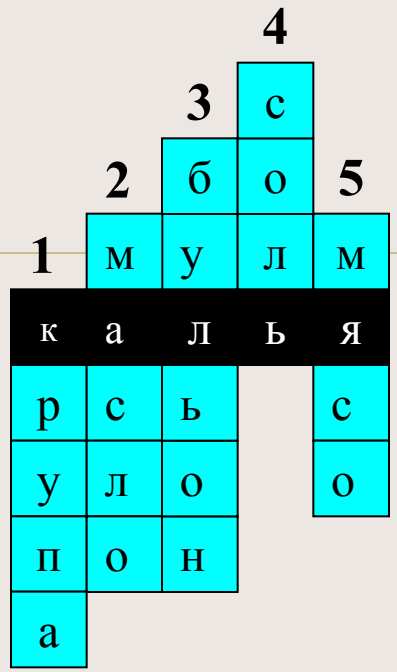
Тема урока:

Приготовление рассольника ленинградского



1. Один из важных продуктов питания, который после муки занимает второе место.

2. Оно бывает оливковое, льняное, подсолнечное.

3. Отвар, получаемый при варке в воде различных продуктов.

4. Продукт, который добавляют в конце приготовления блюда для придания вкусовых качеств.

5. При приготовлении этого бульона используют кости и …

Карта логического мышления при приготовлении рассольника ленинградского

Задание 1. Вычеркните избыточный продукт в указанном наборе, предназначенном для приготовления рассольника ленинградского:
бульон; картофель; перловая крупа; лук репка; морковь; огуречный рассол; жир; соль; специи; соленые огурцы;
капуста.

Задание 2. Впишите недостающий продукт в указанном наборе, предназначенный для приготовления рассольника ленинградского:
огурцы; соль; специи; картофель; морковь; бульон; лук репка;
крупа.

Карта логического мышления при приготовлении рассольника ленинградского

Задание 3. Обведите кружком номер набора продуктов, который соответствует изделию «Рассольник ленинградский»:

1. Бульон
   Картофель
   Перловая крупа
   Лук репка
   Морковь
   Огуречный рассол
   Солёные огурцы
   Соль, специи
   Жир

2. Бульон
   Картофель
   Лук репка
   Морковь
   Огуречный рассол
   Солёные огурцы
   Соль, специи
   Жир

Задание 4. Подчеркните названия приёмов тепловой обработки овощей, используемых при приготовлении рассольника ленинградского:

а) варка основным способ; **б)** припускание; **в)** жаренье;
г) пассерование **д)** подпекание; **е)** запекание.

Игра-лото

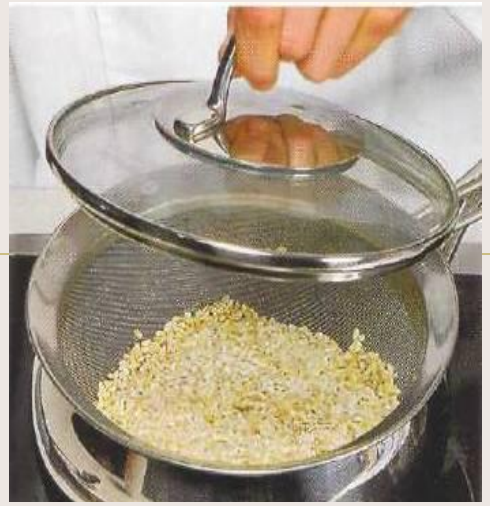
Из предложенных продуктов выберите те, которые необходимы для приготовления рассольника ленинградского

1.	2.	3.	4.
5.	6.	7.	8.
9.	10.	11.	12.
13.	14.	15.	16.
17.	18.	19.	20.

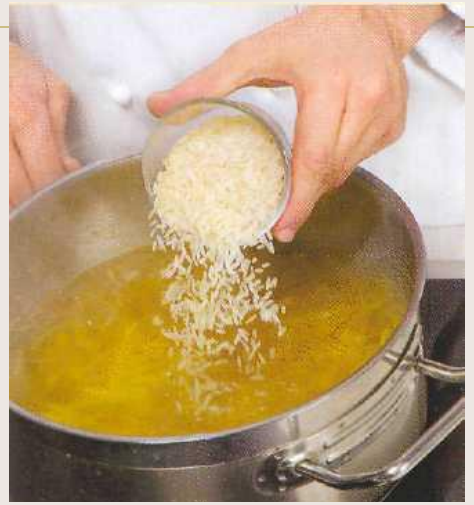
Технологическая последовательность приготовления рассольника ленинградского:

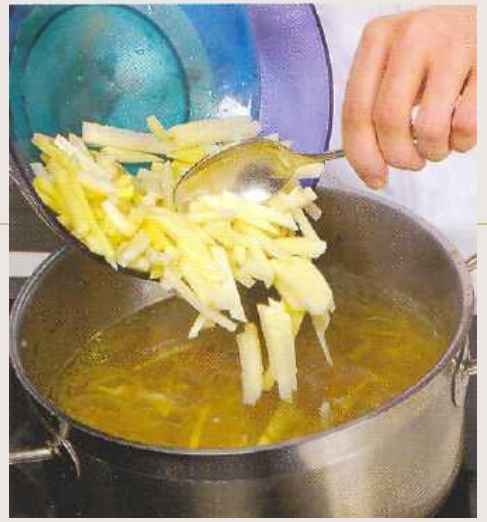
1. Варка мясо – костного бульона

2. Подготовка и нарезка продуктов



3.Подготовка крупы, припускание соленых огурцов, пассерование овощей





4.В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут картофель и варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, припущенные огурцы и варят до готовности, добавляют специи, огуречный рассол.

8.Настаивание и порционирование

9. При отпуске подают сметану и посыпают измельчённой зеленью, отдельно можно подать ватрушку с творогом

Требования к качеству:

Овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус – огуречного рассола острый, в меру соленый.
Бульон - бесцветный или слегка мутный.
Консистенция овощей - мягкая, огурцов – слегка хрустящая.
Запах пассерованных овощей, солёных огурцов.
Температура подачи - 75°С.