

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*

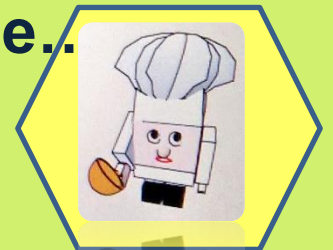
Что такое суп?



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

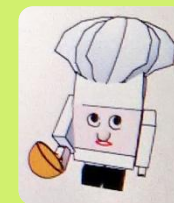
Суп состоит из двух частей:

- ❖ **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*



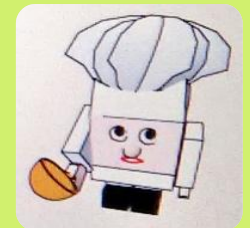
По температуре подачи:

- ❖ 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:



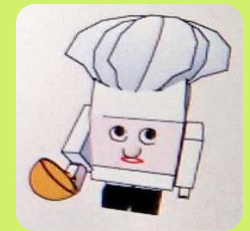
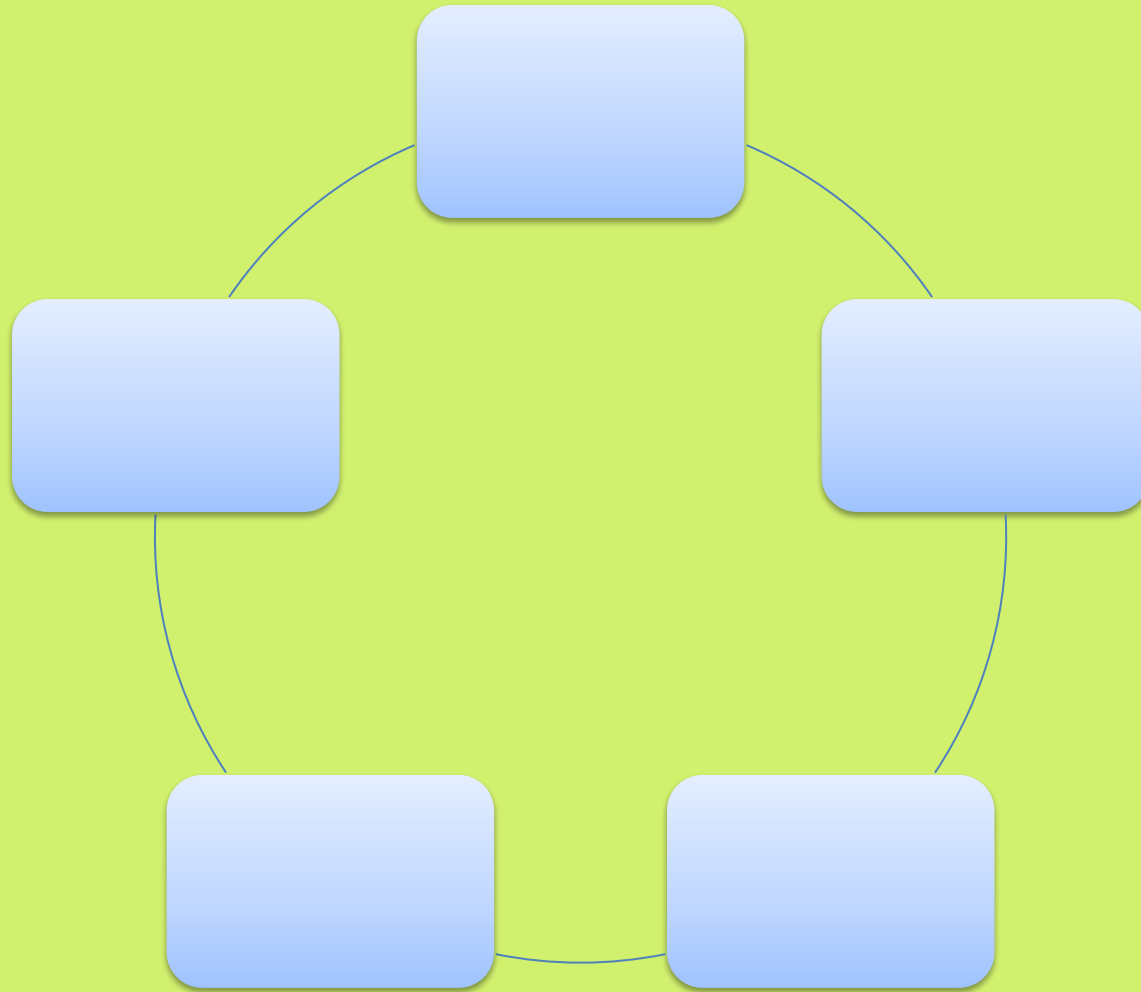
- *закрепляем*

