

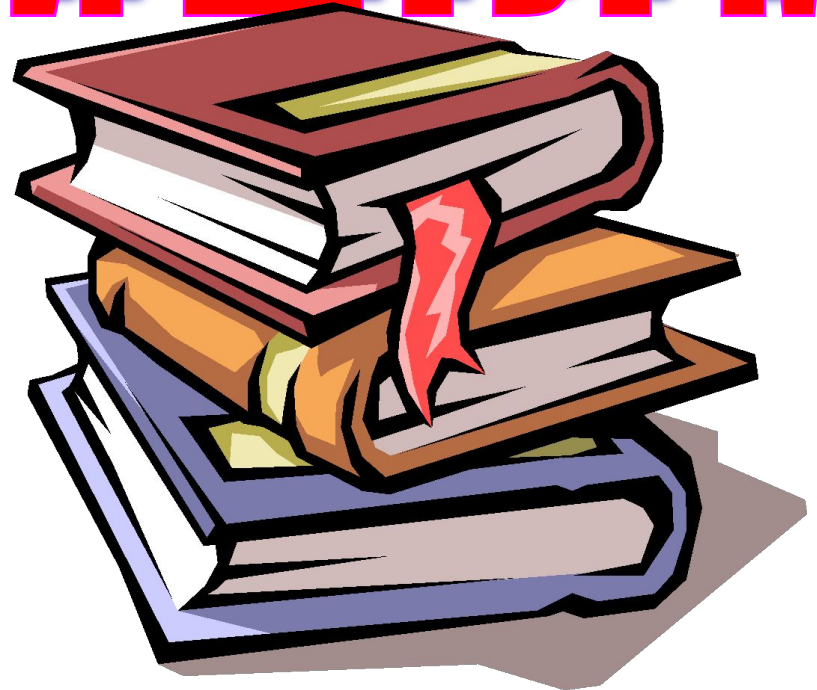
Тема : Механическая

обработка овощей



■ ТУР 1

МОЗГОВОЙ ШТУРМ



- **1. К какой группе относят топинамбур?**

КЛУБНЕПЛОДАМ

- 2. К какой форме нарезки относятся шарики?**

СЛОЖНОЙ

- 3. По пищевой ценности редька богата:**

ГЛИКОЗИДАМИ

- **4. При каком способе сушки овощей, лучше сохраняется пищевая ценность?**

**ПРИ
СУБЛИМАЦИОННОМ**

- **5. Для удаления гусениц из капусты, на какое время ее помещают в соленую воду?**

15-20 МИНУТ

■ 6.Луковые овощи богаты?

ФИТОНЦИДАМИ

7.При фигурной нарезки корнеплодов используют?

КАРБОВАНИЕ

8.Картофель жареный во фритюре – соломкой

ПАЙ

- **9. Для сохранения формы при тепловой обработке спаржу**

**СВЯЗЫВАЮТ В
ПУЧКИ**

- 10. Лук порей нарезают для шашлыков**

ШПАЛКАМИ

- 11. Для чего обрабатывают артишоки в местах среза уксусом?**

**ЧТОБЫ НЕ
ПОТЕМНЕЛИ**

- **12. Какое время хранят очищенный картофель в воде?**

2-3 ЧАСА

- **13. Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ**

СУЛЬФИТАЦИИ

- **14. Как нарезают зеленый лук для гарнира к шашлыкам?**

**КРУПНЫМИ
ШПАЛКАМИ**

- **15** Замороженные овощи перед тепловой обработкой используют

НЕ РАЗМОРАЖИВАЯ

16.Обработанные артишоки хранят в подкисленной воде не более

1 ЧАСА

17.К какой группе по классификации относят ревень?

ДЕСЕРТНЫЕ

- **18. Вид тепловой обработки картофеля нарезанного стружкой**

**ЖАРКА ВО
ФРИТЮРЕ**

- **19. Механический способ обработки картофеля - по размерам**

КАЛИБРОВКА

- **20. Нарезка бочоночки относится**

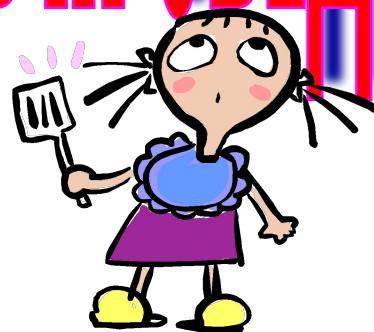
К ФИГУРНОЙ

ИТОГИ



■ ТУР 2

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ОПЫТА



Задание 1

Практическая работа: «Распределение белка в клубне»

