

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



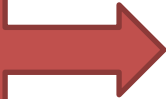
кориандр, тмин, мята перечная,
эстрагон, майоран

ПИЩЕВАЯ ПИРАМИДА



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ

ВИТАМИНЫ



белки



углеводы



клетчатка



минеральные
вещества



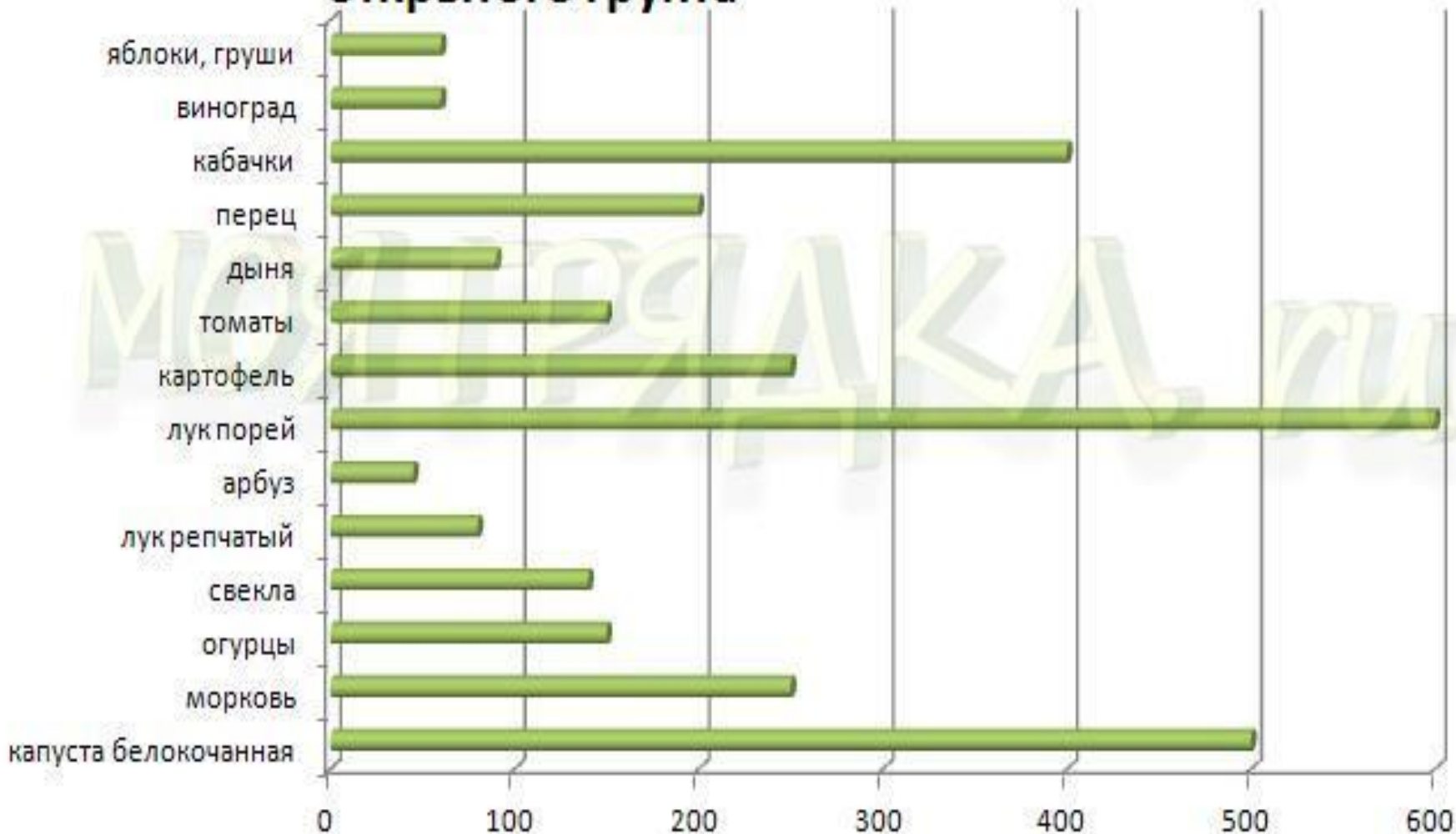
**ПРЕДПОЛОЖИТЕ, ЧТО
МОГЛО СЛУЧИТЬСЯ ?**



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

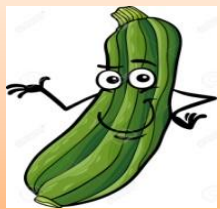


КАК УМЕНЬШИТЬ КОЛИЧЕСТВО НИТРАТОВ?



