

**ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ИДЕЙ  
«ОТКРЫТЫЙ УРОК» 2011/2012 УЧЕБНОГО ГОДА**

**Конкурс «Презентация к уроку» по  
«Технологии»**

**Тема «Винегреты»**

**Автор: *Дедух Анатолий Николаевич*,  
преподаватель специальных  
дисциплин**

**ГБОУ НПО Сахалинской области  
«Профессиональное училище № 13»,  
г. Александровск-Сахалинский**

**Отгадайте, о каком  
блюде пойдёт речь**

03.02.2017

**Его ещё называют**  
**«русским салатом»**

Отлично

!

Ви негрет

Е

или

И



03.02.201

7

**ТЕМА: ВИНЕГРЕТЫ**

# План урока:

- 1. Историческая справка;**
- 2. Технология приготовления;**
- 3. Требования к качеству**



• • • •

# **ЧТО ВЫ ЗНАЕТЕ О ВИНЕГРЕТАХ?**

***ВИНЕГРЕТЫ*** (от фр. *vinaigre* — уксус; *vinaigre* — то, что сбрызнуто уксусом) - салаты из варёных овощей, солёных огурцов и репчатого лука, заправленные салатной заправкой или майонезом.



# Историческая справка.

**Название "винегрет" появилось в царствование Александра I.**

*Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем, наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.*

03.02.2017

***Несмотря на кажущуюся  
простоту и  
непритязательность,  
винегрет и выглядит  
замечательно, и вкус у него  
отменный, и пользы для  
здоровья, особенно в зимнее  
время, от него много.***

# Рецептура винегрета ОВОЩНОГО, г:

1.	<i>Свёкла</i>	<i>150</i>
2.	<i>Картофель</i>	<i>210</i>
3.	<i>Морковь</i>	<i>100</i>
4.	<i>Солёные огурцы (кв. капуста)</i>	<i>300</i>
5.	<i>Лук репчатый</i>	<i>150</i>
6.	<i>Салатная заправка (майонез)</i>	<i>100</i>
<i>Выход:</i>		<i>1000</i>

