



НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

Виды нарезки овощей

кубики



соломка



брусочки



полукольца



кольца



Виды нарезки овощей

ЛОМТИКИ



ДОЛЬКИ



кружочки



шашечки



Нарезка овощей для украшения блюд.



- Образец текста
- Второй уровень
- Третий уровень
- Четвертый уровень
- Пятый уровень



Сложные виды нарезки овощей

Карвинг - фигурная резка по овощам и фруктам





nourriture.ru



Технология приготовления блюд из мяса птицы.

Приготовление зимнего салата



Для приготовления блюд из домашней птицы используют кур, уток, гусей, индейку. Мясо птицы содержит в себе больше полноценных белков, чем мясо домашних животных. Блюда из домашней птицы легко усваиваются организмом.



Как правильно выбрать свежую птицу?

У свежей птичьей тушки цвет кожи желтоватый, местами с розовым оттенком, поверхность сухая. Мышечная ткань плотная, упругая. Нет постороннего неприятного запаха.



Первичная обработка птицы

Первичная обработка домашней птицы и дичи состоит из следующих операций:

- **оттаивания**
- **ощипывания**
- **опаливания**
- **потрошения**
- **промывания**
- **формовки (заправки) и приготовления полуфабрикатов**



Виды тепловой обработки домашней ПТИЦЫ:

- варка
- жарка
- припускание
- тушение
- запекание



Варка

Подготовленное мясо кладут в кастрюлю и, залив холодной водой, доводят до кипения. Затем уменьшают нагрев, снимают с поверхности пену и варят до готовности. У готового мяса, если его проколоть, сок не выделяется; если же при проколе появляется бледно-розовый сок, то мясо следует доварить.



Жарка

Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Готовые полуфабрикаты (котлеты, биточки и др.) выкладывают на сковороду с разогретым жиром и обжаривают с двух сторон до появления румяной корочки.



Припускание

Припускание – варка в небольшом количестве воды.



Тушение

Мясо предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, затем укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульоном так, чтобы полностью покрыть содержимое. Тушат мясо при слабом кипении под закрытой крышкой.



Запекание

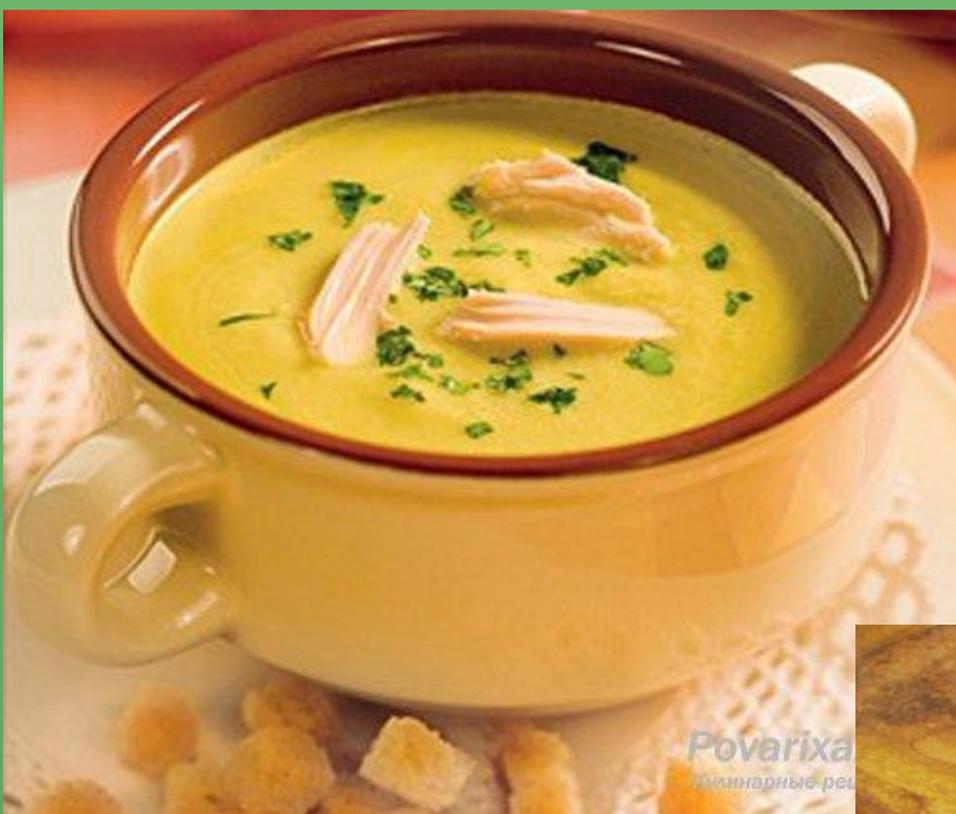
Перед запеканием мясо варят, жарят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовом шкафу при температуре 200-250°C в натуральном виде или с добавлением соусов, яиц, сметаны.







