

Тема урока:

Технология приготовления блюд из
сырых овощей и фруктов

5 класс

ПИЩЕВАЯ ПИРАМИДА



О́воци — 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





Физминутка для глаз

Бабочка

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

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



тепловая

Форма нарезки

Простая

Сложная



В качестве заправки салата можно ИСПОЛЬЗОВАТЬ:

майонез



йогурт



сливки



сметана



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!**