

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ.



- Разработала учитель  
МОУ ООШ с.  
Середниково
- Кузуб О.Н.

# Цели:

---

*Ознакомит учащихся с технологией приготовления блюд из варёных овощей; сформировать навыки по приготовлению и оформлению блюд из овощей.*

## Задачи:

*Развивать творческую деятельность учащихся, активность и способность работать в группах.*

*Расширить кругозор детей, развивать любознательность.*

*Воспитывать бережное отношение к продуктам, аккуратность и опрятность в работе.*

# Корнеплоды

Брюква  
Свёкла  
Морковь  
Редис  
Репа  
Редька  
Петрушка корневая  
Сельдерей корневой  
Пастернак



# Клубнеплоды

Картофель

Батат

Земляной миндаль



# Капуста Тыквенные

Белокочанная  
Краснокочанная  
Брюссельская  
Кольраби  
Савойская

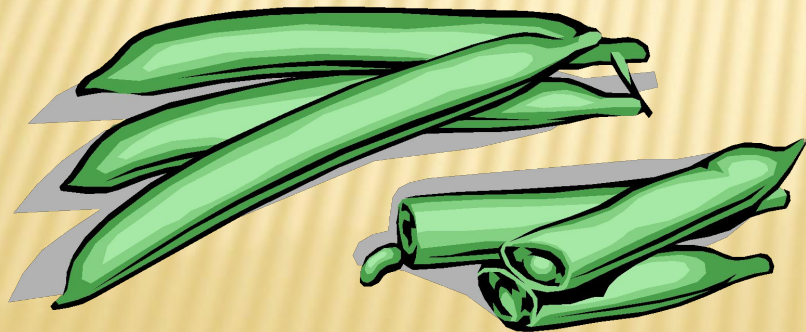


Огурцы  
Тыква  
Кабачки  
Патиссоны



# Бобовые Паслёновые

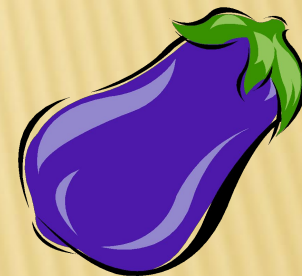
ГОРОХ  
ФАСОЛЬ  
БОБЫ  
СОЯ  
ЗЕМЛЯНОЙ ОРЕХ



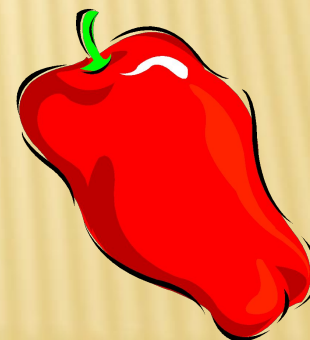
ТОМАТЫ



БАКЛАЖАНЫ

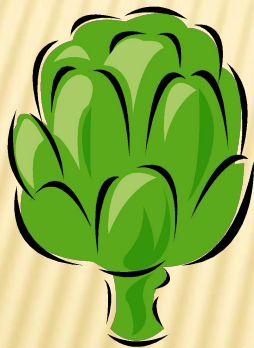


ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ

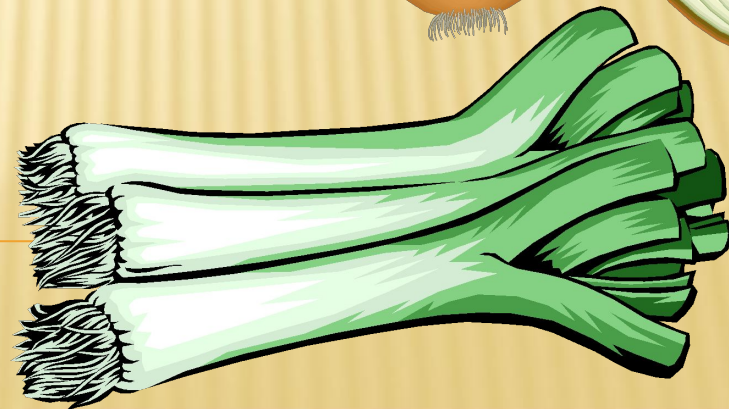
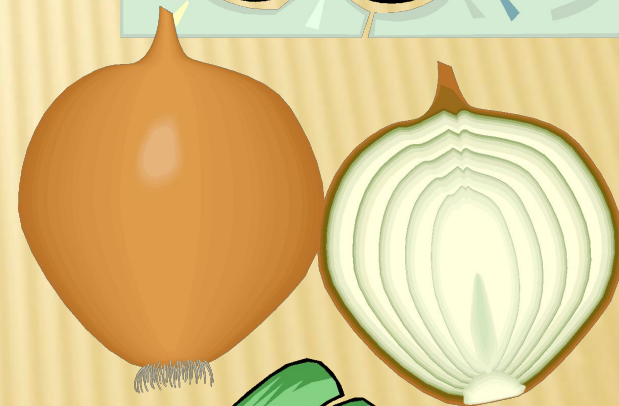


