



Цели и задачи:

- Дать представление о пищевой ценности овощей, значении их в питании человека.
- Сформировать знания и умения выполнять первичную обработку овощей, а также по технологии приготовления овощных блюд.
- Воспитывать трудолюбие, потребность в творческом труде, аккуратность, культуру труда, эстетические чувства при оформлении готовых блюд.

Правила техники безопасности при кулинарных работах

- Общие требования безопасности.
- Требования безопасности перед началом работы.
- Требования безопасности во время работы.



Санитарно – гигиенические требования

К приготовлению
пищи.

К хранению продуктов
и готовых блюд.



ОВОЩИ



ОВОЩИ

ПОМИДОР



МОРКОВЬ



ЛУК



КАПУСТА



ОГУРЕЦ

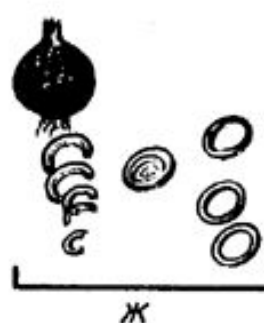
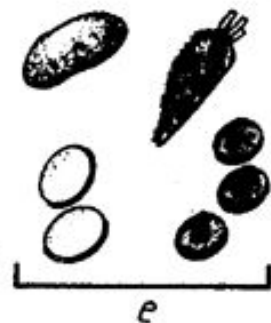
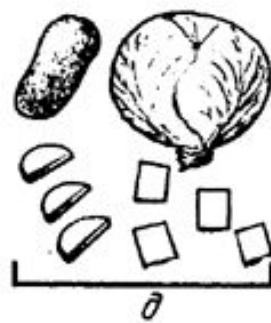
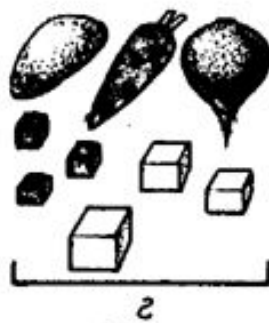
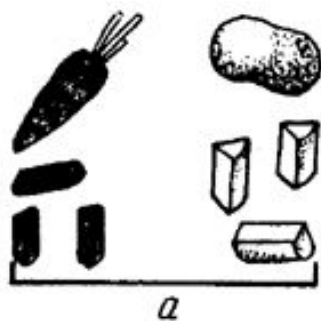


СВЕКЛА



ОКСВА™

Виды нарезки овощей



Классификация овощей: плодовые.



Классификация овощей: плодовые.



Приспособление для нарезки овощей



Оформление салата



Оформление салата



Оформление салата

