

Приготовление закуски

**Цель: познакомить с
понятием закуска,
способами ее
приготовления и ее
значения для правильного**



Требования для хранения продуктов

1. Тщательно мойте овощи и другие продукты
2. Готовые продукты храните закрытыми
3. Храните скоропортящиеся продукты в холодильнике



Правила личной гигиены

1. Перед работой: надевайте санитарную одежду
2. Перед приготовлением и приемом пищи:
МОЙТЕ РУКИ С МЫЛОМ



Сервировка стола

1. Сервировка к завтраку
2. Сервировка к обеду
3. Сервировка к ужину



Сервировка стола к обеду

ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ

1. Что значит «сервировать» стол?
 2. Как называется наука о приготовлении пищи?
 3. Он бывает – медицинским и кулинарным?
-
- A. Кулинария
 - B. Накрывать
 - C. Рецепт

«Повар – лучший доктор»

Слово «кухня» - появилось в нашем языке в 18 веке и заимствовано из немецкого языка. До этого существовало слово «поварня». В древности не было особого места в русской избе для приготовления пищи, напротив русской печи выделялось место которое называлось – «упечье» или «бабий кут» для приготовления хлеба и всякой еды.

Приготовление пищи это самая древняя отрасль человеческой деятельности. Кулинария стала сложной профессией как многие другие. Во все времена профессия повар высоко ценилась во всех отраслях.

Режим питания

- Наше здоровье зависит от режима питания и его сбалансированности.
- Принимать пищу не реже 3 – 4 раз в день.
- Промежуток между приемами пищи должен составлять примерно 4 часа.
- Завтрак – самый важный прием пищи в течение всего дня. Недаром в народе появилась поговорка о том, что завтрак надо съесть самому, а уж обед и ужин разделить с друзьями и врагами.
- Последний прием пищи должен быть не позднее, чем за 2 – 3 часа.

Н.В. Гоголь

- «С порядочным человеком всегда можно перекусить»
- «Закусили, как закусывает вся пространная Россия по городам и деревням, то есть всякими соленостями и иными возбуждающими благодатями...»

Закуска – это холодное блюдо, которое подается на завтрак или перед обедом.

- Под словом закуска мы подразумеваем салат.
- Салат это источник витаминов и минеральных веществ.
- Винегрет – русский салат, который носит французское название. В основе которого лежит свекла.
- Любой салат готовится по следующей технологии:
- Термическая обработка овощей
- Очистка овощей
- Нарезка овощей
- Оформление блюда

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ



Сельдь — 50
Масло — 10 шт.
Гарнир — 120
Заправка — 10
Выход — 200
Энергетическая ценность — 875,8 кДж

ВИНЕГРЕТ



Картофель — 12
Старая морковь — 30
Сельдь — 20
Морковь — 10
Лук репчатый — 20
Заправка — 10
Выход — 110-116
Энергетическая ценность — 419 кДж

ЯЙЦА ФАРШИРОВАННЫЕ



Яйца — 1,2 шт.
Мясо вареное — 10
Выход — 20
Энергетическая ценность — 247,8 кДж

Яйца — 1,2 шт.
Лук зеленый — 5
Шарик — 10
Соус «Майонез» — 5
Выход — 60
Энергетическая ценность — 187 кДж

АССОРТИ МЯСНОЕ



Мясо вареное — 25
Колбаса вареная — 25
Селедка — 25
Утка жареная — 10
Гарнир — 120
Выход — 310
Энергетическая ценность — 1983,3 кДж

Рецептура (в граммах)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА

НАБОР ПРОДУКТОВ (в штуках)

Мясо вареное — 50
Морковь — 10
Сельдь — 10
Салат — 10
Масло — 10 шт.
Соус «Майонез» — 10
Соль «Юнион» — 10
Выход — 200
Энергетическая ценность — 998 кДж

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ



1. Нарезать, мыть и готовить продукты.

ЗАПРАВКА САЛАТА



2. Перемешать подготовленные продукты и заправить соусом «Майонез» и «Юнион».

ОБФОРМЛЕНИЕ САЛАТА



3. Уложить горячий салат в салатник и украсить его.

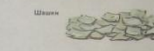
Холодные блюда и приготовление салата

Таблица по обработке овощей (1988) - Москва с иллюстрациями, 10 - 100, 1000

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

ФОРМЫ НАРЕЗКИ

СХЕМА ПЕРВИЧНОЙ ОБРАБОТКИ КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ



ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ НАРЕЗКИ СВЕКЛЫ КУБИКАМИ



Первичная обработка овощей

Закрепление материала

1. Зачем нужна закуска?

А. Повышает аппетит

В. Источник витаминов

С. Успокаивает нервную систему

2. Когда уместно употреблять закуску?

А. Перед обедом

В. После обеда

С. На завтрак

Закрепление материала

- 3. Что означает слово «салат»?
- А. Букет
- В. Огородные листья
- С. Смесь различных продуктов
- 4. Как называется салат, в основе которого лежит свекла?
- А. Оливье
- В. Винегрет
- С. Рагу



Не играй с ножом — можешь порезаться!

Техника безопасности

Техника безопасности



Не трогай кастрюлю с кипящей водой на плите — можешь ошпариться!



Не бери никогда в рот моющие вещества — можешь отравиться!

Техника безопасности



Не подходи к включённой горячей духовке — можешь получить ожоги!



Не подходи близко к включённой плите с открытым огнём — могут загореться волосы и одежда!