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

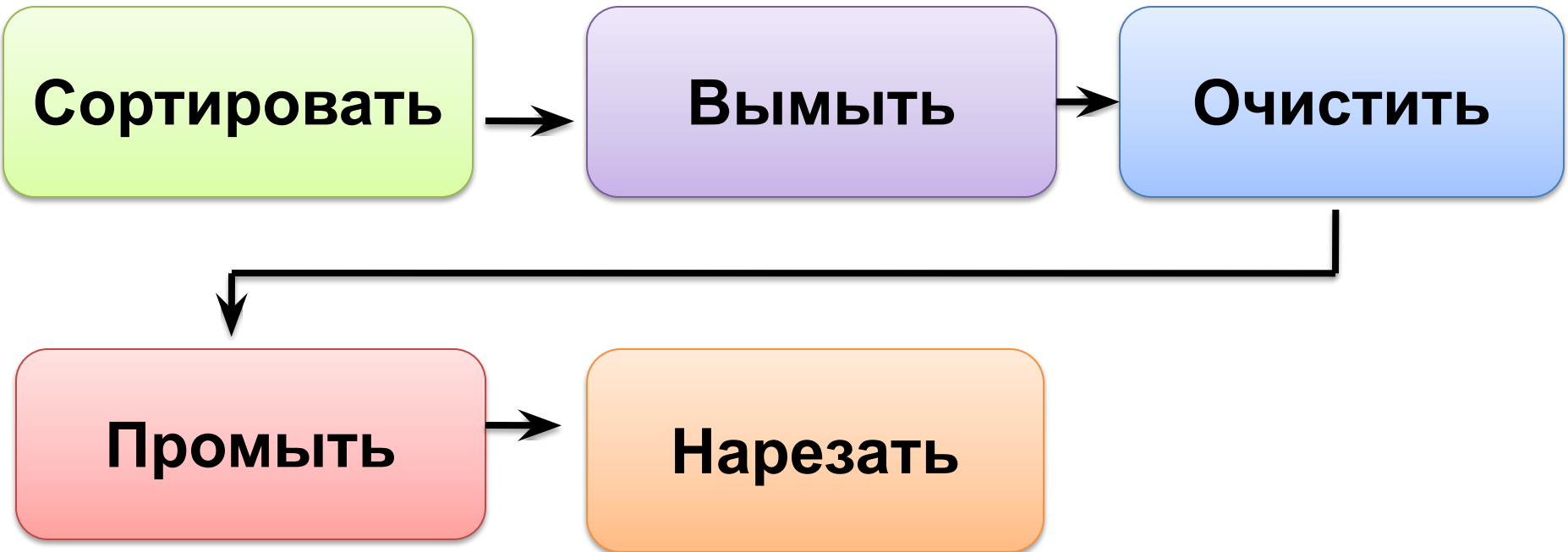
Сортировать

Вымыть

Очистить

Промыть

Нарезать





кубики **1**



Крупная соломка **2**



Мелкая соломка **3**



брусочки **4**



