



Методическая разработка

**к урокам технологии 6 класс (девочки)
по разделу «Кулинария»,
тема «Приготовление десерта из фруктов»**



Правила техники безопасности

При работе ножом:

- Правильно держите нож и руки на продукте
- Передавайте нож ручкой вперёд.
- Используйте инвентарь и посуду только по назначению.
- Не кладите ножи на край стола.
- При работе с ножом не наклоняйтесь близко.

Инструкция

Помыть фрукты,
положить их в
тарелку



Выбрать апельсин для
туловища рыбки.

Определить, где будет
брюшко рыбки, а где
спинка.

Примечание:

Внимание! В процессе
работы цедра может
брызгаться!



Рыбка дышит
жабрами, они
находятся по бокам
от головы

На нашей рыбке
они будут
выглядеть как три
тонких дуги

для этого:



Первый надрез
ножом делаем под
углом 90 градусов к
апельсину, а второй
под 45 градусов к
первому.

Вырезанный кусочек
цедры скидываем.

Примечание:

Вырезаем только
кожицу, не задевая
мякоть



Жабры у рыбки
с двух сторон,
стараяемся
делать их
одинаковыми



Теперь вырезаем
чешую.

Она покрывает все
туловище, от
головы до хвоста.



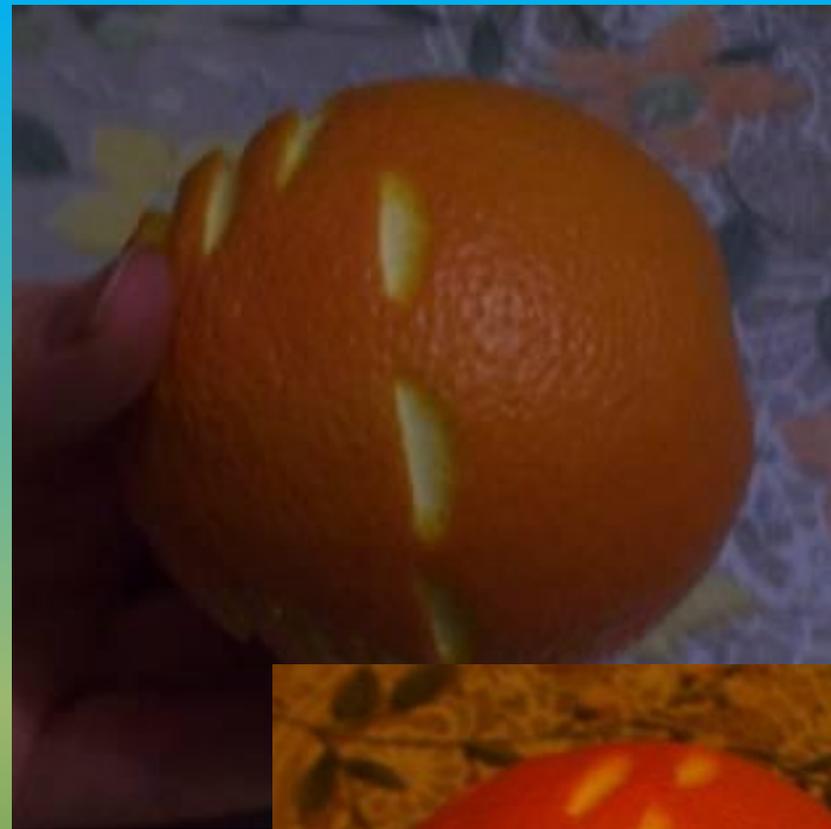
Вырезаем чешую таким же способом, как и жабры:

Первый надрез ножом делаем под углом 90 градусов к апельсину, а второй под 45 градусов к первому. Вырезанный кусочек цедры скидываем.

Только длина чешуйки примерно 1 сантиметр



Вырезаем
первый ряд
чешуи



Второй ряд будет
располагаться в
шахматном
порядке к
первому



И так, покрываем
чешуей всю
рыбку

Примечание:
Внимание! На
брюшко наносить
чешую не надо!



Там, где
должна быть
плодоножка
вырезаем
аккуратный
ротик



Срежем немного
цедры с брюшка
для того, чтобы
рыбка устойчиво
стояла



Примечание:
срезаем цедру
так, чтобы не
задеть мякоть!



Половинку
второго
апельсина
нарезаем
кружочками



А из оставшейся
половинки
вынимаем
мякоть



Половинку цедры
апельсина
разрезаем

С углов снимаем
толщину

И продолжаем
разрез, но не
насквозь



Подготовленную
цедру
складываем
пополам



С одной стороны
вырезаем зубчики



Придělываем ХВОСТИК

сверху на
туловище
делаем разрез
поглубже,
расширяем его и
вставляем туда
ХВОСТ



Вырезаем верхний
плавничок

для этого
оставшийся

кружочек цедры
разрезаем пополам.
Подрезаем мякоть,
чтобы уменьшить
толщину и нарезаем
зубчики



Вставляем верхний
плавничок
сделав надрез
на спинке



Из остатков
брюшка вырезаем
и приделываем
боковые плавнички



Нарезаем киви
кружочками.



Вырезаем из двух
глаза и
приделываем их к
рыбке гвоздикой



Чтобы наша рыбка хорошо смотрелась поставим её на подставку из яблока. А тарелку украсим оставшимися кружочками фруктов



Золотая рыбка готова!



Получившиеся работы:



Список используемой литературы

- Изящные украшения для выпечки и десертов/ А.Г.Красичкова. – М:Эксмо, 2007.
- <http://mynewspaper.ru/polza-fruktov/>
- <http://schastie-ryadom.ru/post175372472/>