**По температуре подачи супы
бывают:**

горячие

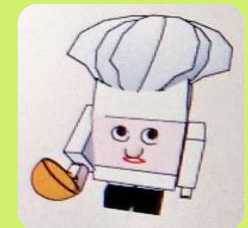
холодные

Что можно использовать в качестве ^{закрепляем} 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.

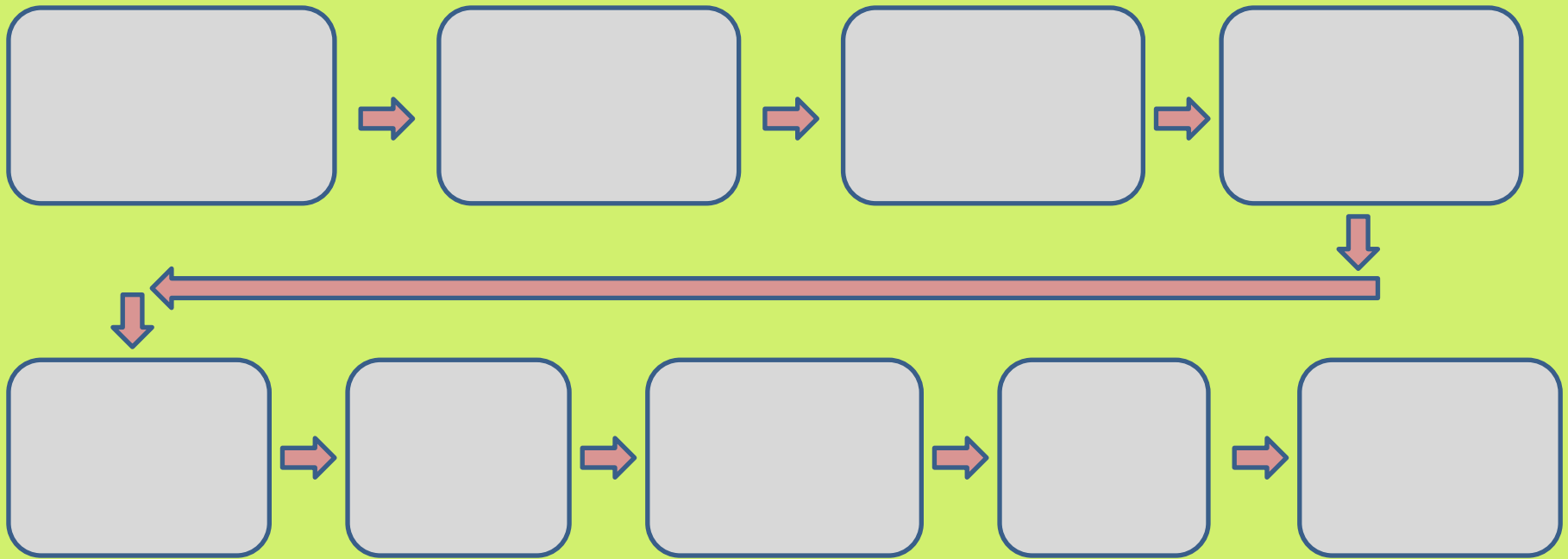
Технология приготовления бульона.

