

# Урок технологии в 5 классе

# Кулинария

Беляева Любовь Аркадьевна  
учитель технологии  
МБОУ «Зюкайская СОШ»

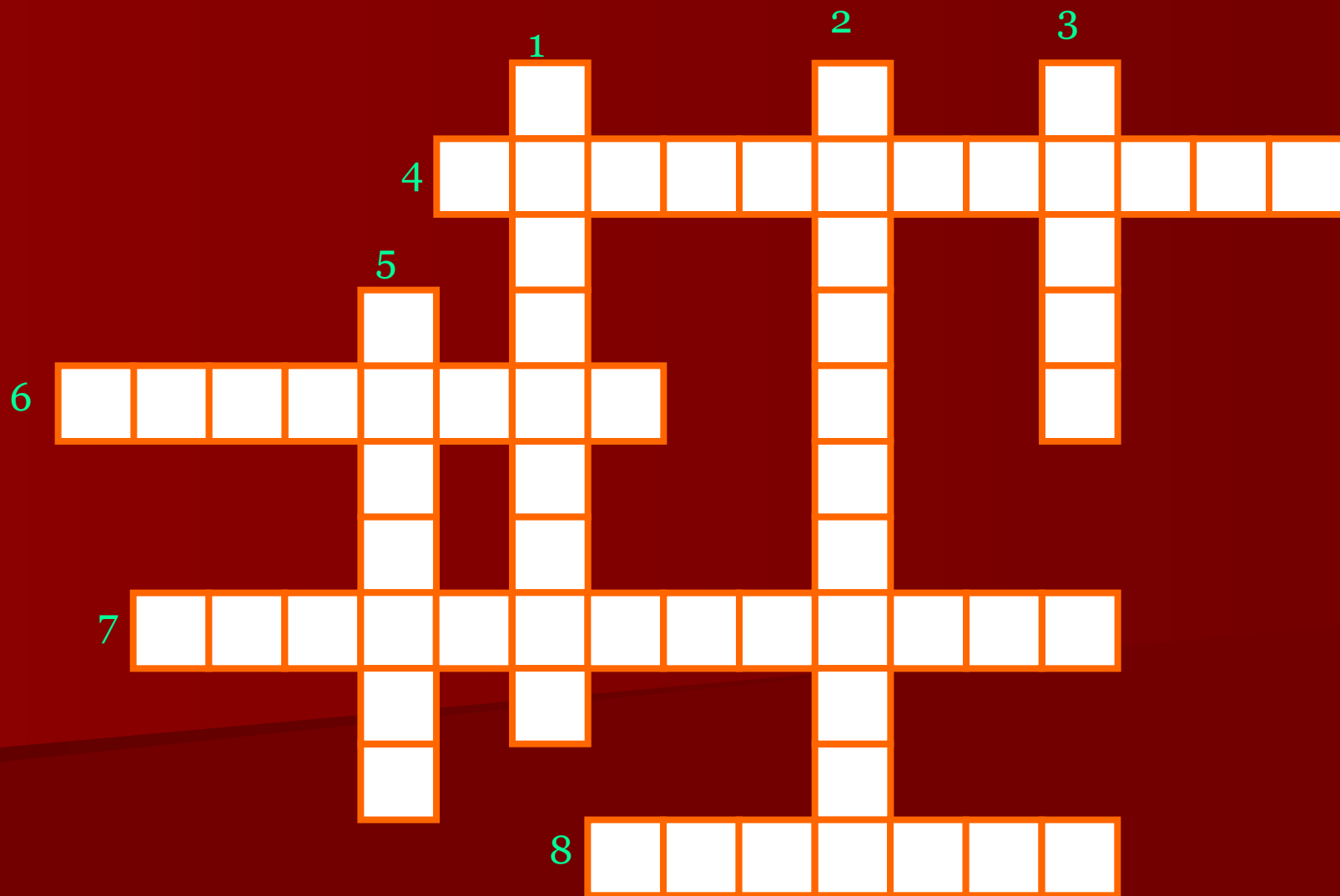








*4. Способ предварительного лёгкого обжаривания продукта с жиром или без него.*



*6. Улучшение вкуса салатов путем добавления дополнительных продуктов.*



7. Быстрое обваривание или обжаривания  
продукта.





## 8. Комбинированный способ тепловой обработки овощей.



1. Тепловая обработка продукта в духовке на противнях (сковородах).



## 2. Способ получения сочного продукта при тепловой обработке.



*3. Нагревание продуктов в воде ( на пару),  
бульоне, молоке.*



*5. Способ тепловой обработке продукта в  
жире или горячем воздухе.*



*Молодцы!*



# Тема:

Приготовление винегрета и оформление  
готового блюда.



WWW.SAY7.IN



# Цель урока:

Ознакомить учащихся с видами нарезки, оформлением блюда и требованием к нему.

Сформировать навыки по приготовлению блюд из вареных овощей.

Воспитывать аккуратность и опрятность в работе.

