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

углеводы

белки

клетчатка

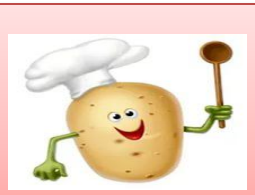
минеральные вещества

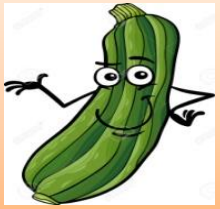
ПРЕДПОЛОЖИТЕ, ЧТО МОГЛО СЛУЧИТЬСЯ ?

ПРЕДЕЛЬНОДОПУСТИМАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ (ПДК) НИТРАТОВ НА 1 КГ ВЕСА ПРОДУКТА

ПРИБОР ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЯ НИТРАТОВ - НИТРАТОМЕР

КАК УМЕНЬШИТЬ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ?





Очистить от кожуры

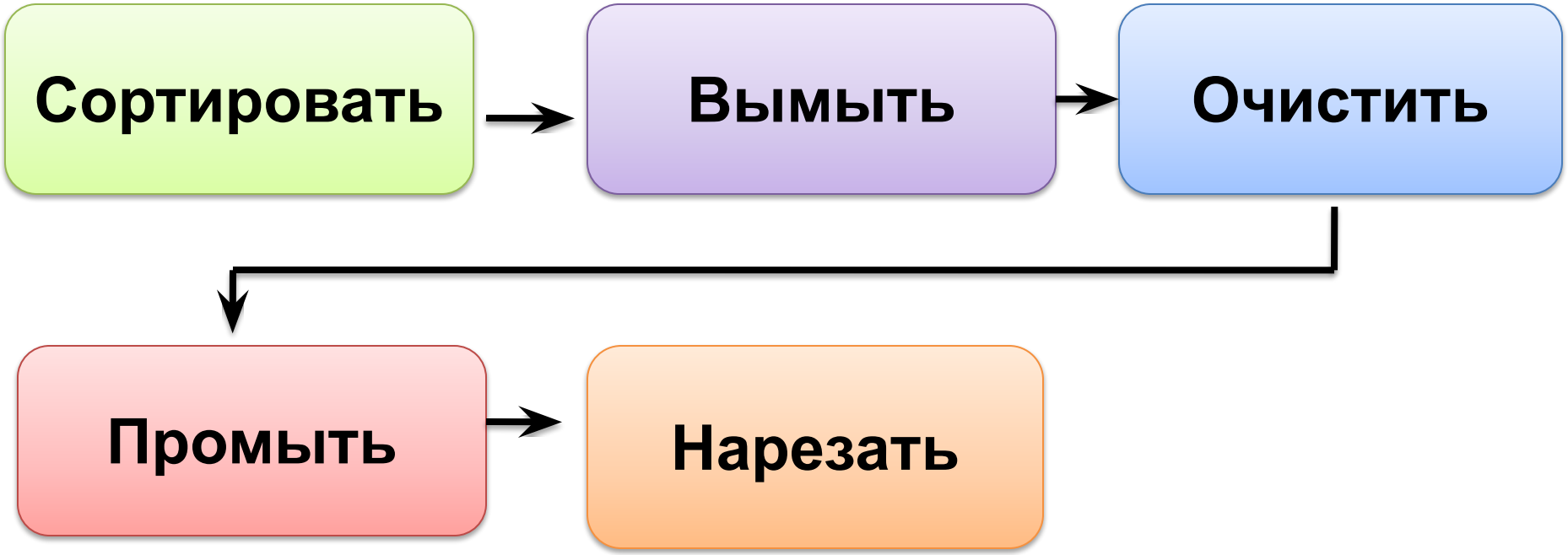
Очистить от кожуры, отрезать верхнюю часть

