

ГУ «Профессиональный лицей №16»  
Управления образования Акмолинской области

# Тема : Механическая

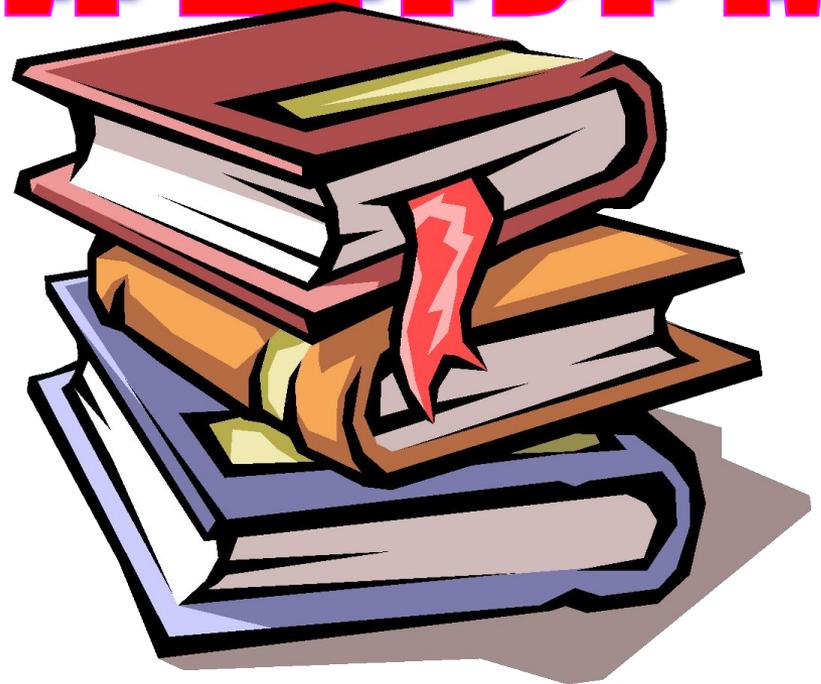
# обработка овощей

Подготовила: Тур Л.И.  
Преподаватель информатики  
2 категории



# ■ ТУР 1

# МОЗГОВОЙ ШТУРМ



- **1. К какой группе относят топинамбур?**

**КЛУБНЕПЛОДАМ**

- 2. К какой форме нарезки относятся шарики?**

**СЛОЖНОЙ**

- 3. По пищевой ценности редька богата:**

**ГЛИКОЗИДАМИ**

- **4. При каком способе сушки овощей, лучше сохраняется пищевая ценность?**

**ПРИ  
СУБЛИМАЦИОННОМ**

- **5. Для удаления гусениц из капусты, на какое время ее помещают в соленую воду?**

**15-20 МИНУТ**

## ■ 6.Луковые овощи богаты?

ФИТОНЦИДАМИ

## 7.При фигурной нарезки корнеплодов используют?

КАРБОВАНИЕ

## 8.Картофель жареный во фритюре – соломкой

ПАЙ

- **9. Для сохранения формы при тепловой обработке спаржу**

**СВЯЗЫВАЮТ В  
ПУЧКИ**

- 10. Лук порей нарезают для шашлыков**

**ШПАЛКАМИ**

- 11. Для чего обрабатывают артишоки в местах среза уксусом?**

**ЧТОБЫ НЕ  
ПОТЕМНЕЛИ**

- **12. Какое время хранят очищенный картофель в воде?**

**2-3 ЧАСА**

- **13. Для предохранения картофеля от потемнения применяют способ**

**СУЛЬФИТАЦИИ**

- **14. Как нарезают зеленый лук для гарнира к шашлыкам?**

**КРУПНЫМИ  
ШПАЛКАМИ**

- **15** Замороженные овощи перед тепловой обработкой используют

**НЕ РАЗМОРАЖИВАЯ**

**16.**Обработанные артишоки хранят в подкисленной воде не более

**1 ЧАСА**

**17.**К какой группе по классификации относят ревень?

**ДЕСЕРТНЫЕ**

- **18. Вид тепловой обработки картофеля нарезанного стружкой**

**ЖАРКА ВО  
ФРИТЮРЕ**

- **19. Механический способ обработки картофеля - по размерам**

**КАЛИБРОВКА**

- **20. Нарезка бочоночки относится**

**К ФИГУРНОЙ**

ИТОГИ



# ■ ТУР 2

**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ**

**ПРОВЕДЕНИЕ ОПЫТА**



## Задание 1

### Практическая работа: «Распределение белка в клубне»

- Материалы: Вымытые, но неочищенные клубни картофеля, острый нож, блюдце
- Методика: 1. Разрежьте поперек клубень картофеля
- 2. Отрежьте очень тонкий кружочек и рассмотрите его на просвет. Более прозрачная часть –это богата белком зона
- Вопросы:
- В каких частях клубня больше белка.
- Дать определение пищевой ценности овощам.
- Какую роль для организма играют белки

## Задание 2

### Практическая работа: «Распределение крахмала в клубне»

- Материалы: Вымытые, но неочищенные клубни картофеля, острый нож.
- Слабый раствор люголя, блюдце, пинцет. фильтрованная бумага
- Методика: Поперек клубня отрезать тонкий ломтик картофеля положить его в блюдце, налить раствор люголя . Вынуть образец, промыть, обсушить фильтров/бумагой и посмотреть на просвет
- Вопросы : 1 .Чем объясняется появление окраски?
- 2.Как она распределилась и почему?
- 3.Какой вред приносит изменение срезание верхних слоев клубня при очистке

