

тема Приготовле  
ние блюд из яиц,  
творога и теста

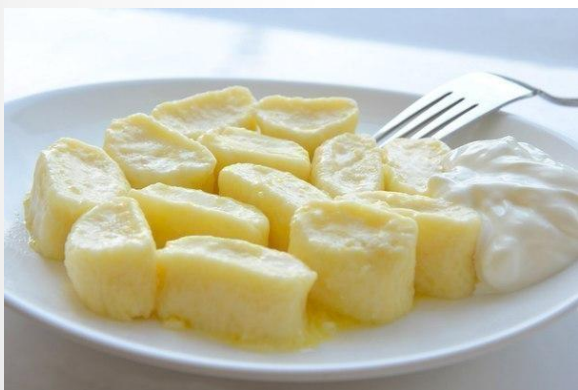
# Цель урока:

- Отработать навыки приготовления блюд из яиц, творога, простых мучных блюд из теста с фаршем;
- развивать умения осуществлять самоконтроль собственной деятельности;
- развивать умения осуществлять самооценку своей деятельности, воспитание культуры труда, экономного использования продуктов.

# Ассортимент блюд из яиц:



# Ассортимент блюд из творога:



# Блюда из теста:



# Сырёе

## для приготовления омлета

- Яйца;
- Молоко;
- Масло растительное
- Сметана.



# Сырью

## для приготовления вареников

- Мука;
- Яйца;
- Молоко;
- Начинки;
- Сметана.



# Инвентарь, оборудование:

- Разделочные доски;
- Ножи поварские;
- Сковороды;
- Кастрюли;
- Столовые тарелки;
- Шумовки;
- Венчик;
- Лопатка;
- Сито;
- Скалка.
- Электрическая плита;
- Производственные столы;



# Вопросы для повторения.

| № вопроса | Вариант ответа                         |
|-----------|--|
| 1         | обезжиренный                           |
| 2         | Натуральный, смешанный, фаршированный  |
| 3         | Овощи добавляют в сырую омлетную массу |
| 4         | Запекание, жарка, варка                |
| 5         | Не подлежит хранению                   |
| 6         | Упругость, эластичность, растяжимость  |
| 7         | 5-7 минут                              |
| 8         | 30 минут                               |

# Приготовление омлета



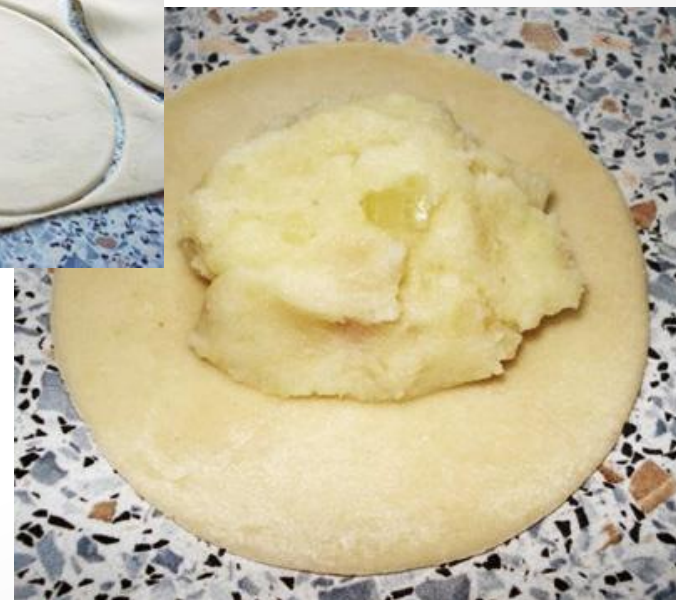
# Приготовление омлета



# Подача омлета



# Приготовление вареников





Кухонный портал  
**ПОВАРЫ.ru**



<http://annafoodlife.blog.163.com/>

# Требования к качеству:

|          | Внешний вид   | Цвет  | Консистенция  | Вкус | Запах |
|----------|---|---|---------------|------|-------|
| Омлет    | Форма полумесяца, корочка слегка подрумянена, продукты не свисают | Светло-желтый со слегка коричневой поджаристой корочкой | густообразная |      |       |
| Вареники |   |   |               |      |       |