

# ТЕМА УРОКА: «БЛЮДА ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ»

- Технология 6 клас



# КУЛИНАРНАЯ КЛАССИФИКАЦИЯ ОВОЩЕЙ

**Корнеплоды**



свекла, морковь, репа, редис, редька,

**Клубнеплоды**



картофель, батат, земляной миндаль

**Капустные**



цветная, бело- и краснокочанная,  
брокколи, кольраби, брюссельская

**Луковичные**



лук (репчатый, порей, батун) , чеснок;

**Бобовые**



горох, соя, фасоль, чечевица

**Тыквенные**



огурец, кабачок, тыква, патиссон;

**Листовые**



салат- латук, кресс-салат, шпинат,  
укроп, петрушка;

**Паслёновые**



томат, баклажан, перец ;

**Пряные**



кориандр, тмин, мята перечная,  
эстрагон, майоран

# ПИЩЕВАЯ ПИРАМИДА



# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИТАМИНЫ



белки

углеводы

клетчатка

минеральные  
вещества

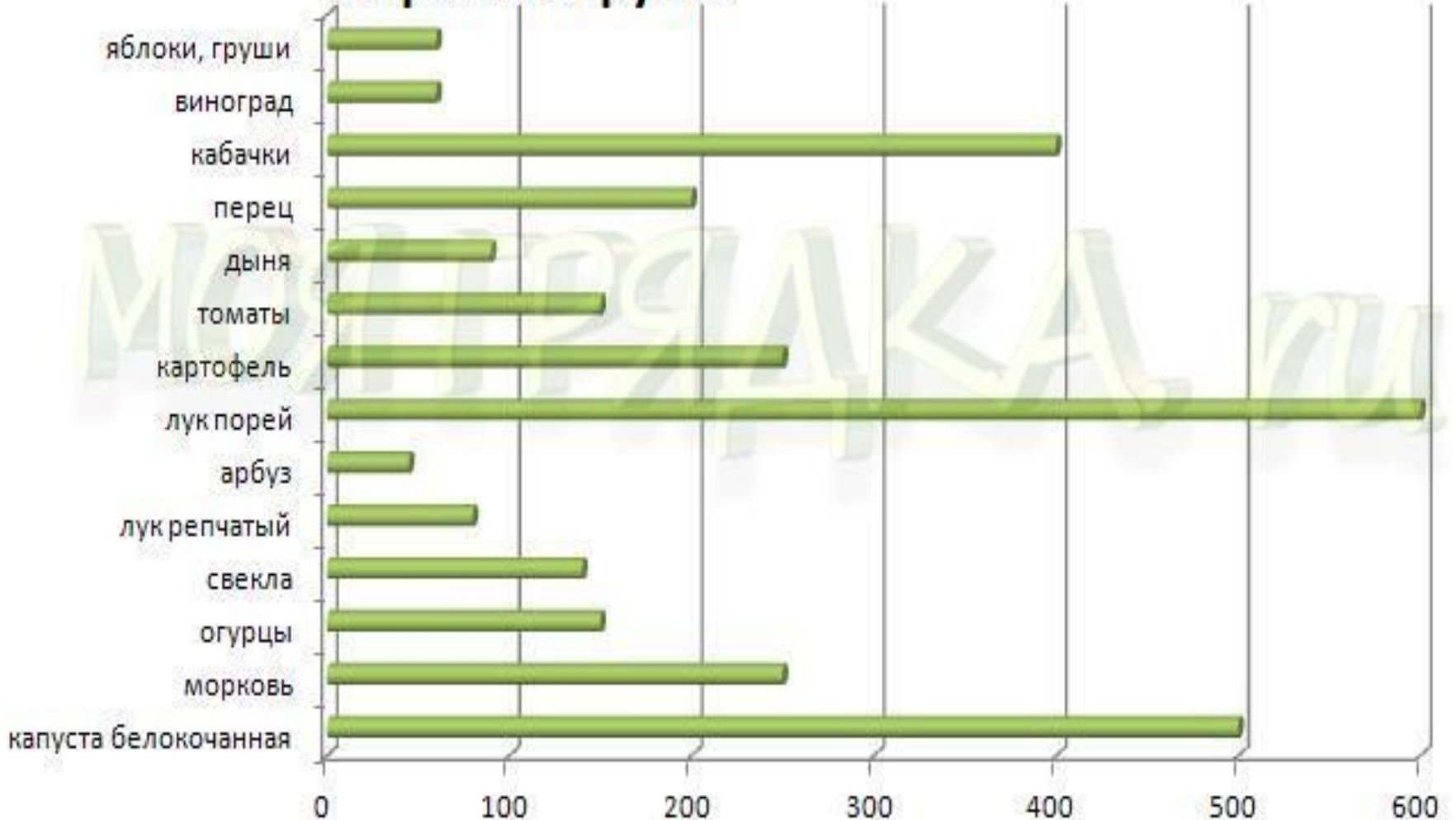
**ПРЕДПОЛОЖИТЕ, ЧТО  
МОГЛО СЛУЧИТЬСЯ ?**



# ПРЕДЕЛЬНОДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ (ПДК) НИТРАТОВ НА 1 КГ ВЕСА ПРОДУКТА

содержание нитратов мг/кг в продуктах из открытого грунта

■ содержание нитратов мг/кг в продуктах из открытого грунта



# ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ НИТРАТОВ - НИТРАТОМЕР

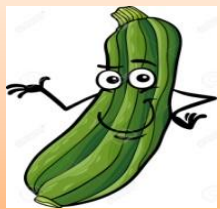


# КАК УМЕНЬШИТЬ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ?



**Очистить от кожуры**

**Очистить от кожуры,  
отрезать верхнюю  
часть**



**Очистить от наружных  
ли-стьев, вырезать  
кочерыжку**

**Срезать стебли  
растений**





Салат-это холодное блюдо,  
приготов-ляемое из смеси  
нескольких видов овощей или  
фруктов



# МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

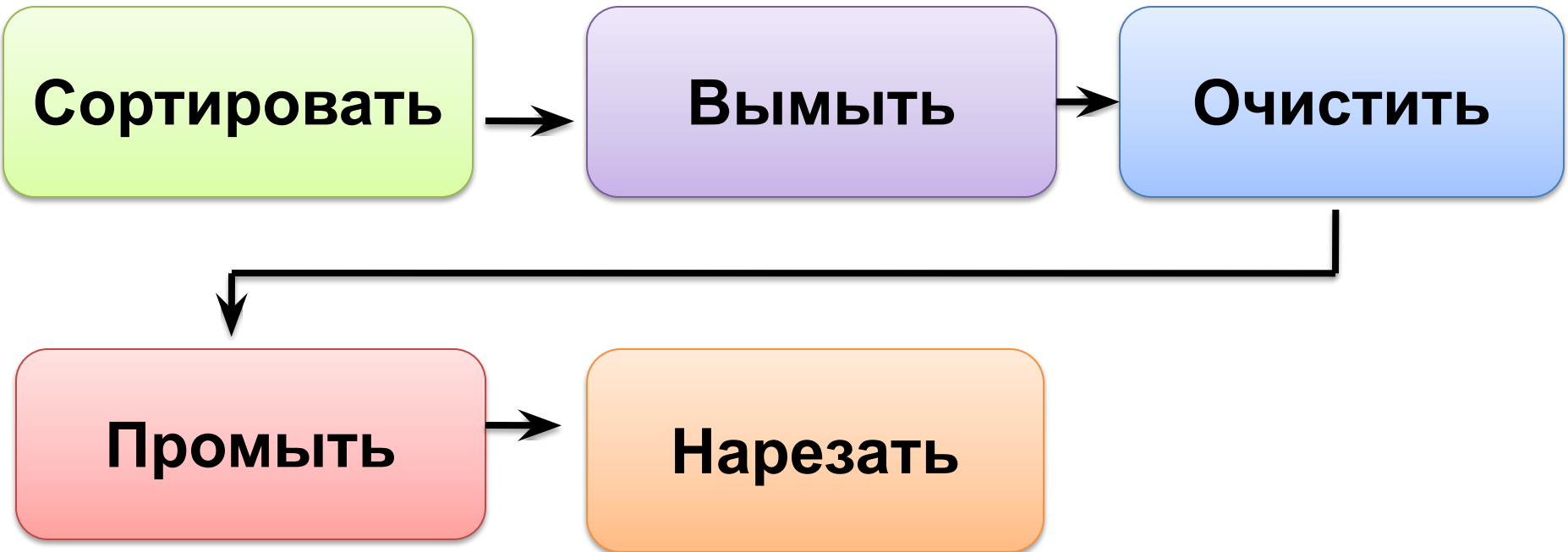
Сортировать

Вымыть

Очистить

Промыть

Нарезать





кубики **1**



Крупная соломка **2**



Мелкая соломка **3**



брусочки **4**



кружочки **5**

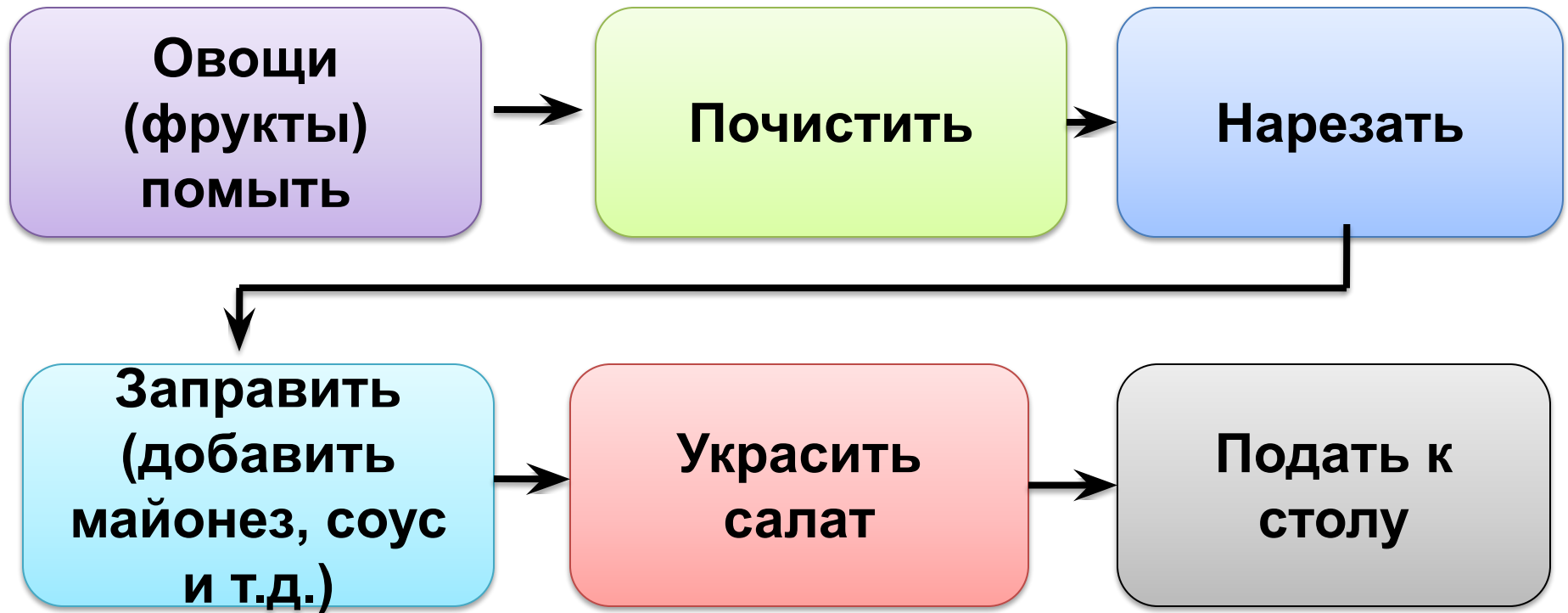


ломтики **6**





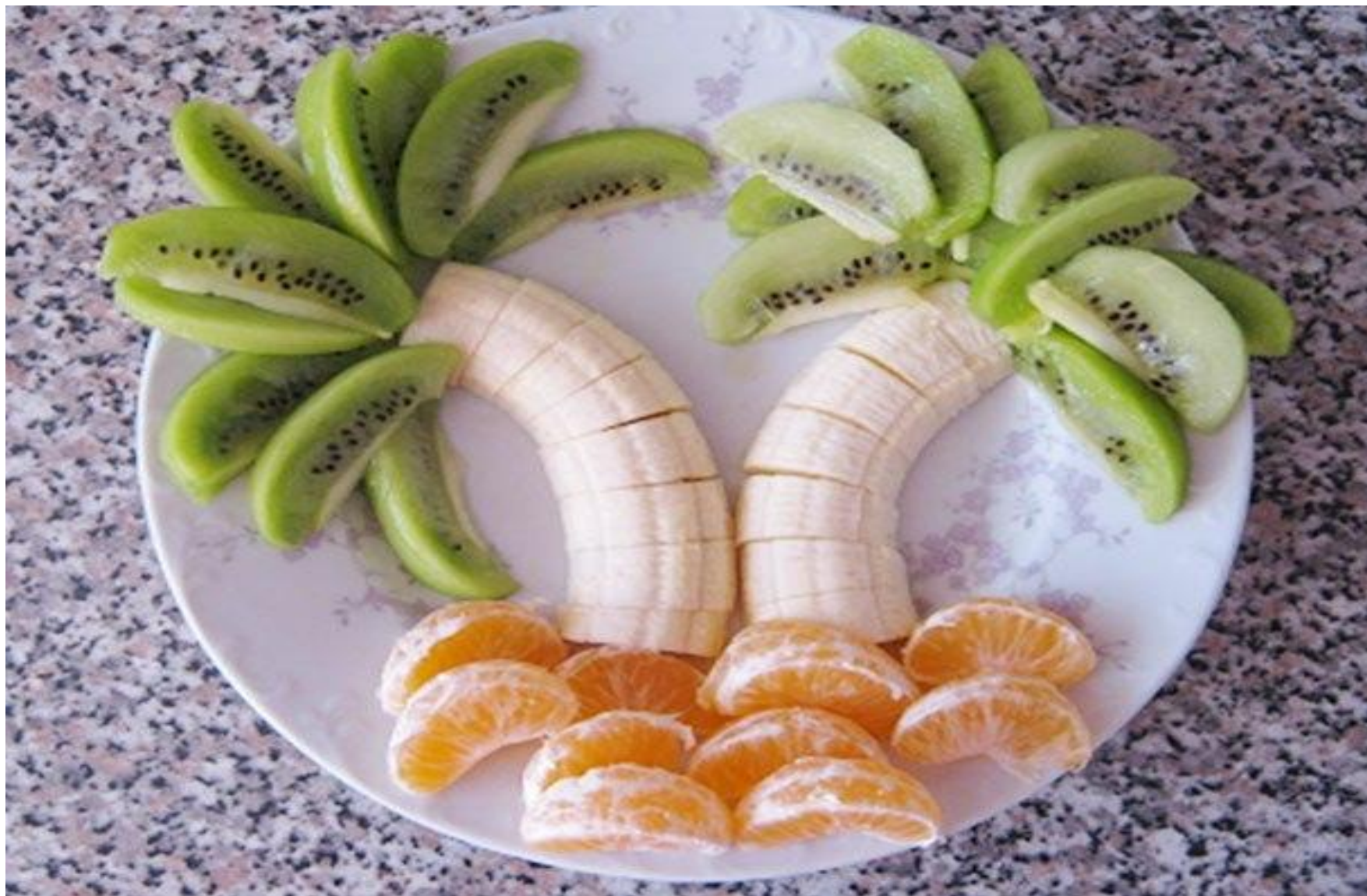
# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ











Фруктовый салат



Фруктовый салат

# Карвинг



# Требования к приготовлению салата

- Готовят перед подачей на стол;
- Используют только спелые овощи и фрукты;
- Выполняют нарезку одинакового размера;
- Заправляют и оформляют перед самой подачей на стол;
- Украшают только продуктами входящими в его состав. Зеленью, петрушкой, укропом, листьями салата;
- Срок хранения незаправленных

# Задание!

Записать число 12.03.2021 тема  
«Технология приготовления  
блюд из сырых овощей и  
фруктов»

Изучить презентацию.  
Записать конспект.