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

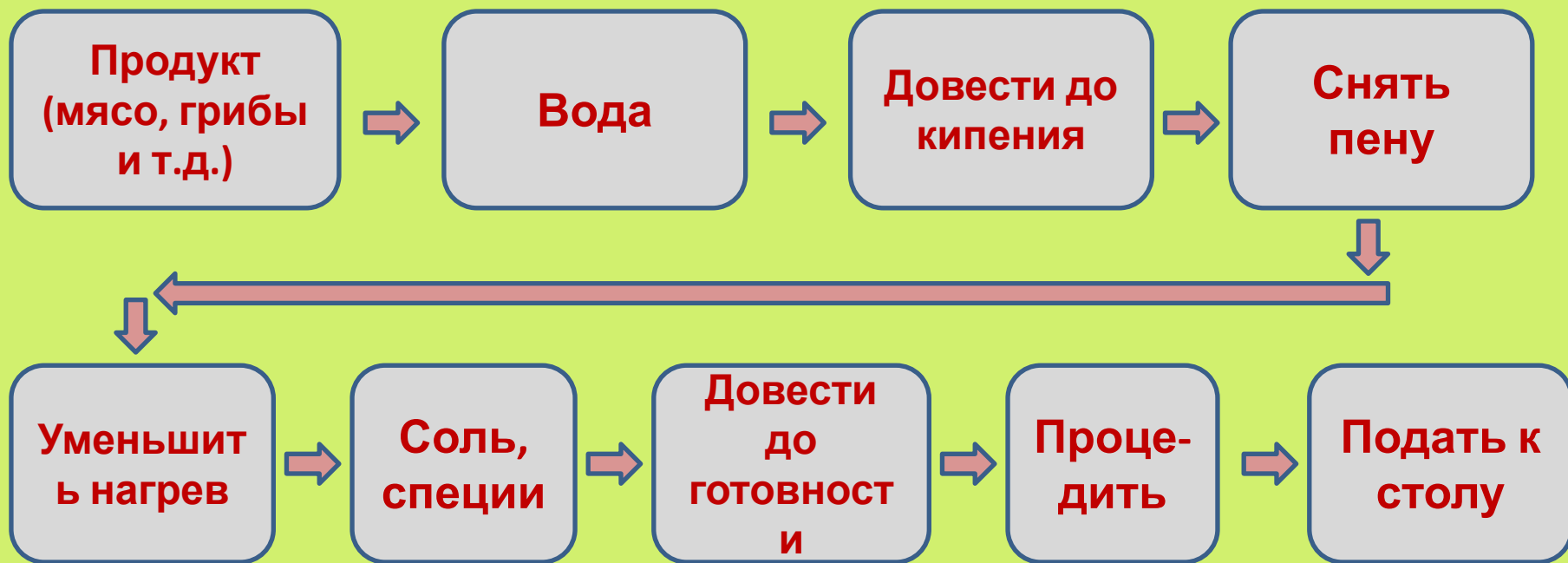


**Давайте – поиграем!!! – Соберем схему
вместе! - работа с карточками**



Схема приготовления бульона

СГЕНЕРИРУЙТЕ идеи
Проверим что
получилось



*Классификация по способу
приготовления*

*ИЗУЧИТЕ
ситуацию*

СУПЫ

**ПЮРЕОБРАЗН
ЫЕ**

ЗАПРАВОЧНЫЕ

ПРОЗРАЧНЫЕ

РАЗНЫЕ

ЩИ

БОРЩИ

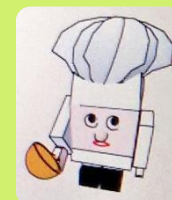
РАССОЛЬНИКИ

СОЛЯНКИ

**С ОВОЩАМИ И
КАРТОФЕЛЕМ**

**С МАКАРОННЫМИ
ИЗДЕЛИЯМИ**

**КРУПОЙ 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.

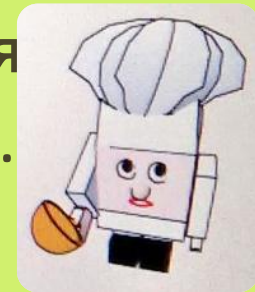
Заправляют пассированными овощами



*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.



