

**Министерство образования и науки Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
Краснодарского края
«Армавирский техникум технологии и сервиса»**

МДК 03 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ И СОУСОВ»

по профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

ТЕМА: «Способы тепловой кулинарной обработки сырья»

**мастер п\о Касатова А.Р.
г Армавир**

План урока:

Организационный момент (1 мин).

Целеполагание и мотивация (2 мин).

Цель урока: изучить способы тепловой обработки сырья.

Изучение нового материала: (38 мин).

Введение в тему : «Способы тепловой кулинарной обработки сырья»

(3 мин).

2. Составление опорного конспекта «Основные, вспомогательные и комбинированные способы тепловой обработки сырья » (5 мин). 3.

Работа с Электронным учебным модулем.

1) Вводная информация. Что означает тепловая обработка сырья. (7 мин).

2) Основной способ тепловой обработки сырья. (4 мин).

3) Вспомогательные способы тепловой обработки сырья. (4 мин).

4) Комбинированные способы тепловой обработки сырья (7 мин).

3. Закрепление новых знаний: выполнение проверочных заданий «Проверь себя 1», «Проверь себя 2» (8 мин).

Рефлексия. Подведение итогов урока и выставление оценок (3 мин).

Домашнее задание: (1 мин)

Основные способы



ПРИ ВАРКЕ ЖИДКОСТЬ НАГРЕВАЮТ ДО КИПЕНИЯ, ПОСЛЕ ЧЕГО НАГРЕВ ОСЛАБЛЯЮТ И ДАЛЬНЕЙШУЮ ТЕПЛОВУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТА ПРОИЗВОДЯТ ПРИ СЛАБОМ КИПЕНИИ (ТЕМПЕРАТУРА ОКОЛО 95 – 98°С), СОХРАНЯЯ ЭТОТ РЕЖИМ В ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО ВРЕМЕНИ, ТРЕБУЕМОГО ДЛЯ ДОВЕДЕНИЯ ПРОДУКТА ДО ГОТОВНОСТИ.



ВАРКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД ДОЛЖЕН ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ, НЕ ПРЕВЫШАЮЩЕЙ 60 – 90° С, С СОХРАНЕНИЕМ ЕЕ НА ВЕСЬ ПЕРИОД КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ. ДЛЯ ЭТОЙ ЦЕЛИ ПРИМЕНЯЮТ ВОДЯНУЮ БАНЮ

**Основные способы
Варка при пониженном (в вакуум аппаратах) или
повышенном
давлении (в автоклавах).**

В ВАКУУМ
АППАРАТАХ



В АВТОКЛАВАХ



Основные способы

ВАРКА ПРОДУКТОВ ОСТРЫМ
ПАРОМ. ОСУЩЕСТВЛЯЮТ ЕГО В
СПЕЦИАЛЬНЫХ
ПАРОВАРОЧНЫХ ШКАФАХ
РАЗЛИЧНЫХ КОНСТРУКЦИЙ



ПРИПУСКАНИЕ -
РАЗНОВИДНОСТЬ ВАРКИ
ПРОДУКТОВ В МАЛОМ
КОЛИЧЕСТВЕ ЖИДКОСТИ



Основные способы

ВАРКА В СВЧ АППАРАТАХ
ПОСРЕДСТВОМ
ТЕПЛОЙ ЭНЕРГИИ,
ВОЗНИКАЮЩЕЙ ВНУТРИ
ПРОДУКТА.



ЖАРКОЙ НАЗЫВАЮТ
НАГРЕВАНИЕ ПРОДУКТА С
ЖИРОМ (ИЛИ БЕЗ НЕГО)
ДО ОБРАЗОВАНИЯ НА
ПОВЕРХНОСТИ ПОДЖАРИСТОЙ
КОРОЧКИ.



Жаренья

Различают следующие приемы жаренья:

- на жарочной поверхности с небольшим количеством жира;
- на открытой жарочной поверхности без жира;
- в закрытой камере жарочного шкафа в неглубокой посуде с небольшим количеством нагретого жира;
- путем погружения в жир (во фритюре) — на открытой поверхности с большим количеством нагретого жира, помещенного в жарочную ванну ;
- жаренье на открытой жарочной поверхности ;
- жаренье в тонком слое жира ;
- жаренье в камере жарочного шкафа (радиационно-конвекционный способ) ;
- жаренье в поле ИК-излучений.

Вспомогательные способы



Пассерованием называется процесс нагревания продукта (с жиром или без него) перед его тепловой обработкой.



Опаливание осуществляют с помощью газовых горелок для сжигания шерсти, волосков, перьев с поверхности обрабатываемых продуктов.



Отшпаривание
Используют для облегчения механической обработки продуктов или предупреждения потемнения, или для удаления привкуса горечи.

КОМБИНИРОВАННЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ



Запекание

Перед запеканием продукты варят, припускают или жарят до полной готовности или полуготовности. Некоторые виды продуктов (рыба, баранина) для приготовления определенных блюд запекают сырыми.



Тушение

При тушении почти всех видов продуктов используют два приема тепловой обработки: предварительное обжаривание до образования корочки и последующую варку припусканием с добавлением