

# **Урок технологии 7 класс**

## **«Продукты для приготовления муссов и желе»**

Учитель технологии МБОУ СОШ № 30  
пгт. Новомихайловский  
Туапсинского района  
Дубровина Тамара Михайловна

# Задачи урока:

- Познакомиться с видами плодов и ягод
- Изучить химический состав плодов и ягод
- Познакомиться с правилами хранения фруктов и ягод
- Изучить способы тепловой обработки фруктов и ягод
- Научиться готовить мусс, желе, компот и кисель



# Химический состав плодов и ягод

- Углеводы
- Органические кислоты
- Азотистые вещества
- Дубильные вещества
- Витамины
- Химический состав плодов и ягод зависит от зрелости



# Виды плодов

<b>Семечковые</b>	<b>Косточковые</b>	<b>Настоящие</b>	<b>Ложные</b>	<b>сСожные</b>	<b>Субтропические и тропические</b>	<b>Орехоплодные</b>
<b>Яблоки Груши айва</b>	<b>Слива Абрикос персик</b>	<b>Виноград брусника</b>	<b>Земляника клубника</b>	<b>Малина ежевика</b>	<b>Лимон Апельсин Гранат Инжир Хурма Банан ананас</b>	<b>Грецкие и лесные Орехи фисташки</b>

# Химический состав плод в %

Плоды	вода	сахар	Питател. вещ-ва	Азотист. вещ-ва	Клетчатка	Витамин С
Слива	<b>87</b>	<b>9</b>	<b>0,8</b>	<b>0,8</b>	<b>0,3</b>	<b>10</b>
Вишня	<b>85,6</b>	<b>10,6</b>	<b>0,5</b>	<b>0,8</b>	<b>0,5</b>	<b>15</b>
Черешня	<b>85</b>	<b>11,5</b>	<b>0,5</b>	<b>1,1</b>	<b>0,3</b>	<b>15</b>
Абрикос	<b>86</b>	<b>10</b>	<b>0,8</b>	<b>0,9</b>	<b>0,8</b>	<b>10</b>
Персик	<b>86,5</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>0,9</b>	<b>10</b>

# Химический состав ягод

ягоды	вода	сахар	кислоты	клетчатка	Витамин С
Виноград	80,2	16	0,6	0,6	6
Смородина	85	7,3	2,3	3	20
Крыжовник	85	9	1,9	2	30
Земляника	84,5	7,2	1,3	4	60
Малина	87	8,3	1,9	5,1	25

# Хранение фруктов и ягод

- Даже когда их сорвут они остаются живыми. Они дышат, испаряют влагу. Во время хранения необходимо поддерживать температурный режим и влажность



# Первичная обработка фруктов и ягод

- Сортировка
- Переборка
- Промывание
- Удаление несъедобных частей





# Сладкие блюда

- Компот
- Кисель
- Пудинг
- Желе
- Мусс



# Компоты

- Готовят из свежих, замороженных, сушённых фруктов и ягод. Подготовленные плоды кладут в кипящую воду и варят 5-7 минут на медленном огне, с добавлением сахара



# Кисели

- Готовят из свежих и замороженных плодов или используют фруктовый или ягодный сироп. Готовят с использованием крахмала



# Виды киселей

Густой	Средней густоты	Жидкий
70 г крахмала	40 г крахмала	30 г крахмала

# Приготовление желе

- Соединяют фруктовый сироп с желатином для замачивания на 40-60 минут. После набухания соединяют сок с желатиновой массой. Разливают по формам и ставят в холодильник для застывания.



# Приготовление мусса

- Готовится так же как и желе, только добавляются взбитые сливки.





# Домашнее задание

- Рецепт по выбору:
- компот, кисель, мусс, желе.

