Приготовление солянок

Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»
Новгородская Е. С.

Предмет:
ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»

Курс II группа № 28

Профессия: «Повар, кондитер»

Урок № 7

Тема урока: «Солянки и их

Цели урока:

- ✔ Познакомить обучающихся с особенностями приготовления солянок, подготовкой сырья, ассортиментом и правилами подачи.
- ✔ Развивать логическое мышление, зрительную память.
- ✔ Воспитывать аккуратность при выполнении работ, соблюдение личной гигиены, санитарных

Тип урока: комбинированный

Вид урока: информационный; частично-поисковый

Метод обучения: беседа, рассказ, наглядный

Оснащение урока: презентация, технологические карты, тесты-задания

Межпредметная связь: Основы микробиологии санитарии и гигиены; Физиология питания с основами товароведения; Химия (процессы происходящие при т\о); Физика (деформация, срез); Техническое оснащение и организация рабочего места

Ход урока:

✔ Организационный момент (2-3 минут)
- Приветствие
- Отчет старосты
- Целевая установка

✔ Актуализация опорных знаний (10 минут)
- Тесты-задания

✔Формирование новых знаний, умений, навыков (20 минут)

✔Формирование знаний умственного труда (10 минут)
- Тесты-задания

✔Итог урока (выставление оценок с комментариями) (2-3 минуты)

✔Домашнее задание

ТЕСТ

1. КАКОВО ЗНАЧЕНИЕ СУПОВ В ПИТАНИИ?

А) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ЗАВТРАКА

Б) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ УЖИНА

В) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ОБЕДА

КАК КЛАССИФИЦИРУЮТ СУПЫ?

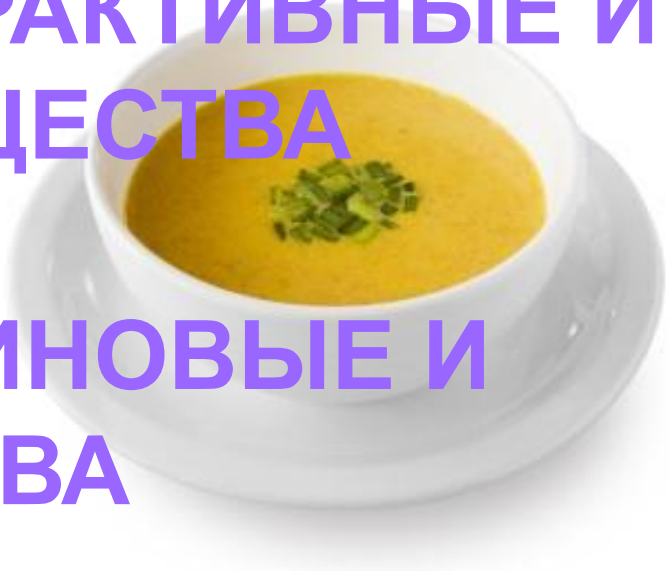
А) ПО СПОСОБУ ПОДАЧИ
Б) ПО ВРЕМЕНИ ГОДА
В) ПО ТЕМПЕРАТУРЕ

КАКОВО ЗНАЧЕНИЕ ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПОВ?

А) СОДЕРЖИТ ВИТАМИНЫ, УГЛЕВОДЫ

Б) СОДЕРЖИТ ЭКСТРАКТИВНЫЕ И МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В) СОДЕРЖИТ ПЕКТИНОВЫЕ И КРАСЯЩИЕ ВЕЩЕСТВА



КАКОГО ЗНАЧЕНИЕ ПЛОТНОЙ ЧАСТИ СУПОВ?

А) СОДЕРЖИТ ПИЩЕВЫЕ ВЕЩЕСТВА

Б) СОДЕРЖИТ ДУБИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В) СОДЕРЖИТ КРАСЯЩИЕ

КАК НАЗЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД?

А) СОУСНОЕ

Б) СУПОВ

В) КУХОННОЕ

КАКАЯ ПОСУДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ?

А) КАСТРЮЛИ

Б) СКОВОРОДЫ

КАКОЙ ПРОЦЕНТ ОБЪЕМА ЗАПОЛНЕНИЯ ПОСУДЫ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ?

А) 50 %

Б) 70%

КАК НАЗЫВАЕТСЯ ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПОРЦИОНИРОВАНИЯ СУПОВ?

А) ГАРНИРНАЯ ЛОЖКА

Б) МЕРНАЯ ЛОЖКА

В) РАЗЛИВАТЕЛЬНАЯ

КАК МАРКИРУЮТ ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ?

А) II
БЛЮДА
ОС
Б) I

КАКОЙ ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ?