# Приготовление винегрета овощного



03.02.2017

# Продукты для винегрета



## *Шаг 1*

**Картофель и морковь хорошо промывают и варят до готовности 20-25 минут.**



## ***Шаг 2***

**Свёклу промывают щёткой и варят 60-75 минут.**



## *Шаг 3*

**Варёные овощи охлаждают.**





## *Шаг 4*

**... очищают и нарезают ломтиками или кубиками.**



## *Шаг 5*

**Лук нарезают мелкими кубиками.**



## *Шаг 6*

**Солёные огурцы нарезают ломтиками или кубиками.**



## *Шаг 7*

**Овощи соединяют и добавляют зелёный горошек.**



## *Шаг 8*

**Вводят салатную заправку или майонез и перемешивают.**



## *Шаг 8*

**Винегрет выкладывают в салатник горкой.**



03.02.2017

# Салатная заправка для винегрета

- Масло растительное
- Уксус
- Соль, специи

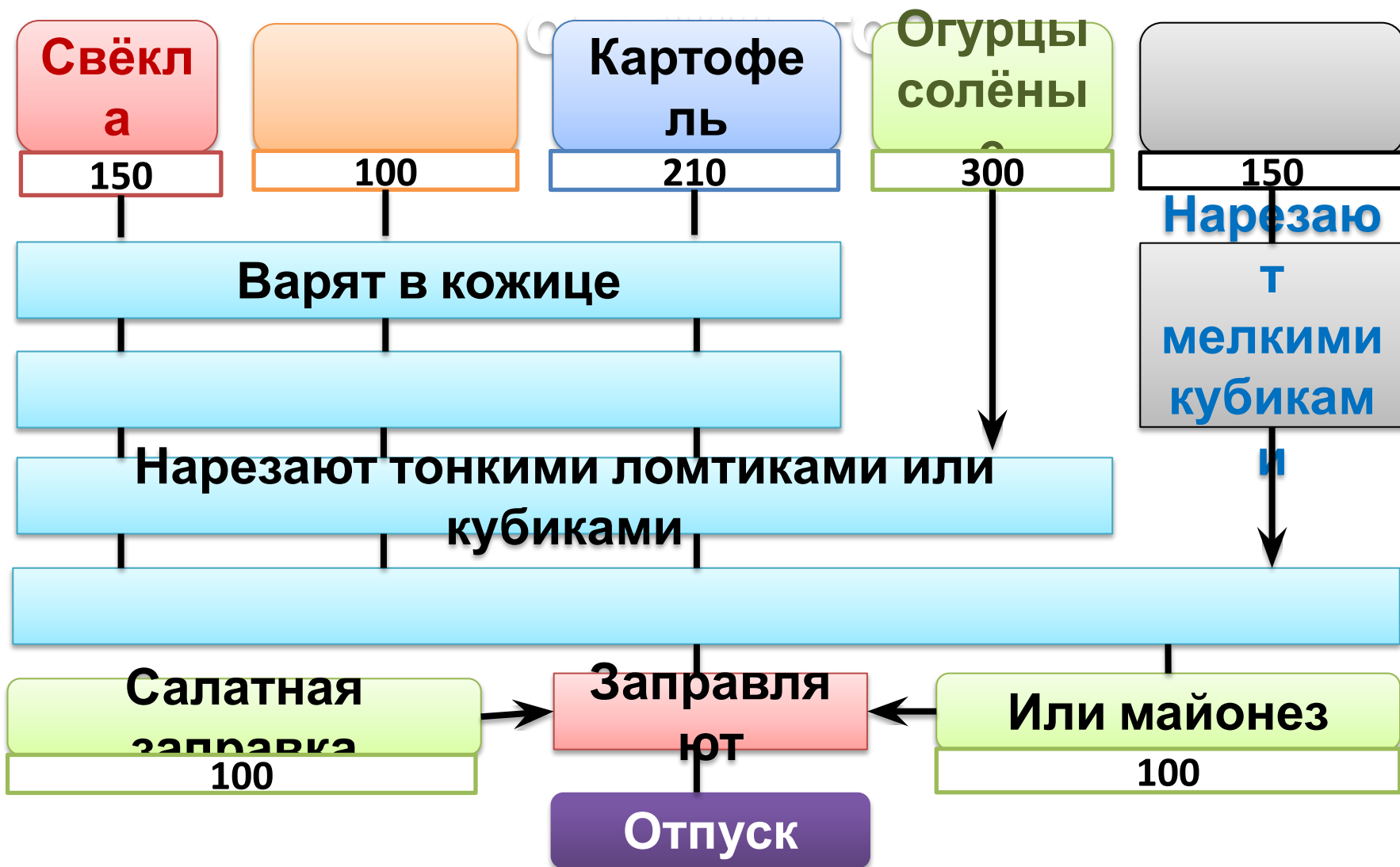


**Соединить и перемешать**

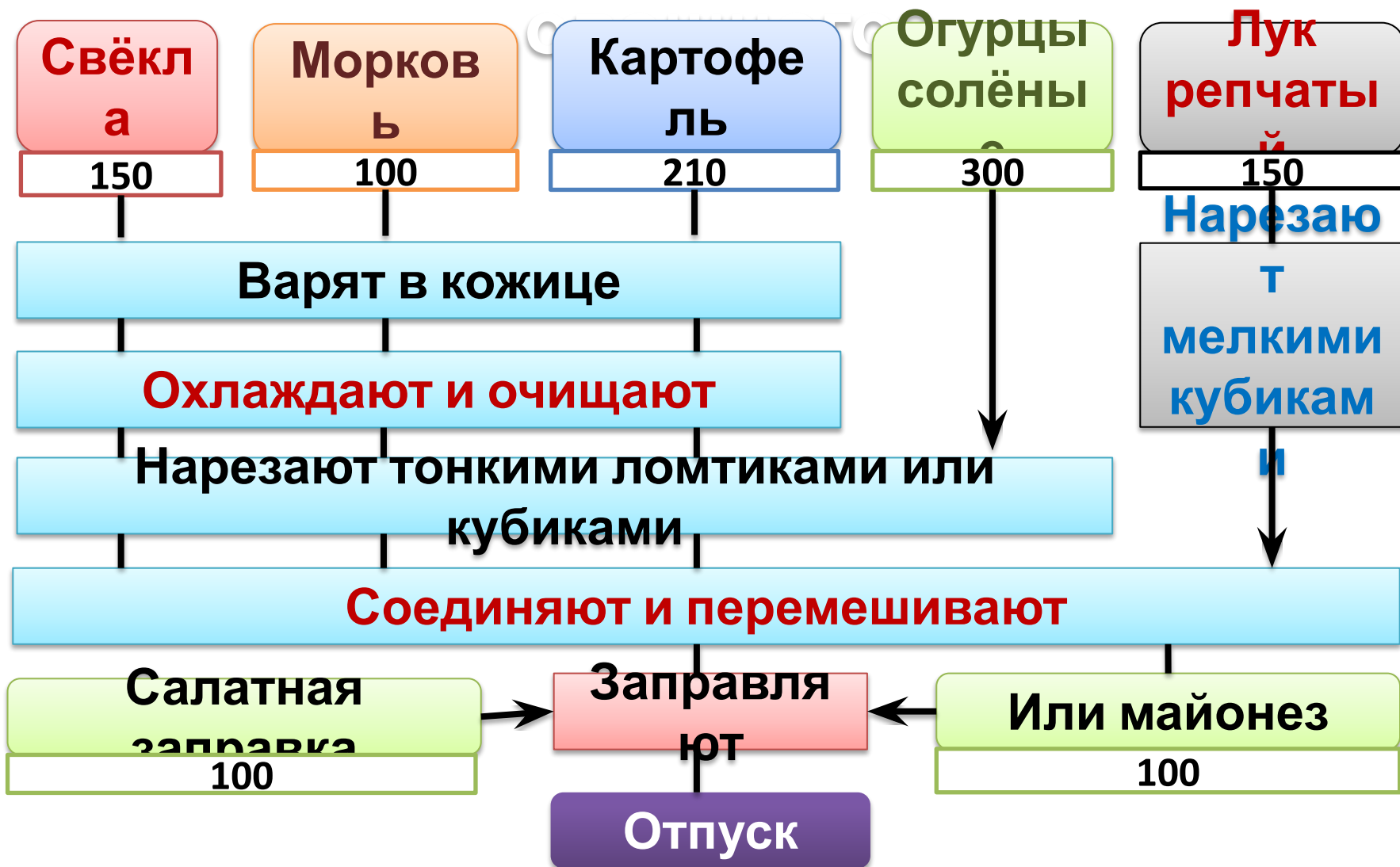
**Задание:**  
**Дополнить схему**  
**приготовления**  
**винегрета овощного**