кружочки **5**

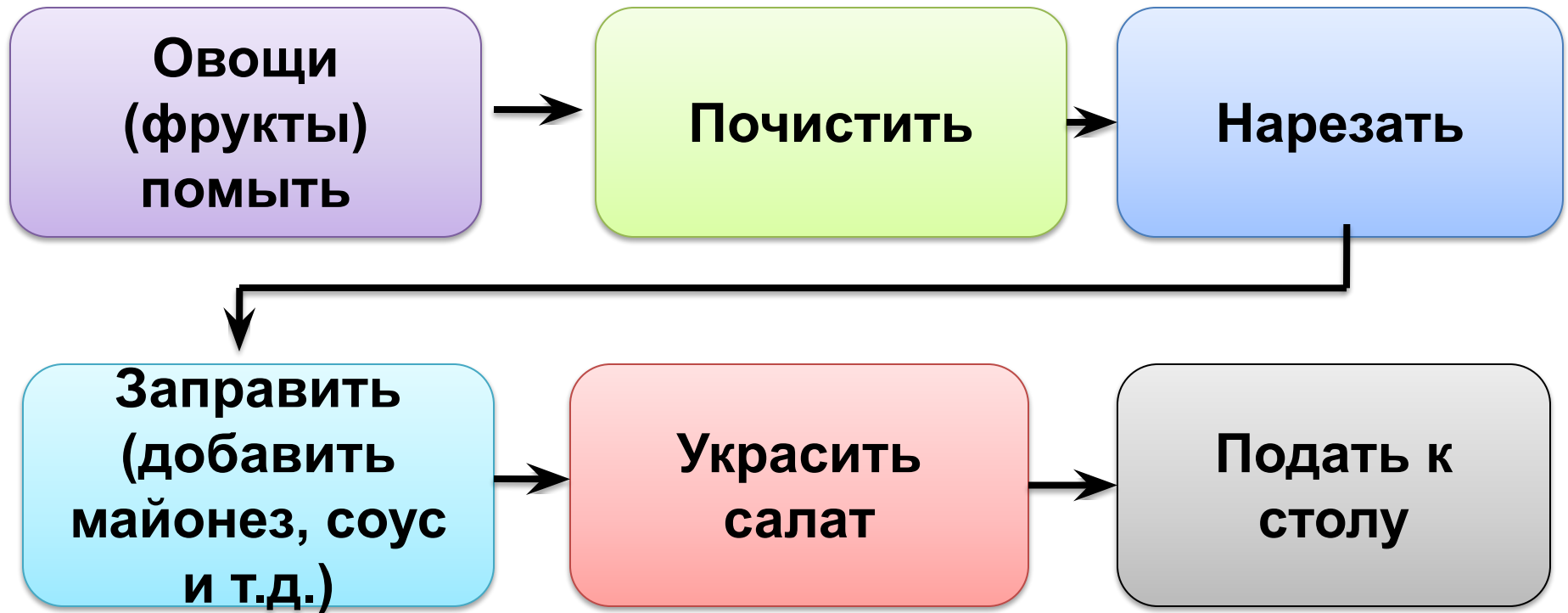


ломтики **6**



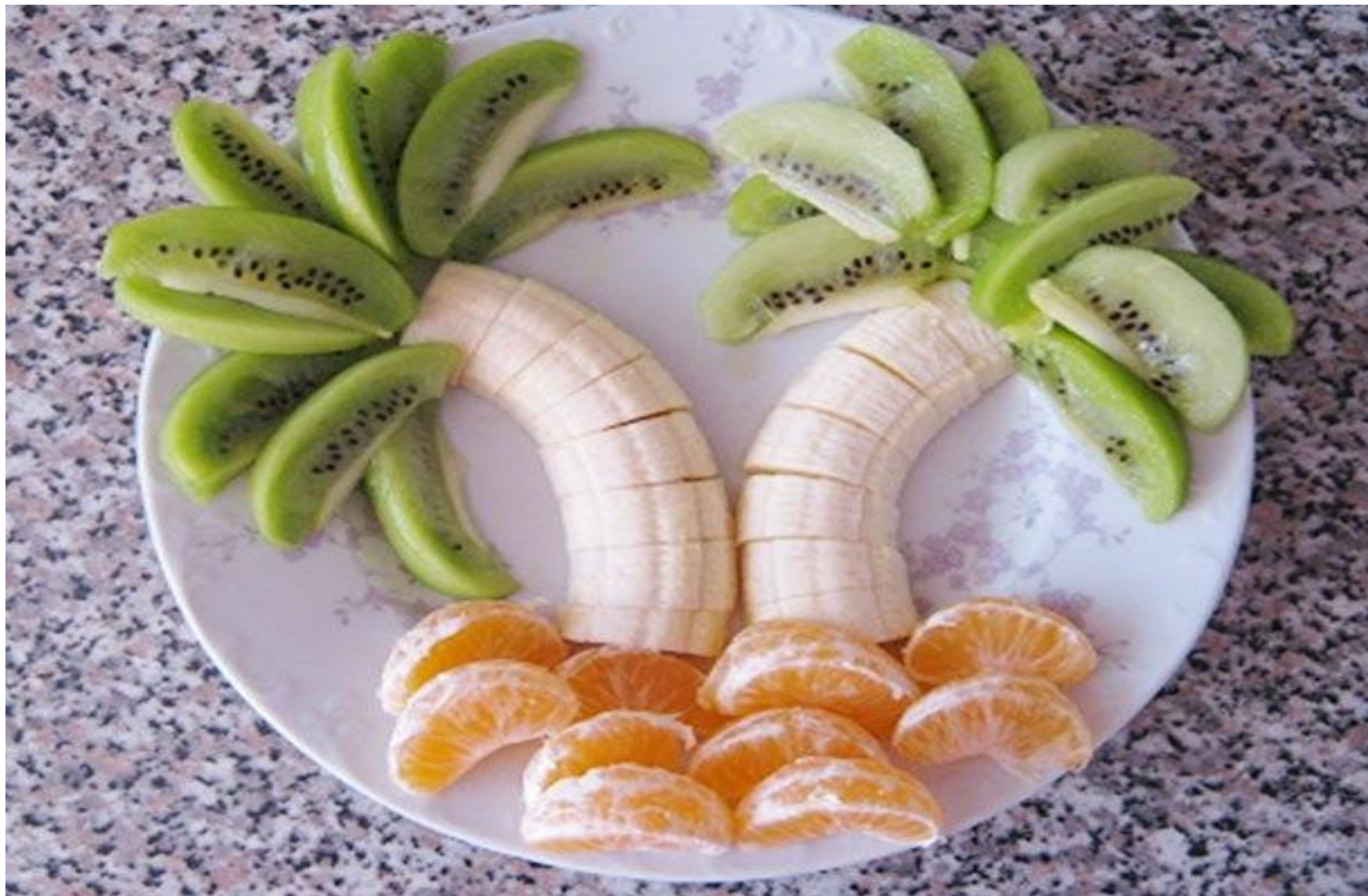


ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ









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.