

1. СКАЖИТЕ, КАКОЕ ГОРЕ
СЛУЧИЛОСЬ С ФЕДОРой?
2. ПРОАНАЛИЗИРУЙТЕ, ПОЧЕМУ
ЭТО ПРОИЗОШЛО?



ТЕМА УРОКА:

«ПТЬ. СГТ. КУХОННАЯ УТВАРЬ И УХОД ЗА НЕЙ»





РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА

Деревянная, стеклянная,
пластмассовая



ПЛАСТИКОВАЯ ПОСУДА

Выбирая пластиковую посуду, убедитесь, что она изготовлена из безопасных материалов, пластик должен подходить для использования с пищевыми продуктами.



ПОСУДА С АНТИПРИГАРНЫМ ПОКРЫТИЕМ

- не допускайте перегрева посуды без продуктов и масла;
- в процессе приготовления используйте деревянные, пластмассовые или силиконовые лопатки;
- дайте сковороде остыть перед погружением в воду;
- при мытье посуды не используйте металлические мочалки,



ДЕРЕВЯННАЯ ПОСУДА

- Экологичностью. Деревянная посуда долговечна и абсолютно безопасна для здоровья. Вся посуда покрыта нетоксичным и безопасным для здоровья пищевым лаком, который продлевает срок службы дерева и защищает посуду от механического воздействия.



ФАРФОР

Всегда красив, легок



ПОСУДА ДЛЯ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКИХ ПЛИТ

Дно в идеале должно быть ровным, матовым и тёмным. Это так же улучшает теплопроводность.



ОДНОРАЗОВАЯ ПОСУДА

Экологически чистая, выдерживает высокие температуры, яркая, с оригинальным оформлением посуда, которую не требуется мыть



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

Самый распространённый материал для изготовления столовых приборов – нержавеющая сталь. Её ещё называют «медицинской»



ЛОПАТКИ, ЧЕРПАКИ, ВЕНЧИКИ

На каждой кухне обитает множество маленьких предметов. Обычно мы не обращаем на них внимания, но вместе с тем они просто незаменимы.



КАЗАН

Казан – основа среднеазиатской кухни, её сердце и основной инструмент.



ГОРШОЧКИ

Пицца, приготовленная в горшочках, очень вкусна и полезна за счёт особого температурного режима и малой потери витаминов и микроэлементов.



ПОСУДА ДЛЯ ЗАПЕКАНИЯ

это противни, жаровни, разнообразные формы и горшочки.



ВОК - ГЛАВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ВОСТОЧНЫХ КУХОНЬ

Вок – это большая коническая сковорода-котелок с плоским дном и широкими округлыми бортами.



КУХОННЫЕ НОЖИ

Разнообразие ножей зависит от продуктов, для которых они предназначены.



КЕРАМИЧЕСКАЯ ПОСУДА

Существует даже поверье, что керамическая посуда способствует освобождению ее владельцев от «негативной отрицательной энергии», а взамен отдает «позитивную энергию»



ТЕФЛОН

тефлон – это только покрытие, то тефлоновая посуда может быть разной: алюминиевой, чугунной, из нержавеющей стали.



ПОСУДА ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ

Хорошая посуда из нержавеющей стали должна обязательно обладать «двойным» или даже «тройным» дном.



ЧУГУННАЯ ПОСУДА

Современная чугунная посуда бывает «обычной» (непокрытой) и эмалированной

- Безупречно чистая кухонная утварь и посуда – первейшее условие, обеспечивающее гигиеничность пищи.
- Посуду надо мыть сразу же после её использования. Ее сначала сортируют, отдельно ставят стаканы, тарелки ит.д. для мытья кухонной утвари посуды лучше всего использовать 72% хозяйственное мыло. Выпускаются специальное мыло, порошки для мытья посуды и специальные губки, щетки, салфетки.



Виды посуды



Стекланная

Протереть
солью

Помыть
мьльной
водой

Сполоснуть
холодной
водой с
уксусом

Огнеупорное стекло

Хорошо
вытирать
наружную
поверхность

Дно всегда
спрятано под
слоем жира
или воды

Нельзя
натирать
проволокой

Алюминиева я

Предохран
ять от
ударов и
сколов

Пятна от
пригорания
удаляют –
вскипятив в
ней воду с
луком

Потеки –
тампоном с
уксусом

Жестяная (противень и формы)

Пищевой
содой

Ржавчину-
половиной
картофеля

Жир удаляют
солью без
воды

Эмалированная

Посудой с
поврежденн
ой эмалью
нельзя
пользоваться

я

С водой и
мылом
хоз.72%

Пригоревшу
ю- водой с
содой

Фарфоровая

В теплой
воде с
мылом и
ополоснуть

Чтобы
вернуть
блеск-
протереть
водой с солью
или уксусом

Нельзя с
золотой
росписью

Никелированная

Теплым
мыльным
раствором

Зубным
порошком с
нашатырным
спиртом

Внутреннюю
сторону-
смесью
уксуса и соли

Керамическая и глиняная

В горячей воде
с пищевой
содой

Неглазиррованную –
хорошо
просушивают и не
накрывают
крышкой, чтобы
посуда не
приобрела
неприятный запах

Такие незамысловатые советы и способы очистки и поддержания порядка наверняка окажутся полезными в хозяйстве. И тогда, случай с Федорой не повторится у вас.

