

Блюда из макаронных изделий



Цель урока:

- познакомить с общими сведениями о макаронных изделиях.
- учить определять доброкачественность продуктов.
- учить приготовлению блюд из макаронных изделий;



Задачи:

- расширять знания детей о правильном питании, направленные на сохранение и укрепление здоровья;
- пробуждать у детей интерес к народным традициям, связанных с питанием;
- формировать представление о полезных продуктах питания;
- объяснить, как выбирать качественные продукты.



Пищевая ценность макарон

Белки – 10-11 %

Углеводы – 74-75 %

Жиры – до 1 %,

**Минеральные вещества –
калий, кальций, магний,
фосфор, железо**

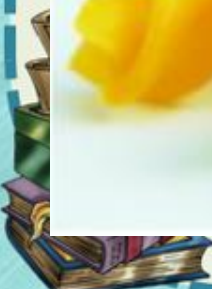
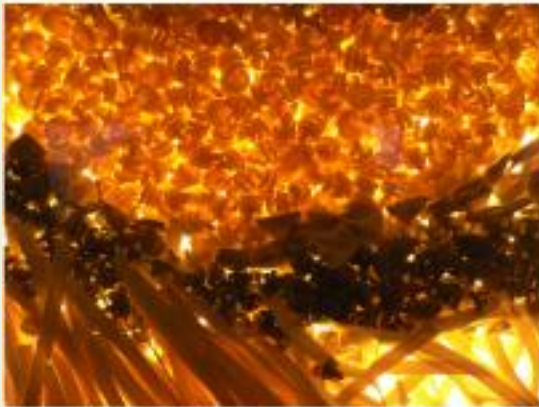


Виды макаронных изделий

- Трубчатые (трубочки, рожки, соломка,)
- Нитеподобные (спагетти, вермишель, паутинка)
- Ленточные (лапша узкая, широкая, гофрированная)
- Фигурные (перья, звездочки, бантики, ракушки)





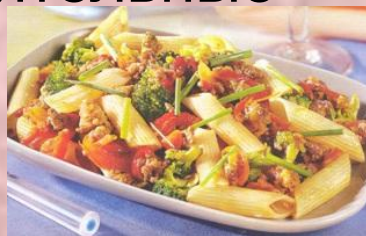


Макаронные изделия варят двумя способами

Сливной

В большом
количестве воды

(для гарниров к
мясным блюдам и
как
самостоятельные
блюда)



Не сливной

В небольшом
количестве воды

(для запеканок и
макаронников)





Легкая для супов



111. Вермишелька легкая



190. Фигурки (звездочки)



193. Ракушки маленькие

Классические длинные



002. Спагетти тонкие
022. Спагетти тонкие 50 см



007. Букатини
077. Букатини 50см



011. Лапша
011. Лапша 50 см



Классические средние

200. Рожки гладкие



202. Рожок «Полубублик»



203. Рожки рифленые



220. Перышки гладкие



223. Перышки рифленые



Крупные

340. Перо гладкое



343. Перо рифленое



350. Трубки гладкие



353. Трубки рифленые



366. Спираль



388. Витой рожок



393. Ракушка



394. Облако



395. Улитка «Сабос»



Специальные



400. Бабочки



410. Грибочки



500.1. Гнезда узкие



500.2. Гнезда средние



500.3. Гнезда широкие



510. Лапша домашняя



«Три цвета»



400.5. Бабочки «три цвета»

410.5. Грибочки «три цвета»



500.5. Гнезда «три цвета»



510.5. Лапша домашняя «три цвета»

Домашнее задание

- Составить кроссворд по теме.
- Подготовиться к практической работе «Приготовление макарон с сыром»,

