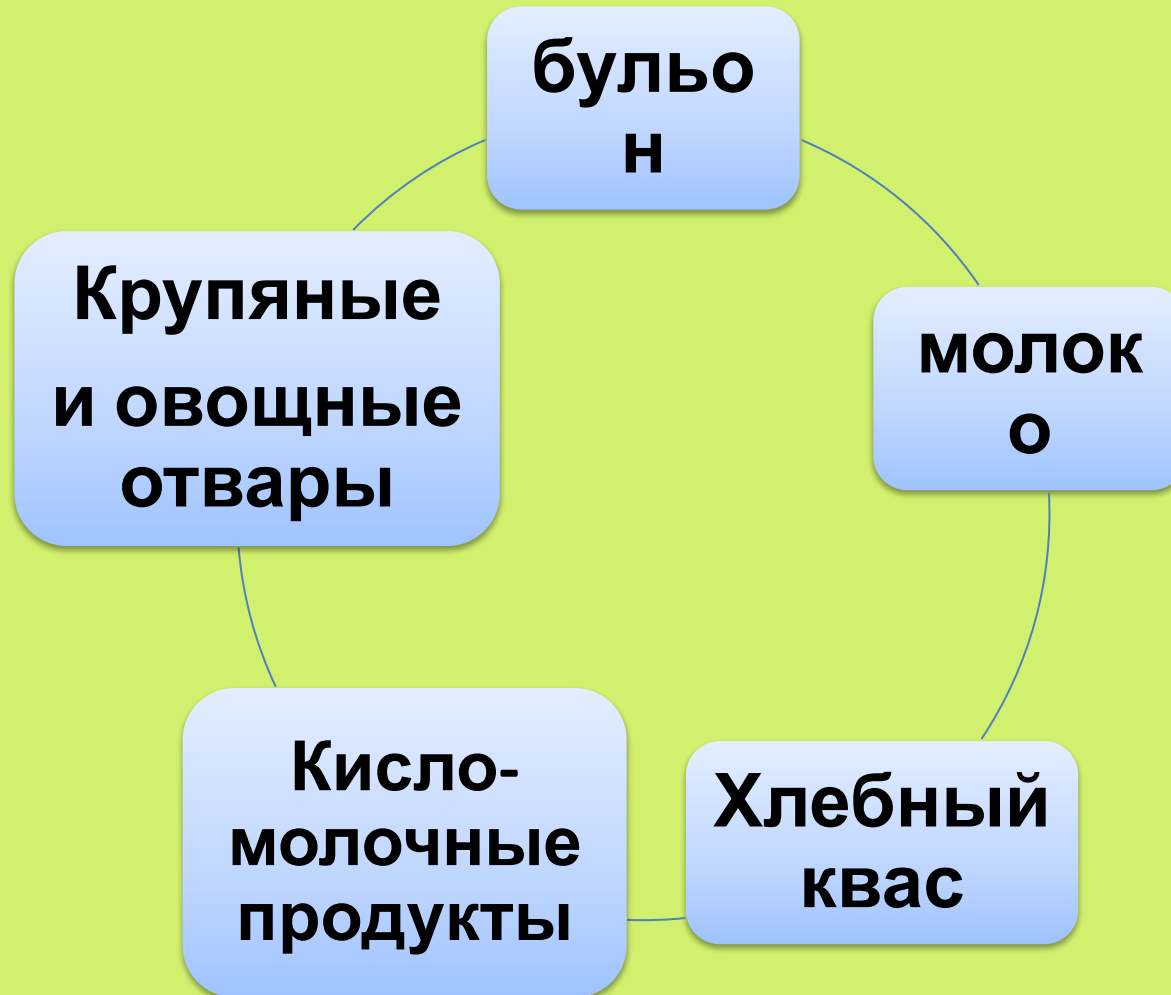
***холодные***

**Что можно использовать в качестве <sup>закрепляем</sup> жидкой основы?**



*закрепляем*

## Что можно использовать в качестве жидкой основы?



# **Технология приготовления первых блюд**

**ИЗУЧИТЕ  
ситуацию**

- Технология приготовления первых блюд подразделяется на два этапа:
  - 1 **приготовление бульонов** и
  - 2 **приготовление супов.**

