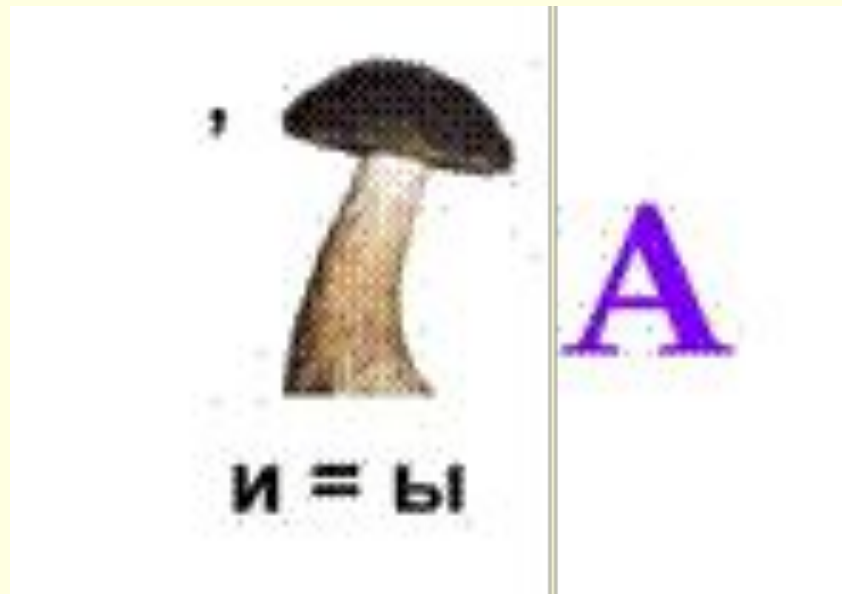


Урок технологии

6-й класс

**по теме "Приготовление блюд из
рыбы".**

Определение темы урока



Виды рыб

Морская рыба



окунь



камбала



треска

Речная рыба



семга



щука



хариус

Разделка рыбы

ОЧИСТКА, ПОТРОШЕНИЕ И НАРЕЗКА РЫБЫ



Удаление спинного плавника



Прорезание мякоти у головы



Очистка чешуи скребком



Отделение головы и внутренностей



Разрезание брюшка



Нарезание рыбы на куски

Приготовление супа из консервов



Ингредиенты:

200 г картофеля

50 г лука

50 г моркови

соль

Перец

1-2 лавровых листа

1 баночка (по 180 г) рыбных консервов(горбуша, сайра и т.д.)

Технология приготовления



Картофель почистить, нарезать кубиками или брусочками.



Лук мелко покрошить.



Морковь натереть на средней терке.



Рыбу размять вилкой (сок не сливать).



В кипящую воду положить картофель, посолить, варить 5 минут.



Затем добавить лук.

Приятного аппетита!



Добавить морковь,
варить 5-7 минут.



Следом добавить рыбу.

Варить до готовности картофеля.
Если необходимо, досолить.



Суп готов.