

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.



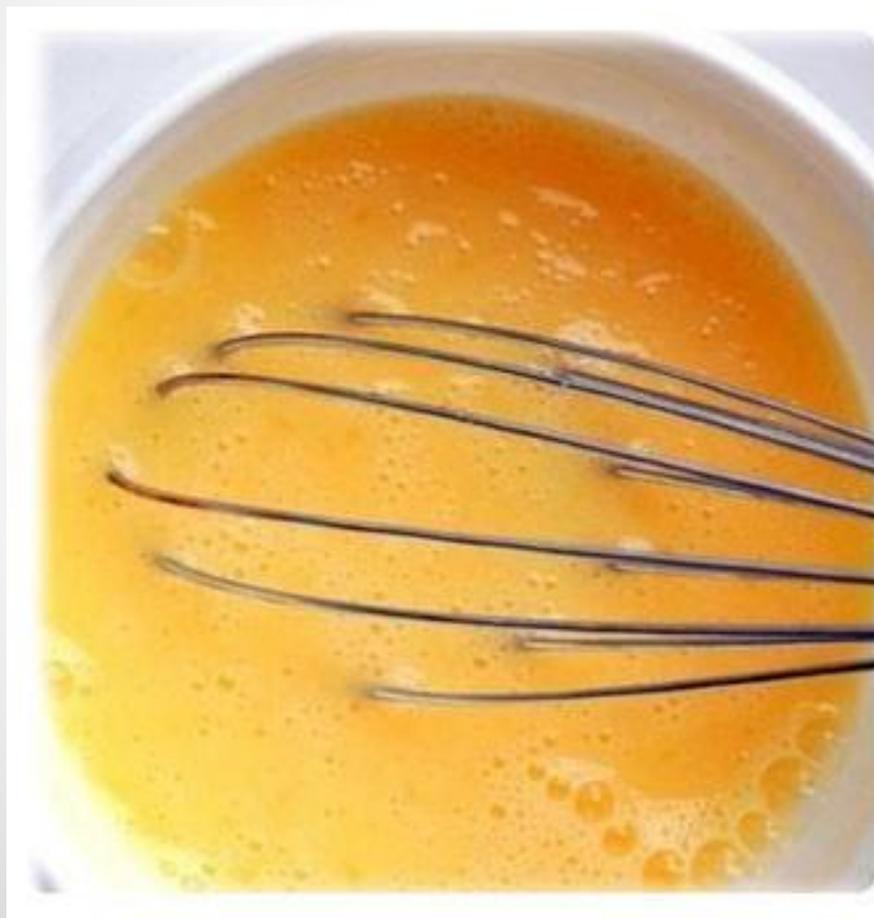
# Инвентарь, оборудование:

- 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



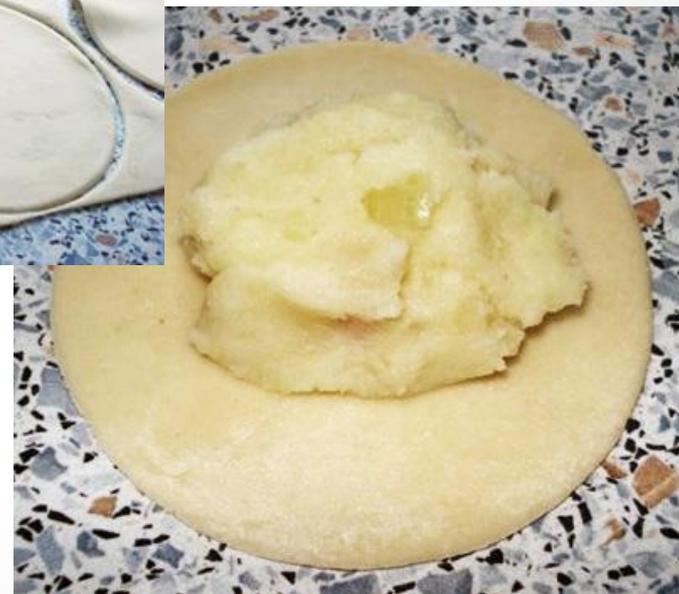
# Приготовление омлета



# 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					