## Тема урока:

Технология приготовления блюд из сырых овощей и фруктов

5 класс

#### ПИЩЕВАЯ ПИРАМИДА



О́вощи — кулинарный термин, обозначающий съедобную часть (например, плод или клубень) растения, а также всякую твёрдую растительную пищу, за исключением фруктов, круп, грибов и орехов



# Фрукты – сочные съедобные плоды дерева или кустарника.



## Нитраты



#### Вредные вещества



#### Анализ на нитраты



#### Нитратомер





## Pusmuhymka gas raas 5a604ka

# Из овощей и фруктов готовят разнообразные салаты.

Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей или фруктов.





#### Виды обработки овощей и фруктов

Механическая

тепловая

- 1. Сортировка
- 2. Мойка
- 3. Очищение от кожуры
- 4. Промывка
- 5. Нарезка

#### Форма нарезки

#### Простая



#### Сложная



#### В качестве заправки салата можно использовать:

майонез



йогурт













масло



Специальные заправки



- Заправлять и оформлять салаты нужно перед самой подачей на стол.
- Срок хранения незаправленных салатов не более 12 часов
- Заправленных- 6 часов

#### Украшение салатов

Украшают салаты только продуктами, входящими в его состав, зеленью петрушки и укропа, листьями салата.







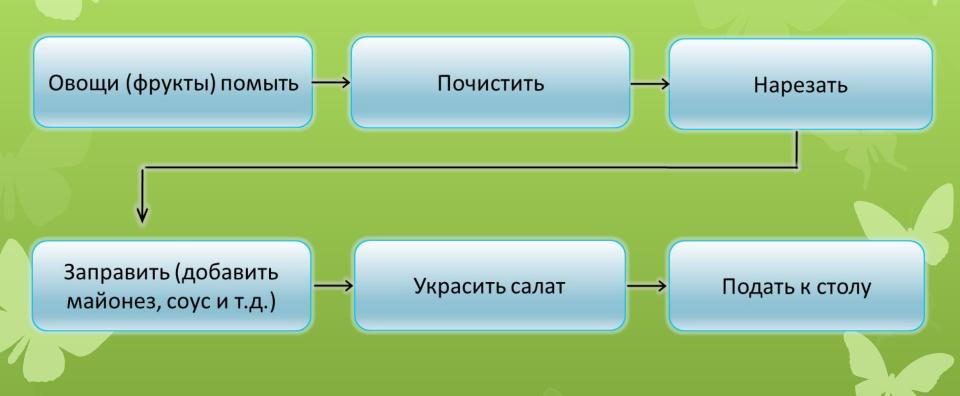


### Практическая работа:

## Помните о правилах безопасной работы с острыми инструментами!

- 1. Нож это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед.
- 2. Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.
- 3. Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.
- 4. Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.

## Технология приготовления салатов из сырых овощей и фруктов



# Спасибо за внимание!