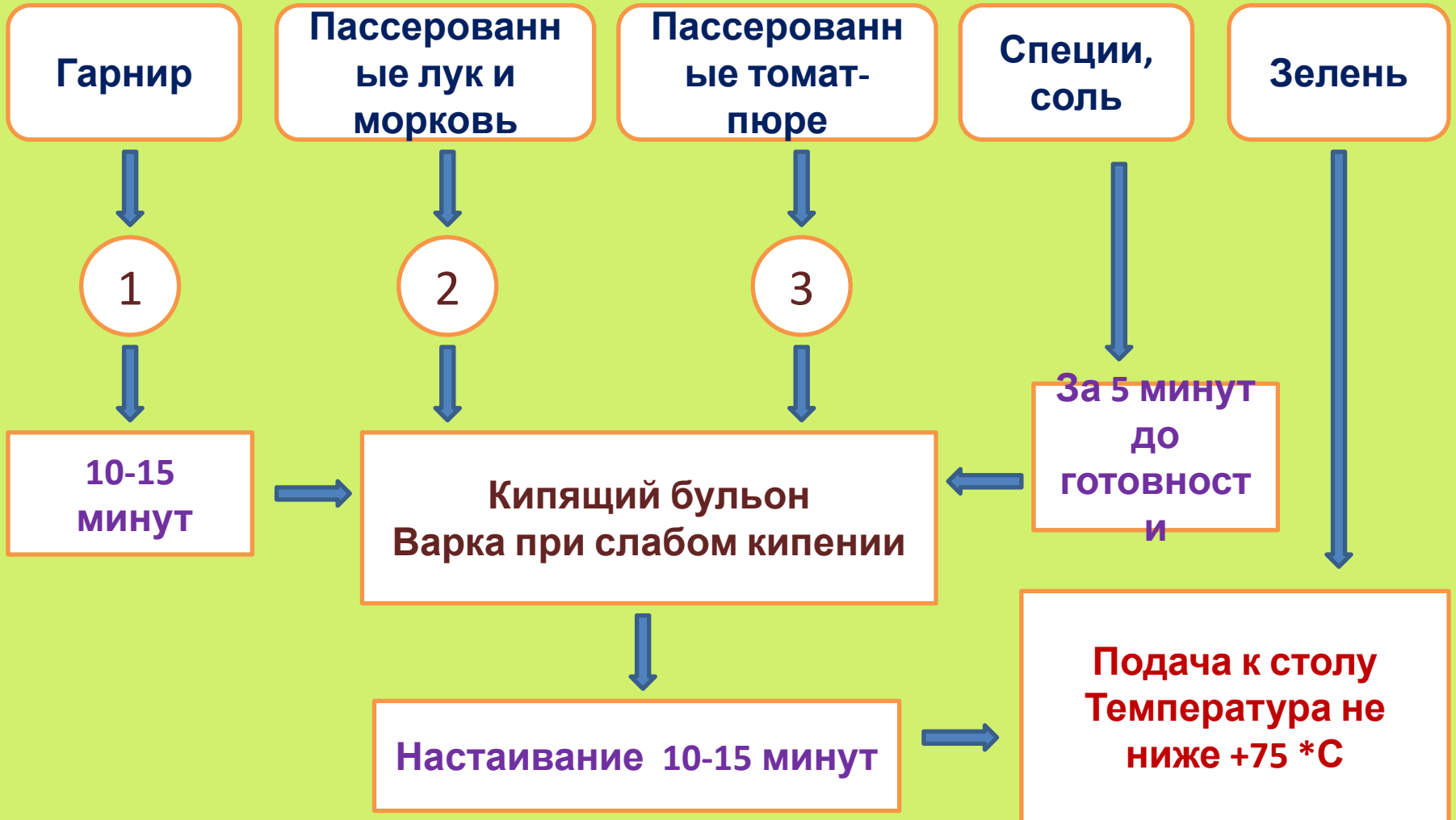
Продолжительность варки продуктов

СГЕНЕРИРУЙТЕ идеи

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

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