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



кубики 1

Крупная соломка 2

Мелкая соломка 3

брусочки 4

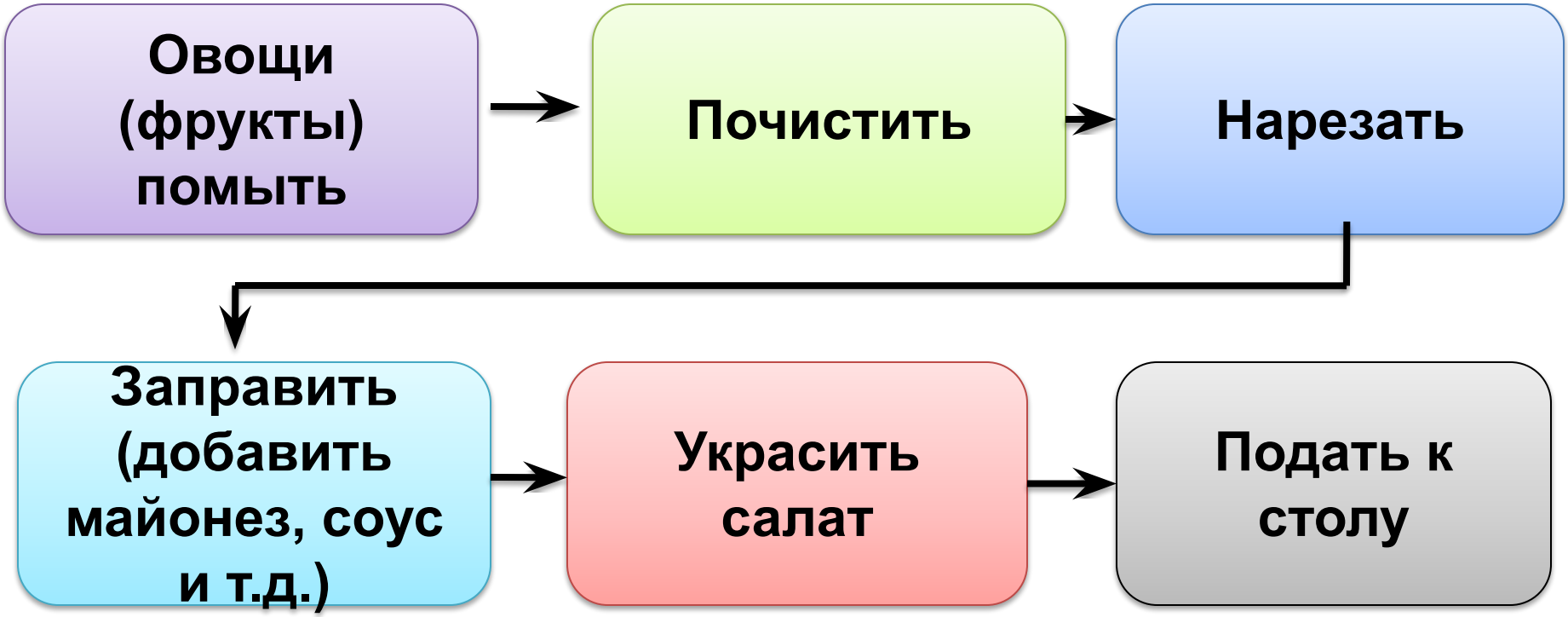
кружочки 5

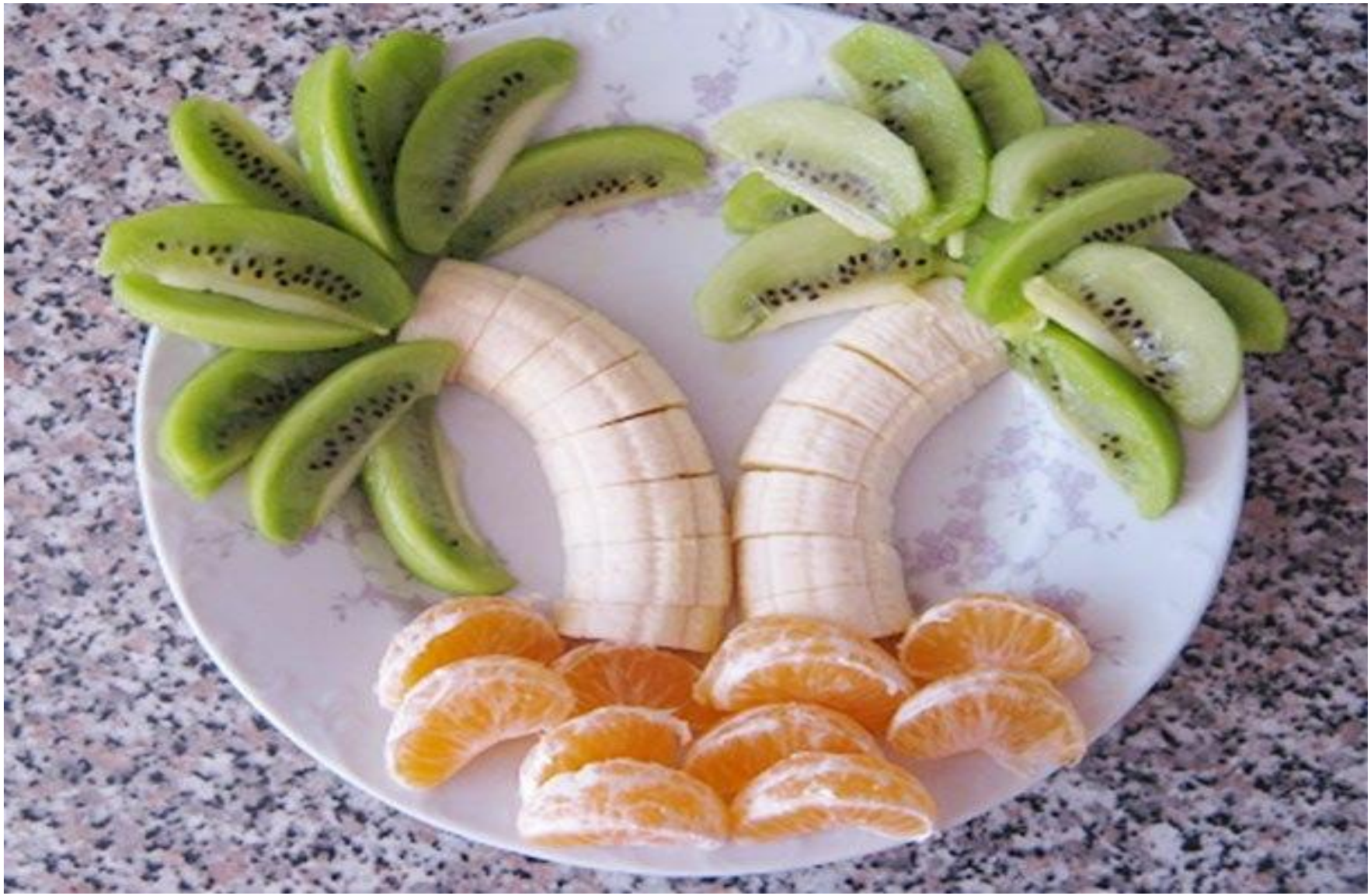
ломтики 6

РИАНОВОСТИ

Moulinex
fresh express
cube & stick

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.

Трофимова Н.О., учитель технологии,
МАОУ СОШ № 4 г.Томск