**Бульон - жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.**

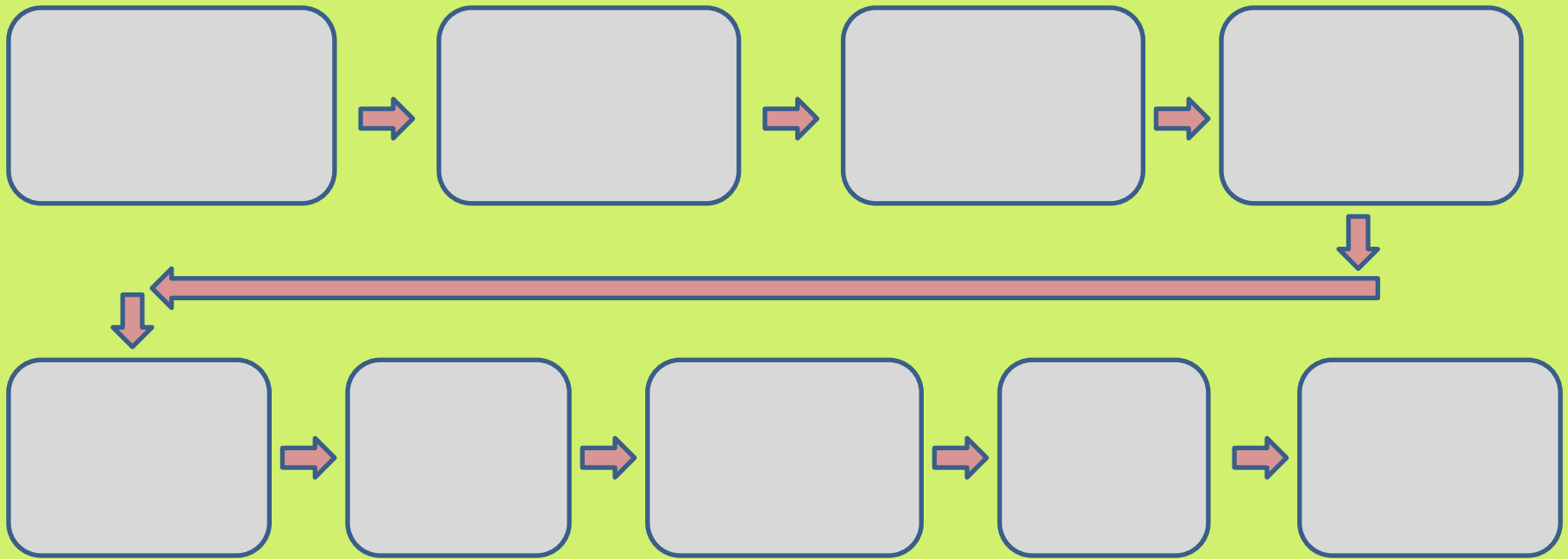
## **Технология приготовления бульона.**

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой;
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев;
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут (время варки зависит от вида мяса);
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо;
5. Процедить бульон;
6. Подать в бульонной чашке как самостоятельное блюдо с гренками, сухариками, зеленью, чесноком или использовать основу для супов.