ИТОГИ



# "МОРКОВУШКА"



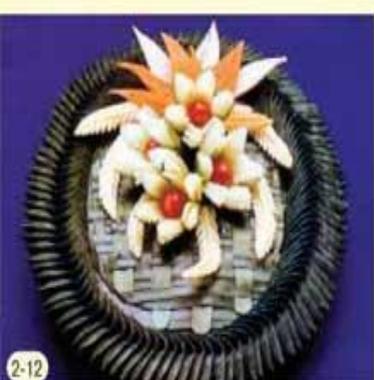
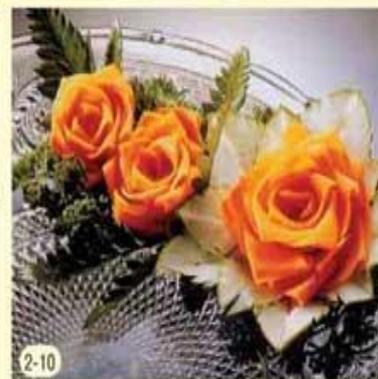
# ЦВЕТОК ИЗ МОРКОВИ









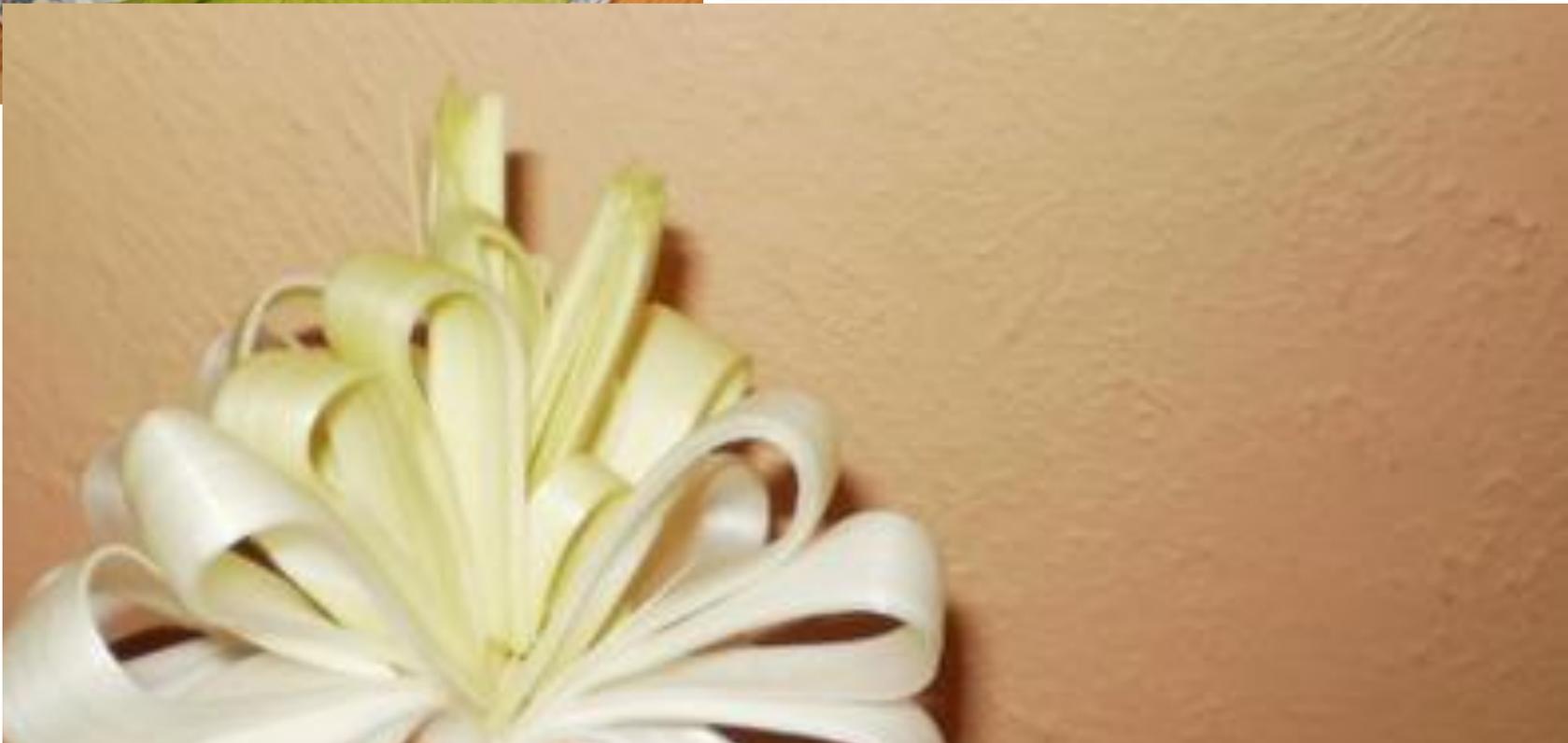


# "ЛУКОВИЧКИ"













СЛАЖИ ЭТО ЦВЕТАМИ  
Попринадобности композиция из губиеро,  
примантны и рол, изложеленных эо





БЕЖАРТЕРНОСТЬ  
Творческие работы учащихся 1-4 классов  
и родителей школы — в.с. СЕРГЕЕВ 2012 год