- Материалы: Вымытые, но неочищенные клубни картофеля, острый нож, блюдце
- Методика: 1. Разрежьте поперек клубень картофеля
- 2. Отрежьте очень тонкий кружочек и рассмотрите его на просвет. Более прозрачная часть –это богата белком зона
- Вопросы:
- В каких частях клубня больше белка.
- Дать определение пищевой ценности овощам.
- Какую роль для организма играют белки

Задание 2

Практическая работа: «Распределение крахмала в клубне»

- Материалы: Вымытые, но неочищенные клубни картофеля, острый нож.
- Слабый раствор люголя, блюдце, пинцет, фильтрованная бумага
- Методика: Поперек клубня отрезать тонкий ломтик картофеля положить его в блюдце, налить раствор люголя . Вынуть образец, промыть, обсушить фильтров/бумагой и посмотреть на просвет
- Вопросы : 1 .Чем объясняется появление окраски?
- 2.Как она распределилась и почему?
- 3.Какой вред приносит изменение срезание верхних слоев клубня при очистке

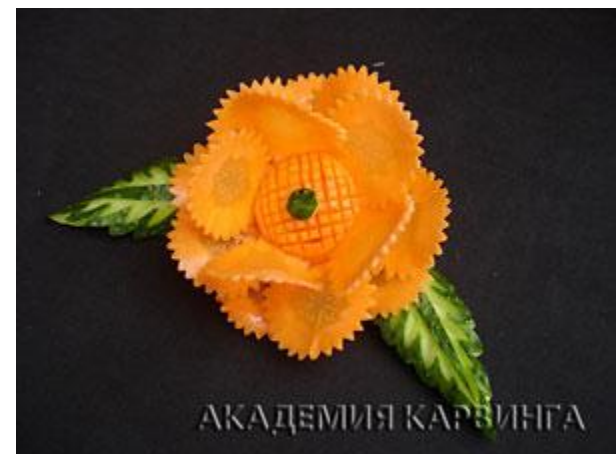
ИТОГИ



"МОРКОВУШКА"



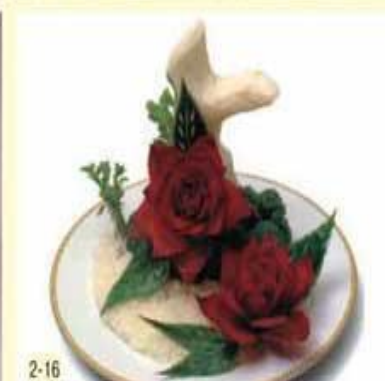
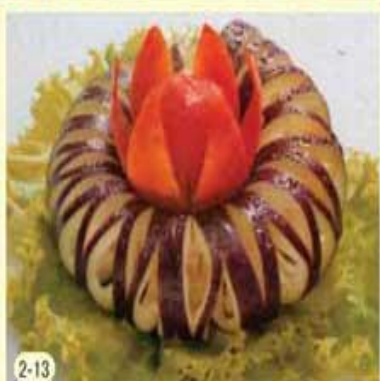
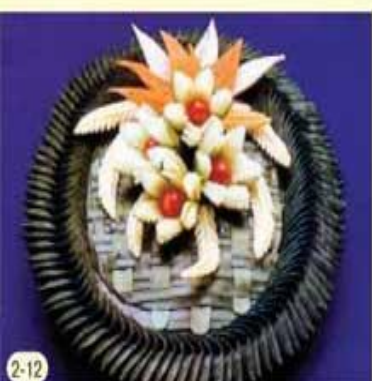
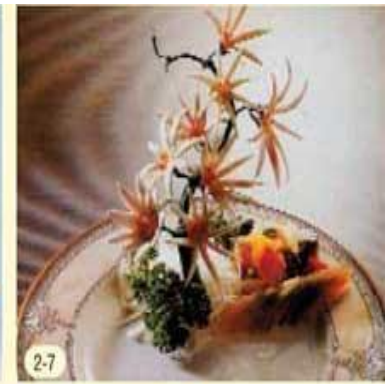
ЦВЕТОК ИЗ МОРКОВИ











"ЛУКОВИЧКИ"













СЛАЖИ ЭТО ЦВЕТАМИ
Попринадобности композиция из губерсы,
президентны и роз, исполненных эо





БЕЖАРТЕРНОСТЬ
Творческие задания: сделать свинку из пластилина
и украсить ее камнями. — В.С. Сидорова 2010 год