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

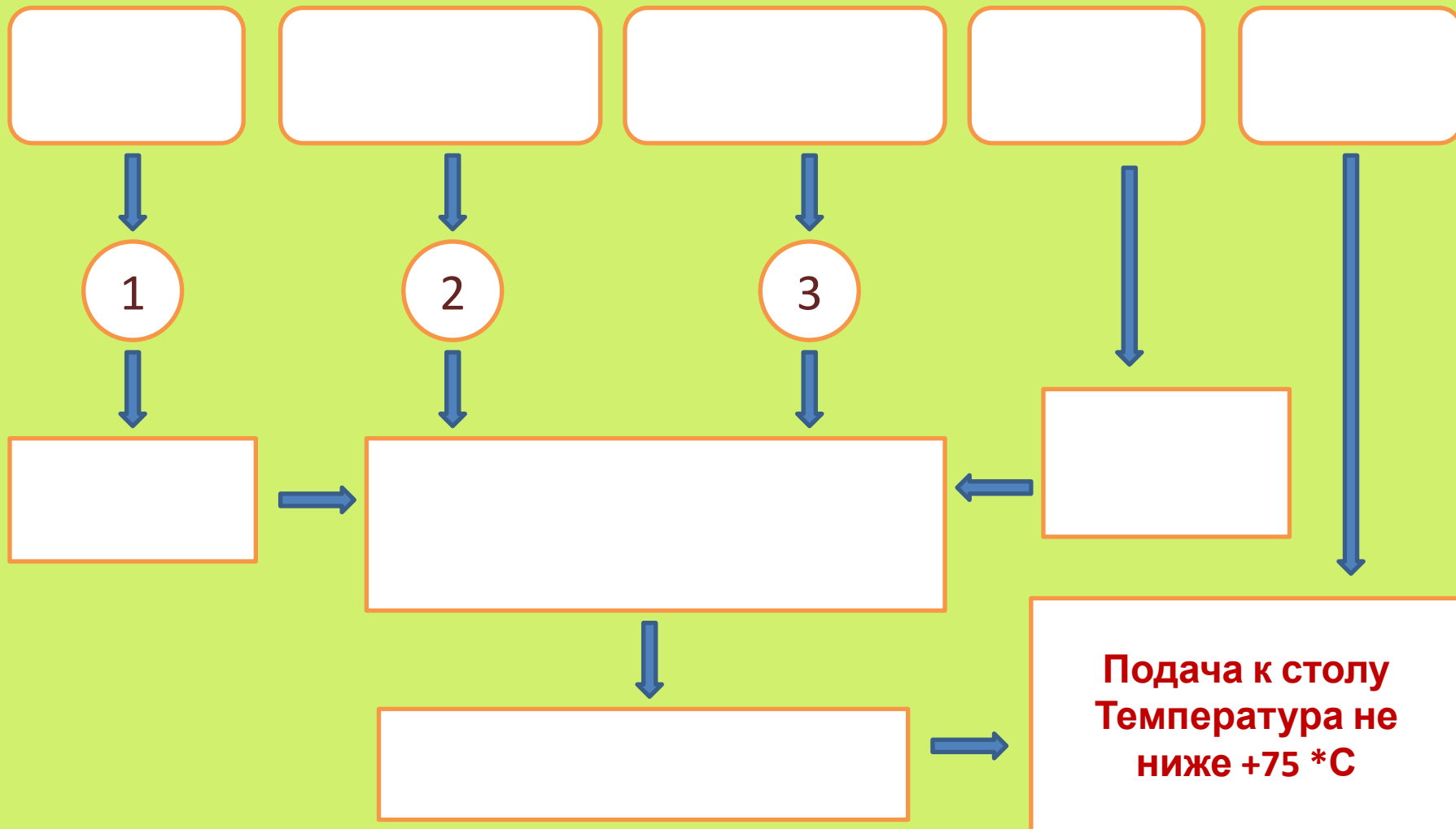
прочитайте – разложите

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!!!