# Схема приготовления бульона

**СГЕНЕРИРУЙТЕ**  
*идеи*

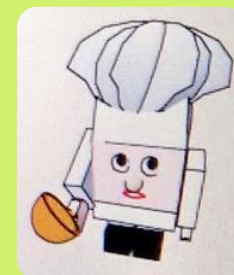
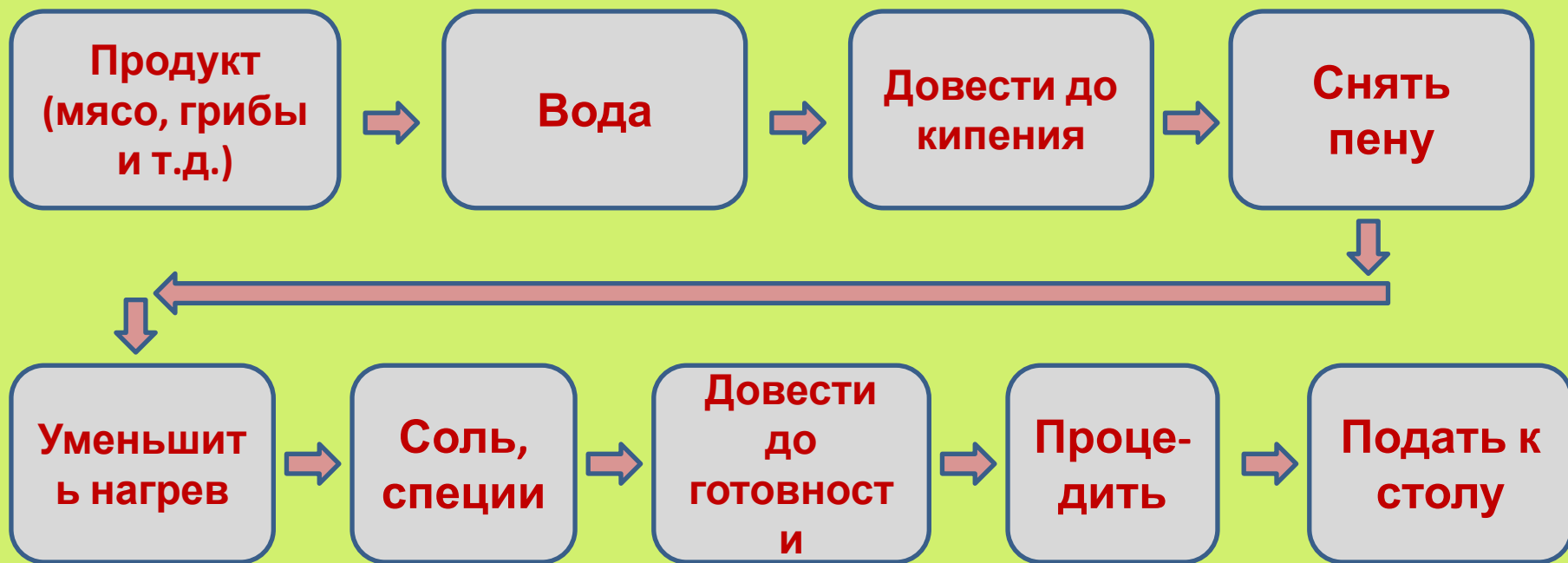


**Давайте – поиграем!!! – Соберем схему  
вместе! - работа с карточками**



# Схема приготовления бульона

*СГЕНЕРИРУЙТЕ идеи*  
*Проверим что*  
*получилось*



# Классификация по способу приготовления

*ИЗУЧИТЕ  
ситуацию*

## СУПЫ

ПЮРЕОБРАЗНЫЕ

ЗАПРАВОЧНЫЕ

ПРОЗРАЧНЫЕ

РАЗНЫЕ

ЩИ

БОРЩИ

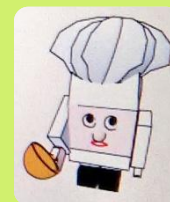
РАССОЛЬНИКИ

СОЛЯНКИ

С ОВОЩАМИ И  
КАРТОФЕЛЕМ

С МАКАРОННЫМИ  
ИЗДЕЛИЯМИ

КРУПНОЙ И  
БОБОВЫМИ





# О супах

**ИЗУЧИТЕ  
ситуацию**

**Супы-пюре** готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых. Чтобы суп-пюре имел однородную нежную консистенцию, для его приготовления продукты протирают.

Такие супы питательны, легко усваиваются, поэтому применяются в детском и лечебном питании.

**Прозрачные супы** состоят из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга. Эти супы предназначены для возбуждения аппетита, они низкокалорийные.

**Сладкие супы** готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. Можно использовать консервированные плодово-ягодные пюре. Подают в холодном и горячем виде со сливками или сметанной.

**Холодные супы и борщи** хорошо освежают в жару. Готовят их на квасе, свекольных или фруктовых отварах. Готовые супы хранят в холодильнике.