# Листовые      Луковичные

- ▣ САЛАТ
- ▣ ЛАТУК
- ▣ КРЕСС-САЛАТ



- ▣ ЛУК РЕПЧАТЫЙ
- ▣ ЧЕСНОК
- ▣ ЛУК-ПОРЕЙ
- ▣ ЛУК-БАТУН



# Пряности

---

- ▣ АНИС
- ▣ КОРИАНДР
- ▣ ТМИН
- ▣ МЯТА ПЕРЕЧНАЯ
- ▣ МАЙОРАН
- ▣ ЭСТРАГОН



**ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ВИТАМИНОВ В ОВОЦАХ СЛЕДУЕТ:**

---





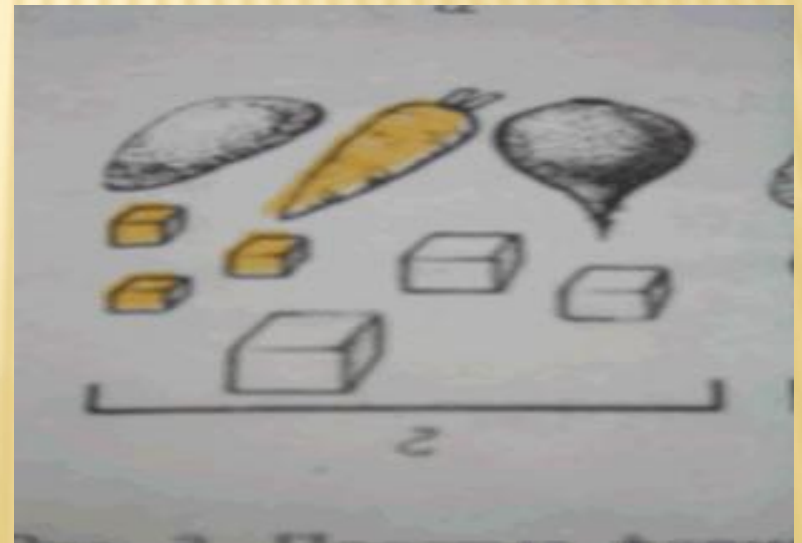
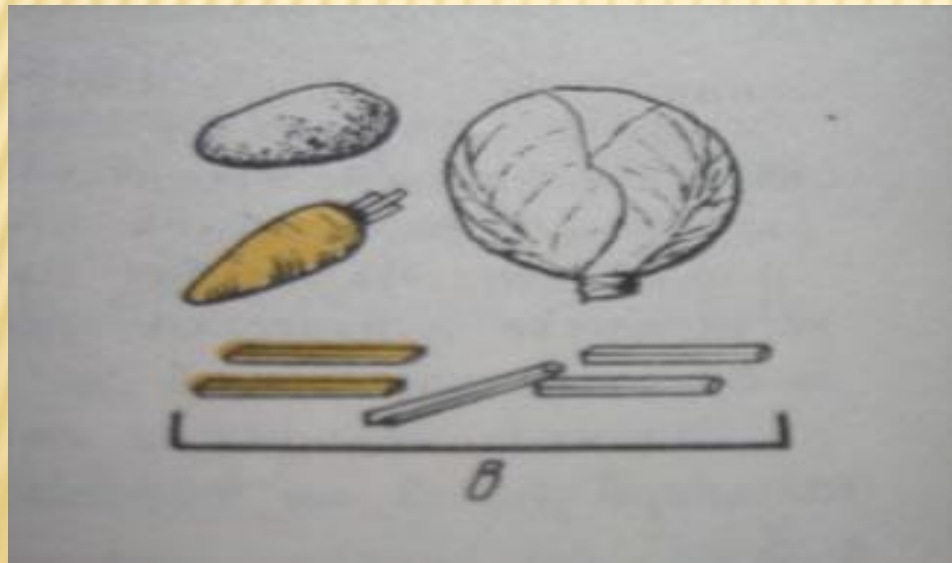
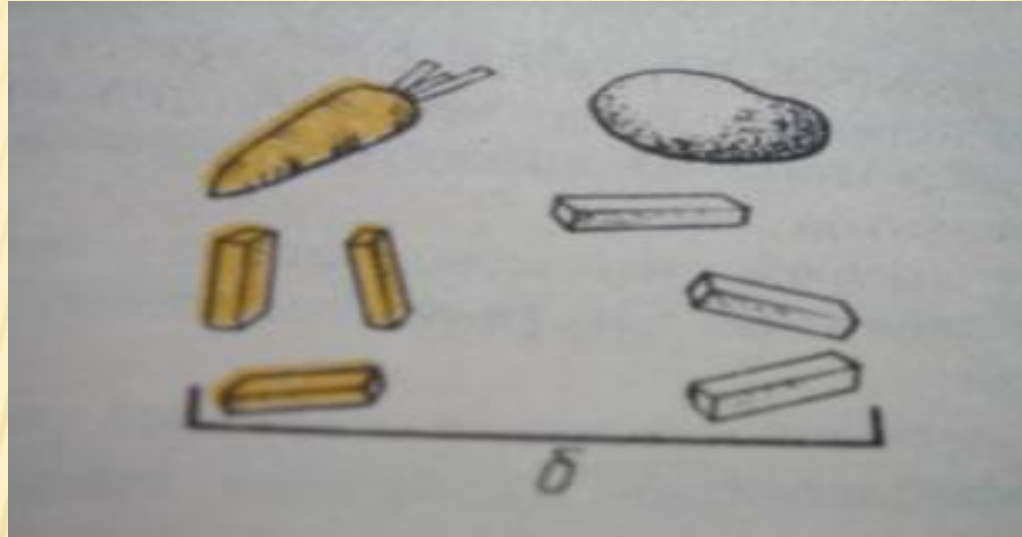
# ***ВОССТАНОВИТЕ ПРАВИЛЬНУЮ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ***