# Схема приготовления винегрета



# Схема приготовления винегрета



**С**

мясом



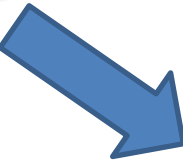
**С**

рубой



**Ассортимент**  
**НТ**

**винегретов**



**С**  
**консерв.**

кукурузо

**С другими**  
**продуктам**

и

# Способы оформления винегретов

# Винегрет «кубик- рубика»





03.02.2017



03.02.2017

# Требования к качеству:

- Внешний вид*** – овощи нарезаны тонкими ломтиками или мелкими кубиками;
- Цвет*** – светло-красный или ярко-розовый;
- Вкус*** – острый, соответствующий варёным овощам, солёным огурцам или квашенной капусте;
- Консистенция*** – варёных овощей – мягкая, огурцов и капусты квашенной – твёрдая и хрустящая.



03.02.2017

**Технологический диктант**

**по теме**

**«Винегреты»**

*1. Винегреты ещё  
называют .....  
салатом.*

*2. В переводе с  
французского на  
русский винегрет  
означает . . . . .*

*3. Главным  
продуктом во всех  
винегретах  
является . . . . .*

*4. Перед нарезкой  
свёклу, картофель и  
морковь ..... в ..... .*

*5. Чтобы свёкла  
меньше окрашивала  
другие продукты, её  
предварительно  
заправляют .....*

*6. Свёклу, морковь,  
картофель и солёные  
огурцы для  
винегретов нарезают*

*••••• или ••••• •*

*7. Солёные огурцы в  
винегретах можно  
заменить* ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●



*8. В винегреты  
можно добавить  
зелёный . . . . .*

*9. Винегрет можно  
приготовить с мясом,*

*• • • • • ,*

*консервированной • • • • •*

*и другими  
продуктами.*

*10. Консистенция  
варёных овощей в  
винегретах должна  
быть ..... , а огурцов и  
капусты квашенной -  
..... и .....*

# Правильные ответы:

<b>1. русским;</b>	<b>6. ломтиками, кубиками;</b>
<b>2. уксус;</b>	<b>7. квашенной капустой;</b>
<b>3. свёкла;</b>	<b>8. горошек;</b>
<b>4. варят в кожице;</b>	<b>9. рыбой, кукурузой;</b>
<b>5. растительным маслом;</b>	<b>10. мягкая, твёрдая, хрустящая.</b>

# Критерии

оценок:

«0-1» - 5;

«2-3» - 4;

«4-5» - 3;

«6 и более» –

2.



**Здорово!!!**