**Молочные супы** готовят на молоке, смеси молока и воды, а также из сухого или сгущенного без сахара молока. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.

**Заправочные - супы**, при приготовлении которых в бульоне (отваре) варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые.

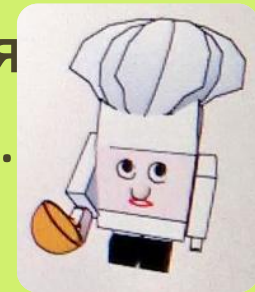
Заправляют пассированными овощами



**ИЗУЧИТЕ**  
*ситуацию*

# **Технология приготовления супа**

1. Бульон или отвар доводят до кипения.
2. Подготовленные продукты закладывают в кипящий отвар или бульон в зависимости от продолжительности варки (смотреть таблицу).
3. Варят супы при слабом кипении.
4. Соль, специи кладут за 5-7 минут до готовности.
5. Готовые супы снимают с огня и оставляют на 10-15 минут, для того чтобы они настоялись.
6. Посыпают мелко нарезанной зеленью.



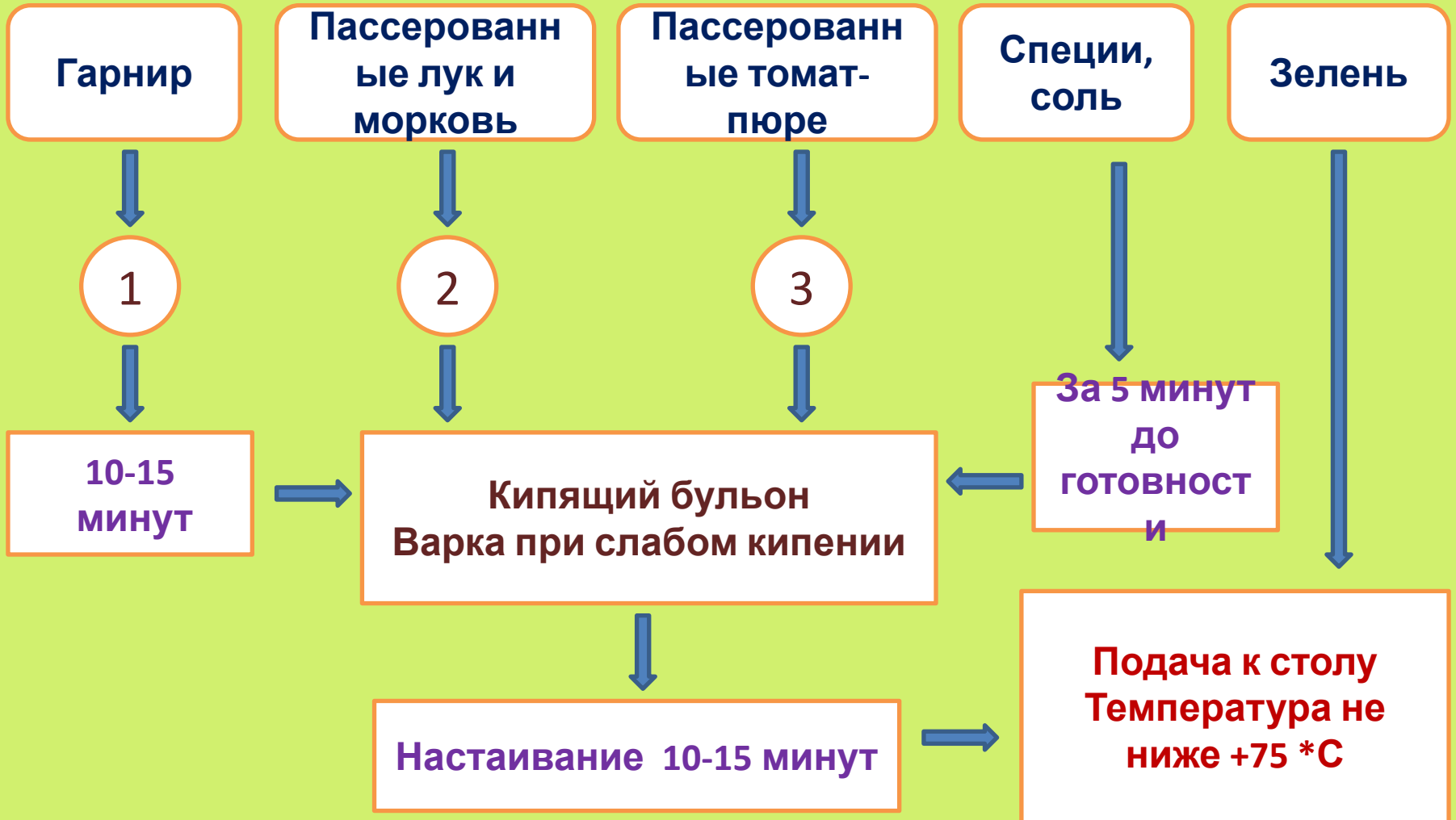
## *Продолжительность варки продуктов*

## *СГЕНЕРИРУЙТЕ идеи*

<b>Продукты</b>	<b>Продолжительность варки, мин</b>
<b>Фасоль (вымоченная)</b>	<b>60 - 70</b>