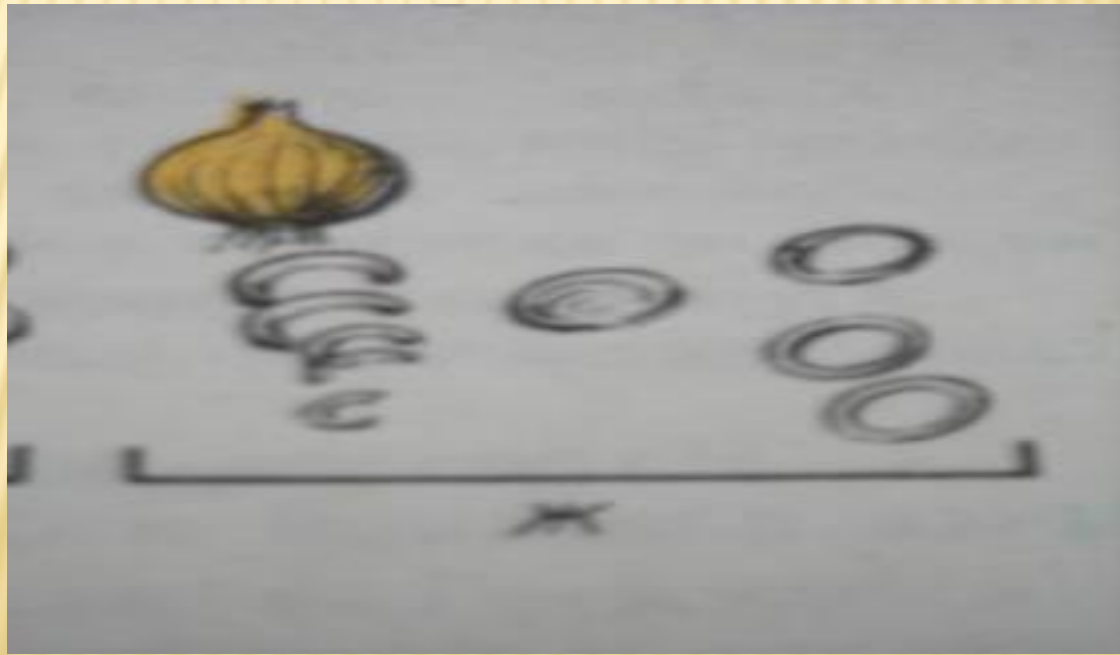
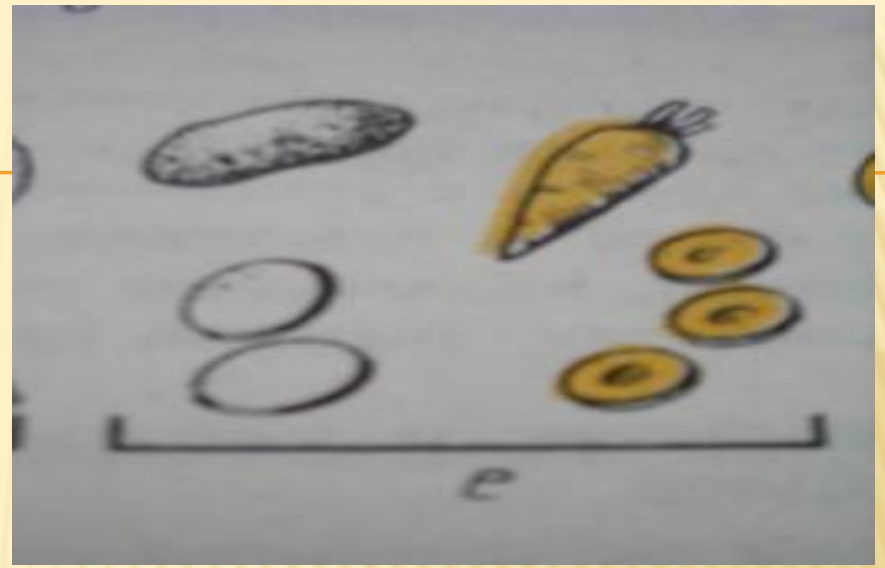
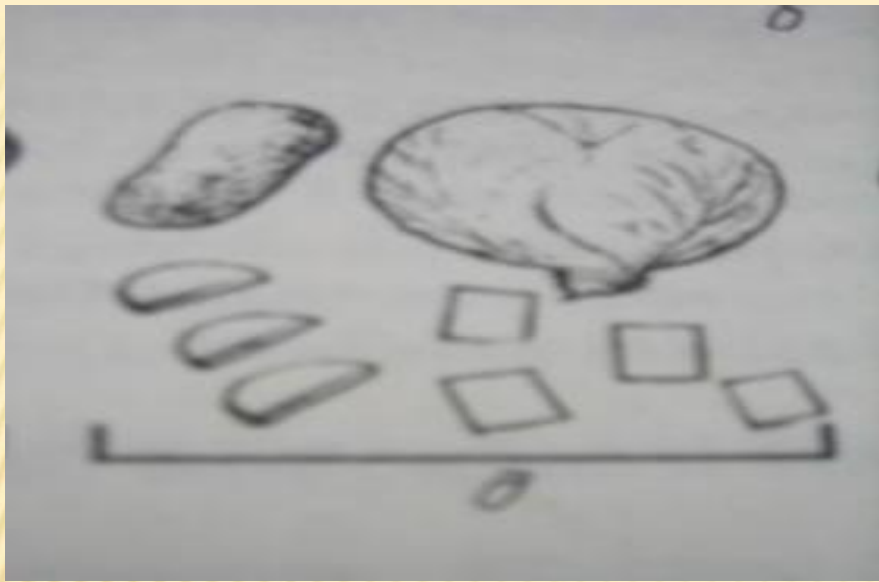
## **ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ**