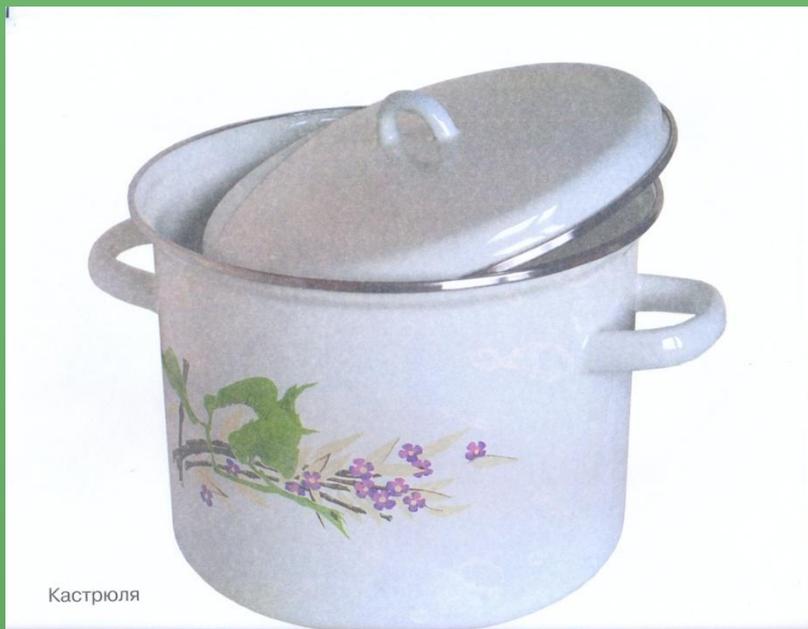








Варят и тушат домашнюю птицу в небольших котлах, кастрюлях и сотейниках, а жарят на сковородах, противнях и в сотейниках.