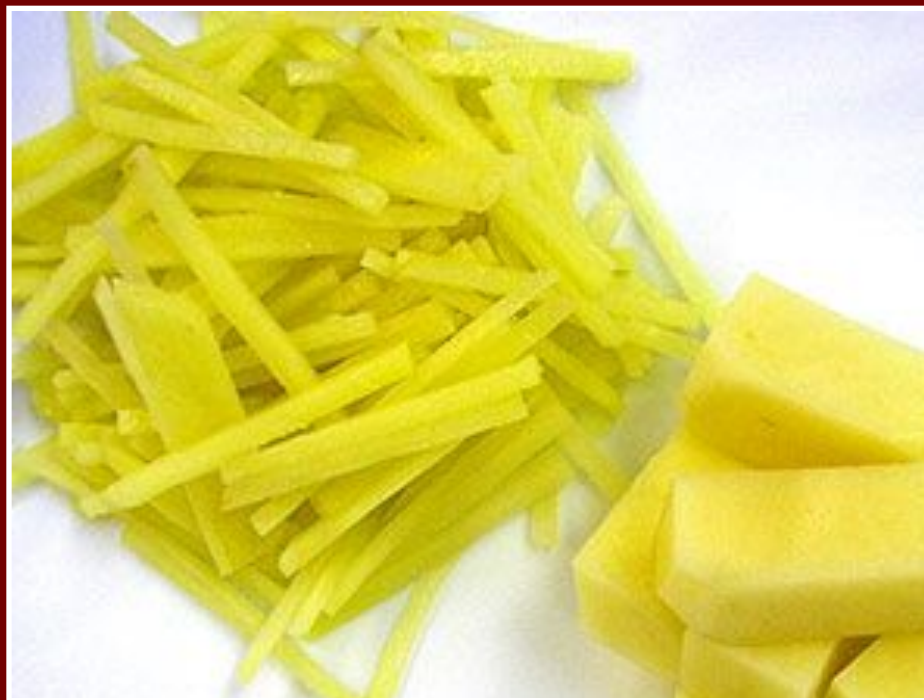
# Способы нарезки овощей



- Соломка
- Кружочки
- Ломтики
- Дольки
- Брусочки
- Кубики

# Простые формы нарезки

## Соломка



**Соломка.** Сырой картофель нарезают на тонкие пластики, накладывают их один на другой и шинкуют на соломку длиной 4-5 см, сечением 0,2 см. Соломку используют для жарки во фритюре.

# Простые формы нарезки

## Кружочки



**Кружочки.** Варёные овощи обрабатывают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперёк на тонкие кружочки, толщиной 1,5 - 2мм. Сырые кружочки используют для жарки, а варёные для запекания рыбы и мяса.

# Простые формы нарезки

## Ломтики



**Ломтики.** Варёные овощи среднего размера нарезают вдоль пополам, ещё раз пополам и шинкуют поперёк на ломтики 1 - 2мм. Используют для салатов и винегретов.

# Простые формы нарезки

## Дольки



Не крупные сырые овощи нарезают пополам и по радиусу на дольки. Используют для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины.

# Простые формы нарезки

## Брусочки



Сырые овощи нарезают на пластинки 0,7см и разрезают на брусочки длиной 3 – 4 см. Используют для жарки, приготовления борщей, рассольника, супов с макаронными изделиями и других блюд.

# Простые формы нарезки

## Кубики



Овощи нарезают на брусочки, а затем кубиками. Крупные 2\*2 см- для картофеля в молоке, средние 1,5\*1,5 см для супов и овощного рагу, мелкие 0,5\*0,5 см для гарнира и холодных блюд.



# Приготовление винегрета



# Ингредиенты:

- 400 г свеклы
- 300 г моркови
- 400 г картофеля
- 200 г квашеной капусты
- 200 г маринованных или соленых огурцов
- 150 г лука
- Соль
- растительное масло



# Рецепт приготовления

- Свеклу отварить до готовности.



- Картофель и морковь отварить до ГОТОВНОСТИ.



- Лук мелко порезать.



- Огурцы порезать кубиками.



- Если капуста сильно соленая, ее промыть, мелко нашинковать.



- Морковь порезать кубиками.





- Свеклу порезать кубиками.



- Картофель порезать кубиками.



- Смешать картофель, морковь, огурцы, лук, капусту, свеклу. Посолить



# Важно!

- Чтобы свекла не окрасила все остальные овощи, ее отдельно заправляют растительным маслом.

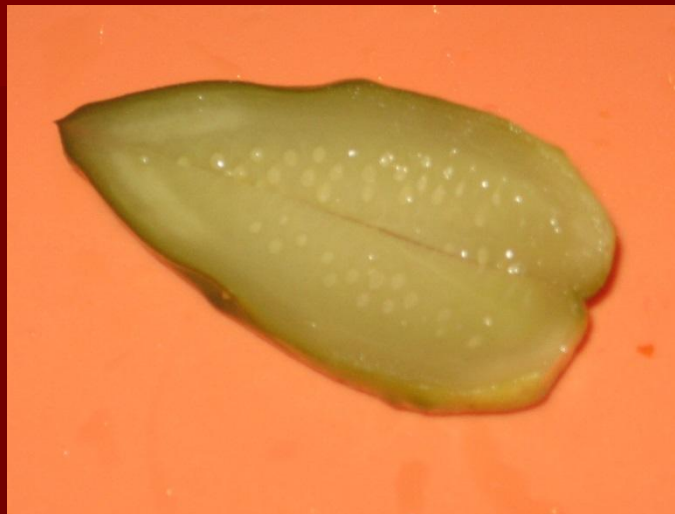
- Заправить растительным маслом.



# Требования к качеству и оформлению готовых блюд:

- Вареные продукты, входящие в состав блюд, должны быть мягкими, но не разваренными и сохранять форму нарезки.
- Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу.
- Цвет и запах блюд- свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.
- Оформление блюд должно быть эстетичным, при оформлении нельзя использовать несъедобные украшения.
- Украшать блюдо нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не заветрились и не потеряли внешний вид.

# Украстить винегрет



Приятного аппетита!