- **ПРОМЫВАНИЕ**
  - **НАРЕЗКА**
  - **СОРТИРОВКА**
  - **МЫТЬЁ**
  - **ОЧИСТКА**
-

Б

# Определить форму нарезки овощей



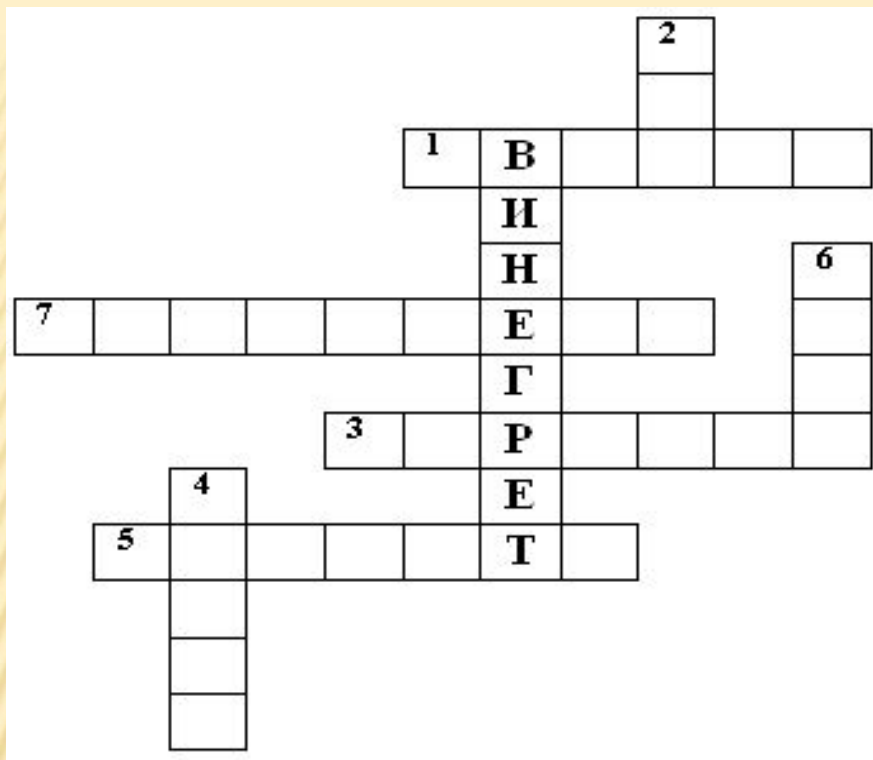


# **ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ**

- ВАРКА**
  - ЖАРЕНЬЕ**
  - ТУШЕНИЕ**
  - ПРИПУСКАНИЕ**
  - ЗАПЕКАНИЕ**
  - ПАССИРОВАНИЕ**
  - БЛАНШИРОВАНИЕ**
-

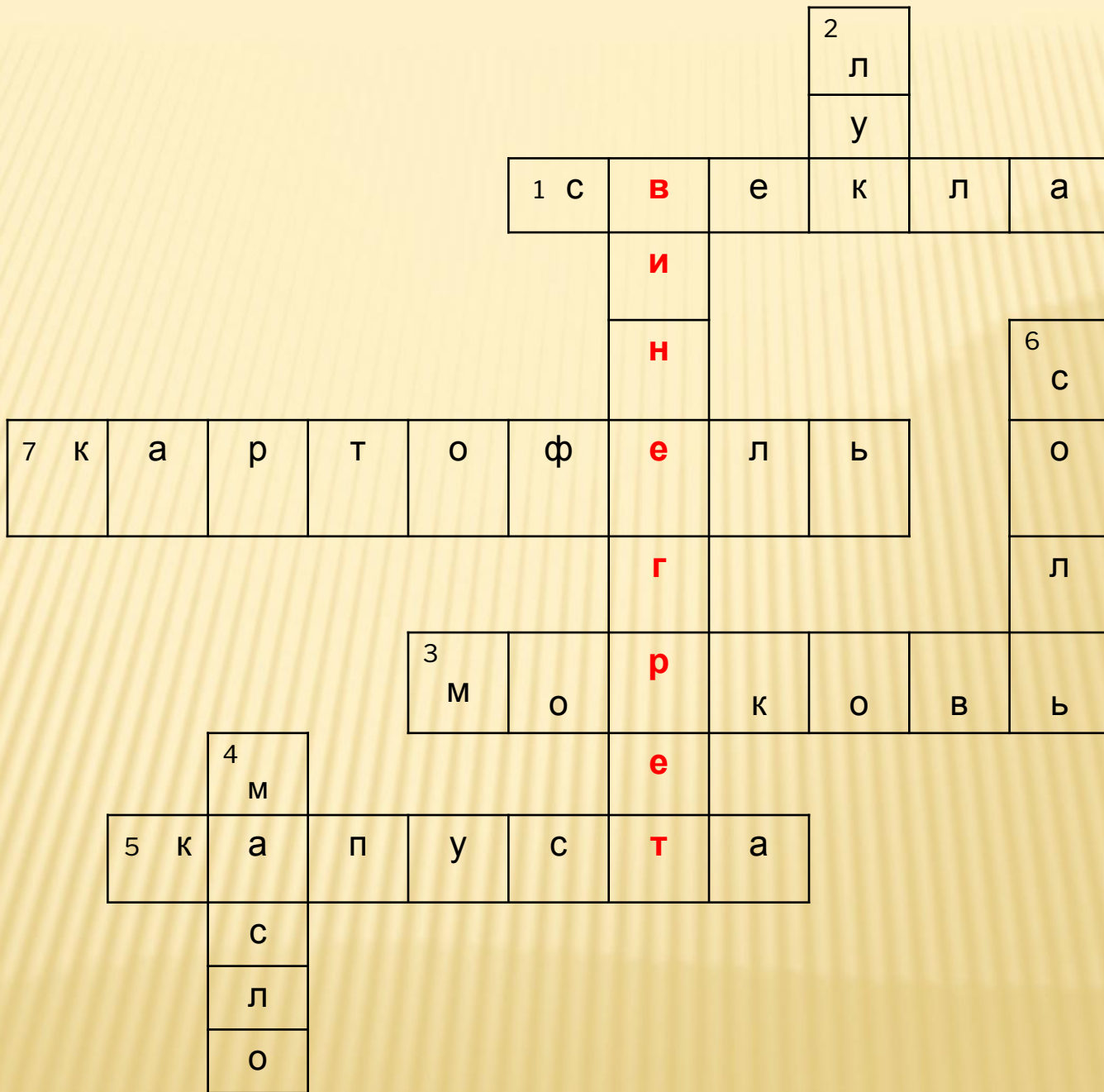
# ПРАВИЛА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ





- По вертикали:
- 2. Вырос на грядке,  
Характер мой гадкий:  
Куда не приду,  
Всех до слёз доведу.
- 4. Что легче воды?
- 6. Что родится из воды, а воды боится?

- По горизонтали:
- 1. Над землёй трава,  
Под землёй алая голова.
- 3. Красный нос в землю врос,  
А зелёный хвост снаружи,  
Нам зелёный хвост не нужен.
- 5. Лето целое старалась,  
Одевалась, одевалась,  
А как осень подошла,  
Нам одёжки отдала,  
Сотню одёжек,  
Сложили в бочонок.
- 7. Неказиста, шишковата,  
А придёт на стол она,  
Скажут весело ребята:  
“Ну, рассыпчата, вкусна!”



# ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ

1. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО.
2. ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.
3. ОХЛАЖДЕНИЕ (*НА ВОЗДУХЕ ИЛИ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ*).
4. ЗАПРАВКА.
5. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА.



# **ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ОФОРМЛЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД**

- 1. ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЛЮД, ДОЛЖНЫ БЫТЬ МЯГКИМИ, НО НЕ РАЗВАРЕННЫМИ, И СОХРАНЯТЬ ФОРМУ НАРЕЗКИ.**
- 2. ВКУС ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ ВКУСУ, СООТВЕТСТВЕННОМУ ЭТОМУ ОВОЩУ.**
- 3. ЦВЕТ И ЗАПАХ БЛЮД – СВОЙСТВЕННЫЕ СВЕЖИМ ПРОДУКТАМ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ПРИГОТОВЛЕННЫ.**
- 4. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ДОЛЖНО БЫТЬ ЭСТЕТИЧНЫМ, ПРИ ОФОРМЛЕНИИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕСЪЕДОБНЫЕ УКРАШЕНИЯ.**
- 5. УКРАШАТЬ БЛЮДА НУЖНО НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ, ЧТОБЫ ПРОДУКТЫ НЕ ЗАВЕТРИЛИСЬ И НЕ ПОТЕРЯЛИ ВНЕШНИЙ ВИД.**

---

**Приятного  
аппетита!**