<b>Перловая крупа (распаренная)</b>	<b>40 - 50</b>
<b>Лущенный горох</b>	<b>30 - 50</b>
<b>Макароны</b>	<b>20-25</b>
<b>Рис</b>	<b>30</b>
<b>Белокочанная капуста</b>	<b>20 - 30</b>
<b>Цветная капуста</b>	<b>20 - 25</b>
<b>Лапша</b>	<b>20 - 25</b>

<b>Продукты</b>	<b>Продолжительность варки, мин</b>
<b>Вермишель</b>	<b>12 – 15</b>
<b>Пассерованные овощи</b>	<b>12 – 15</b>
<b>Картофель</b>	<b>12 – 15</b>
<b>Тушеная свекла</b>	<b>10 - 12</b>
<b>Суповая засыпка</b>	<b>10 - 12</b>
<b>Зеленый горошек</b>	<b>8 - 10</b>
<b>Стручковая фасоль</b>	<b>8 - 10</b>
<b>Шпинат</b>	<b>5 - 7</b>

# Схема приготовления заправочных супов *идеи*



**СПРОЕКТИРУЙТЕ**  
*потенциальное  
решение*

**Выполните структуру**

**Финкин Мэпс (Thinking Maps)**

**- командное заполнение *интеллект карты по готовой схеме***

***задание*** - **На столах** рецепты первых блюд

- Суп картофельный с фрикадельками – 1 команда
- Овощной суп с рисом – 2 команда
- Суп куриный с вермишелью – 3 команда
- Картофельный суп с фрикадельками – 4 команда