А) ПРИПУСКАНИЕ, ЖАРКА, ТУШЕНИЕ

Б) ПАССИРОВАНИЕ, ВАРКА ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ

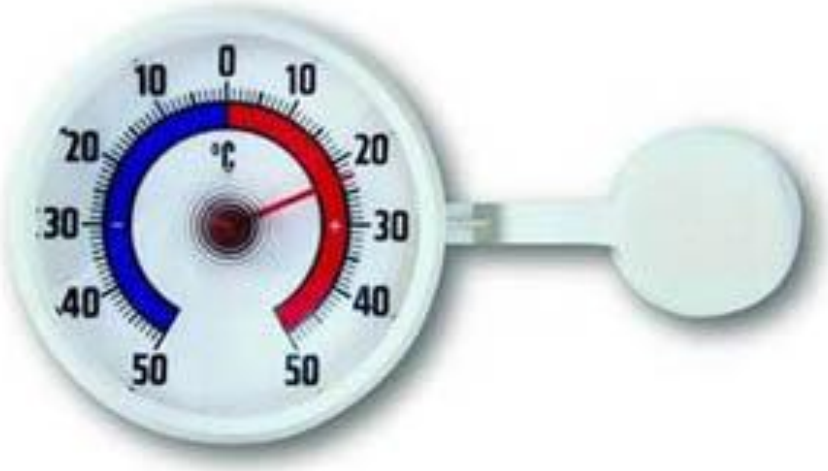
В) ЗАПЕКАНИЕ, ЖАРКА В СВЧ

КАКОВА ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕХЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ?

А) 20 ГРАДУСО

В

Б) 26



ЧТО ТАКОЕ БУЛЬОН?

А) ВОДА С ОВОЩАМИ

Б) ОТВАР ПОЛУЧЕННЫЙ ПРИ ВАРКЕ КРУП

В) ОТВАР

КАКОВО КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА?

А) 3 ЛИТРА

Б) 4-5 ЛИТРОВ

В) 6-7

КАК НАЗЫВАЕТСЯ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН?

А) ФЮМЕ

Б) ФЛОМ

БЭ

КАКОЙ ВОДОЙ ЗАЛИВАЮТ КОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА?

А) ГОРЯЧЕЙ

Б) ТЕПЛОЙ

КАКОВО ВРЕМЯ ВАРКИ РЫБНОГО БУЛЬОНА?

А) 2-3 ЧАСА

Б) 1 ЧАС

В) 5-6 ЧАСОВ

КАКОВО НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ ПРИ ВАРКЕ БУЛЬОНА?

А) ДЛЯ ЦВЕТА

Б) ДЛЯ ВКУСА, АРОМАТА, ВНЕШНЕГО ВИДА

В) ДЛЯ ЗАПАХА

ЧТО ДЕЛАЮТ С ГОТОВЫМ БУЛЬОНОМ?

А) ДОБАВЛЯЮТ СОЛЬ

Б) ПРОЦЕЖИВА

КАКИЕ СУПЫ НАЗЫВАЮТ ЗАПРАВОЧНЫМИ?

А) ЗАПРАВЛЕННЫЕ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Б) ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

В) ЗАПРАВЛЕННЫЕ ПАССИРОВАННЫМИ ОВОЩАМИ

КАКОЙ ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ПРИМЕНЯЮТ К КВАШЕНОЙ КАПУСТЕ И СВЕКЛЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩЕЙ?

А) ВАРКА

Б) ЖАРКА

В)

ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ, ТОМАТНОЕ ПЮРЕ …?

А) ОБЖАРИВАЮТ

Б) ТУШАТ

В)

КАКОЕ I БЛЮДО ЯВЛЯЕТСЯ РУССКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ?

А) ЩИ
Б) БОРЩ
В) РАССОЛЬНИК

КАКОЙ БУЛЬОН НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩЕЙ?

А) КОСТНЫЙ

Б) РЫБНЫЙ

Формирование новых знаний и умений

Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со

- Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками и припускают.
- Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют.
- Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерования лук.
- У оливок вынимают косточки, а маслины промывают.
- Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками.
- Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают ломтиками.
- Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3–4 на порцию.
- Чаще всего солянку приготавливают порционно, но можно готовить и в большом

Солянка сборная мясная

Го
Ок
со
по
лу
ог
ка
м
по
м
бу
ли
см
Вы
(2

т

,

а

х

Солянка домашняя

Солянка рыбная

Солянка Донская

Солянка Грибная

Формирование знаний умственного труда

- Что является жидкой ос

- Что является основой С

•Какие виды солянок

Особенности подачи

Как нарезают соленые огурцы для солянок?

Какой из перечисленных продуктов НЕ входит в состав «Солянка домашняя»?

- Картофель
- Лук
- Томат – пюре
- Морковь
- Мясная гастрономия
- Маслины

Итог урока

- Выставление оценок с комментариями
- Домашнее задание

Повторить заправочные супы и разработать технологические карты по теме «Солянки»

Н. А. Анфимова «Кулинария», Москва 2010 г.

Страница 123 -124

Сборник рецептур блюд кулинарных изделий, Москва 1996 г.

ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

- 1 –в
- 2 – а
- 3 – б
- 4 – а
- 5 – б
- 6 – а
- 7 – в
- 8 – в
- 9 – б
- 10 – б
- 11 – б
- 12 - в
- 13 – б
- 14 – а
- 15 – в
- 16 – б
- 17 – б
- 18 – б
- 19 – в
- 20 – в
- 21 – в
- 22 – а
- 23 - б

- **23- 22 – «5»**
- **21 – 17 – «4»**
- **16 – 13 – «3»**
- **12 и менее – «2»**