

# *Пудинг рисовый*



# Цель урока:

- Обучающая Содействовать формированию умений и навыков при приготовлении пудинга рисового
- Развивающая Содействовать развитию умения работать в группе при приготовлении пудинга рисового
- Воспитательная Содействовать воспитанию чувства ответственности к работе, чувства уверенности в себе при выполнении задания



# Актуализация знаний:

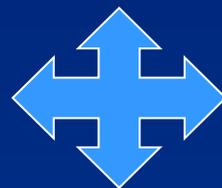
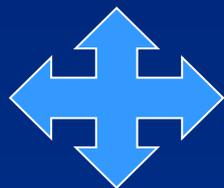
## Общие правила варки каш:

- ❖ Подбирают нужную по объёму посуду с учетом привара данной каши.
- ❖ Подготавливают крупу.
- ❖ Доводят до кипения жидкость, добавляют соль.
- ❖ Засыпают крупу, варят до загустения помешивая, доваривают при  $t=90-100$  С.
- ❖ Молочные каши варят предварительно в воде, добавляя соль и сахар, доваривают в молоке, чтобы не затруднять процесс разваривания круп.

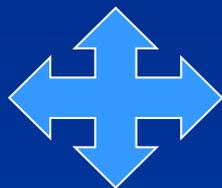
# Технологическая схема приготовления каши рисовой:



Кипящая вода



До размягчения



горячее

До готовности



# Инвентарь для приготовления пудинга



# Что такое пудинг?



ПУДИНГ – довольно необычное на первый взгляд блюдо. Вначале пудинги составлялись только из остатков, обрезков других блюда как бы сплавлялись воедино. Основой в пудингах всегда служат отварной рис, белый хлеб, а наполнителями - масло, жир, или различные мясные или фруктовые компоненты.

# Интересные факты о пудинге

Пудинг готовили в больших медных котлах за несколько недель до Рождества всем семейством. При приготовлении каждый член семейства загадывал желание.

Приснившийся пудинг предвещает небольшой заработок.



# ПУДИНГОВЫЙ КАЛЕЙДОСКОП