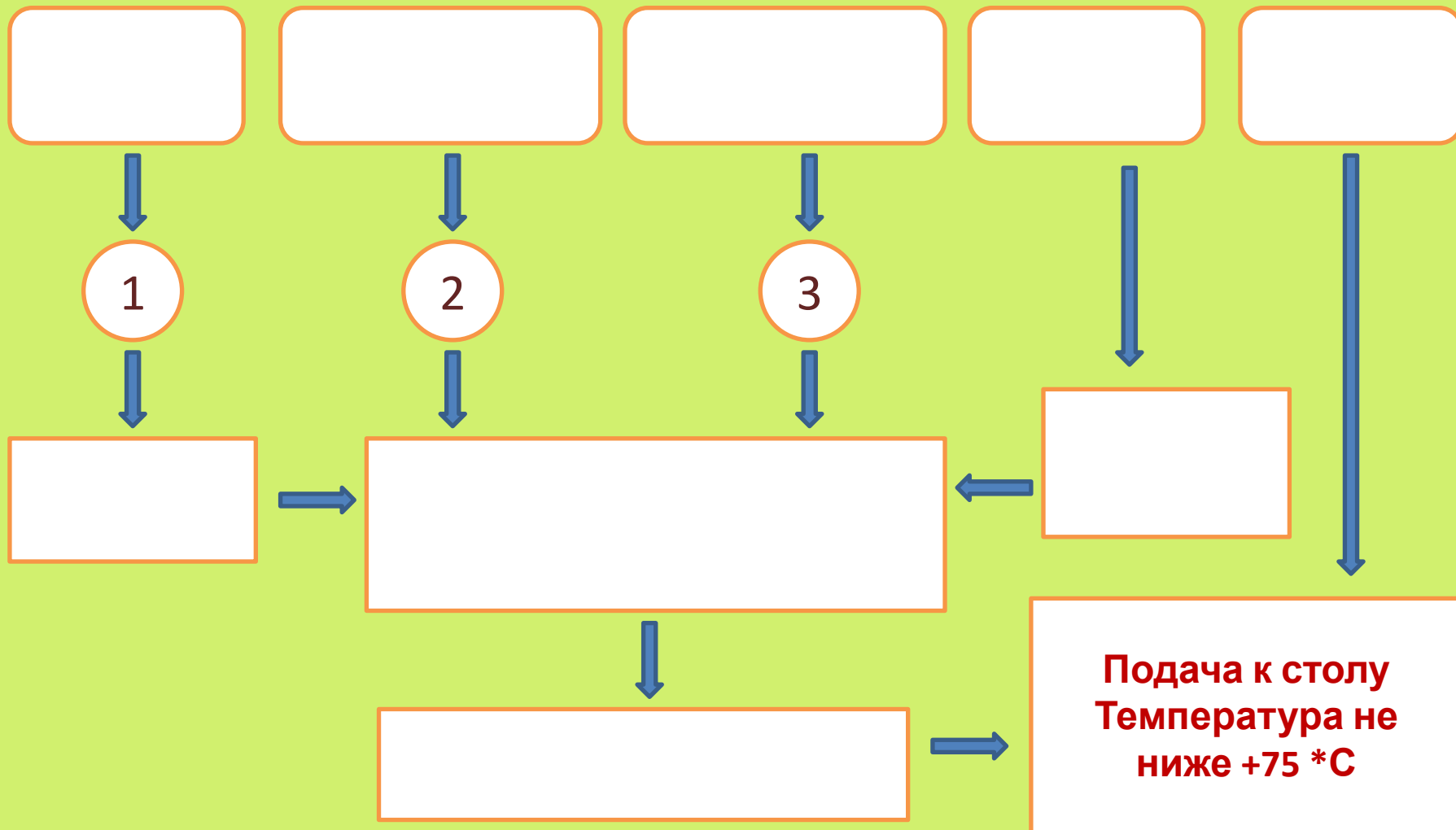
**прочитайте – разложите**

**на**

**этапы приготовления и**

# Составьте свою схему супа к практической работе

СПРОЕКТИРУЙТЕ  
потенциальное решение



**СПРОЕКТИРУЙТЕ**  
*потенциальное решение*

# Поверяем что получилось



# Правила подачи

*СПРОЕКТИРУЙТЕ  
потенциальное решение*

- Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50 %)
- Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом.





# *Практическая работа «Приготовление заправочного супа»*

*Реализуйте  
решение*

## **Критерии оценки качества работы:**

- **Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи:**
  - **руки вымыты с мылом,**
  - **надета рабочая одежда (косынка и фартук);**
- **Соблюдение правил безопасного труда;**
- **Соблюдение требований к качеству супа:**
  - продукты доведены до готовности одновременно,**
  - суп не пересолен; по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушеные продукты.**



# Рефлексия

- *сегодня я узнал*
- *было интересно*
- *я приобрела*
- *я попробую...*
- *мне захотелось*



**Словарь:** Бульон; супы прозрачные, супы – пюре, супы сладкие, холодные, молочные; заправочные супы: щи, борщ, рассольник, солянка, овощные супы, супы с крупами, с макаронными и мучными изделиями.

## Д.з.

Подумайте и найдите ответы на следующие вопросы:

- Как приготовить для варки супа рис, перловую крупу, фасоль?
- Почему соленые огурцы для рассольника предварительно припускают, а свеклу для борща тушат?

**Ваши Смайлики за урок!!!**

