

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

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

Химический состав плод в %

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

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.