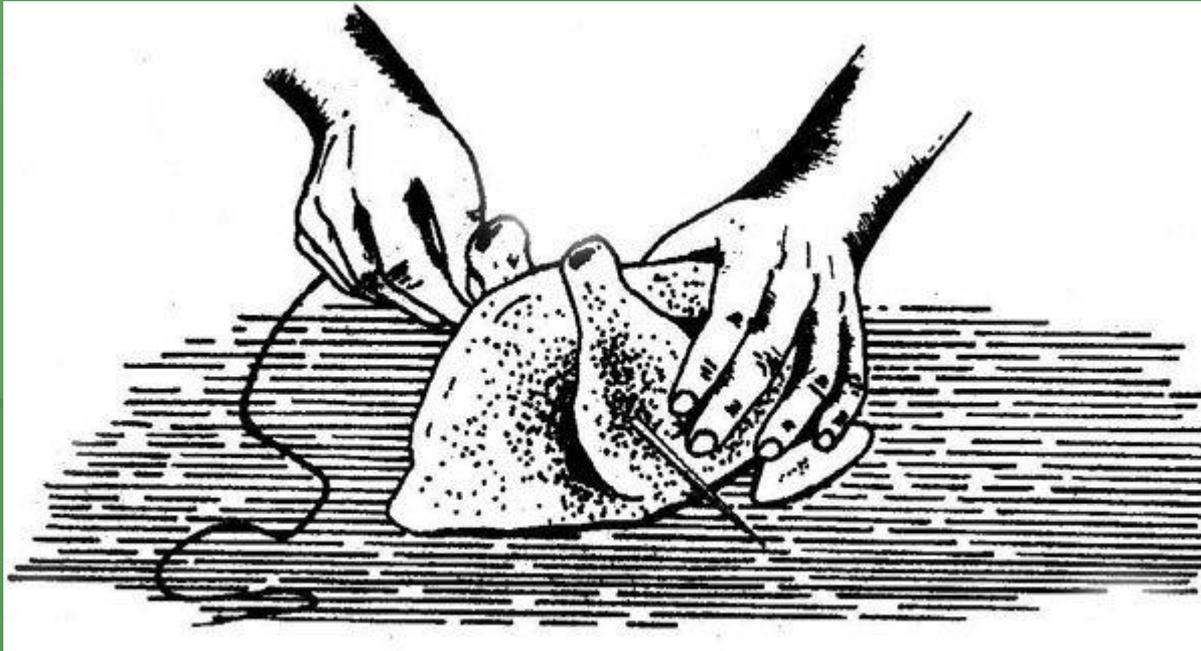


Кастрюля



Готовность тушки

- Готовность тушки определяют проколом толстой части ножки при варке — движение ножа или поварской иглы должно быть свободно, а при жарении — выделяющийся сок должен быть прозрачным.



Подача на стол

- Если птица готовилась целой тушкой, то перед подачей на стол ее разрубают на порционные куски. Сначала тушку рубят вдоль грудки на две части, затем отделяют ножки. Ножки тоже можно разделить на части.



Приготовление зимнего салата с мясом курицы





**1. КУРИНОЕ МЯСО
ОТВАРИТЬ И МЕЛКО
НАРЕЗАТЬ.**



**2.КАРТОФЕЛЬ И МОРКОВЬ
ОТВАРИТЬ, НАРЕЗАТЬ
НЕБОЛЬШИМИ КУБИКАМИ.**



2Recepta.com

**3. ЯЙЦА ОТВАРИТЬ И
ИЗМЕЛЬЧИТЬ.**



**4.ОГУРЦЫ НАРЕЗАТЬ
МАЛЕНЬКИМИ КУБИКАМИ.**



5. ЛУК ИЗМЕЛЬЧИТЬ.



6. В САЛАТНИКЕ АККУРАТНО ПЕРЕМЕШАТЬ МЯСО, ЯЙЦА, КАРТОФЕЛЬ, МОРКОВЬ, ОГУРЦЫ, ГОРОШЕК И ЛУК. ДОБАВИТЬ МАЙОНЕЗ И СОЛЬ, ПЕРЕМЕШАТЬ.



САМООЦЕНКА

- I. Я могу приготовить салат с добавлением куриного мяса.

- II. Я знаю этапы первичной обработки домашней птицы.
- III. Я знаю способы тепловой обработки домашней птицы.
- IV. Я умею правильно выбирать способы нарезки продуктов для приготовления блюд с куриным мясом.

- V. Свою работу на уроке считаю продуктивной.



Домашнее задание

Стандартный минимум	Повышенный уровень	Творческий уровень
<p><i>§11, Ответить на вопросы на стр. 67</i></p>	<p><i>Поиск информации в Интернете стр. 67</i></p>	<p><i>Изготовить инструкционную карту любого блюда из птицы для проекта «Приготовление воскресного обеда для всей семьи»</i></p>

**СПАСИБО
ЗА СОТРУДНИЧЕСТВО**

