

Приготовление первых блюд



Разработала: учитель технологии

МБОУ г.Иркутска СОШ №50

Жаворонкова Татьяна Александровна

Повторение пройденного материала

- 1.как называется блюдо из дважды прокрученного и взбитого куриного мяса ?
- 2.овальная лепешка из мясного фарша?
- 3.дополнительный компонент к основной части блюда для увеличения питательной и вкусовой ценности блюда?
- 4.мясной фарш с начинкой?
- 5.способ тепловой обработки продуктов в небольшом количестве воды ?
- 6.один из распространенных видов тепловой обработки путем нагревания продукта в кипящей жидкости?

Игра «Сигнальные карточки»

Правильные ответы:

2-кнели

3- котлета

5-гарнир

1-зразы

4-припускание

6-варка





Суп-

первое блюдо.
Суп возбуждает
аппетит, хорошо
усваивается.



Тема урока:
**Технология
приготовления
первых блюд**

Цель урока: изучить
виды супов
и технологию
приготовления.



Суп

Состоит из двух частей
Жидкой основы и гарнира

Бульон

от французского «кипятить»
-жидкий навар
из мяса, рыбы, овощей



Схема приготовления бульона

Мясо залить холодной водой

довести до кипения

снять пену

заложить овощи, специи

варить 40 минут

процедить бульон

подать как самостоятельное блюдо с сухариками
и зеленью.

Составление кластера

Классификация супов



Составление кластера

КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

**По
температуре
подачи**

Горячие 75 – 80 градусов

Холодные 10 - 14 градусов

**По
виду
основы**

На бульоне (на отваре)

На воде

На квасе

На молоке

На кефире

**По
способу
приготовления**

Заправочные

Молочные

Протёртые

Сладкие

Прозрачные

Холодные

Физкультминутка



Быстро встали, улыбнулись,

Выше-выше потянулись.

Ну-ка плечи распрямите,

Поднимите, опустите.

Вправо, влево повернитесь,

Рук коленями коснитесь.

Сели, встали, сели, встали,

И на месте побежали.



Схема приготовления заправочных супов

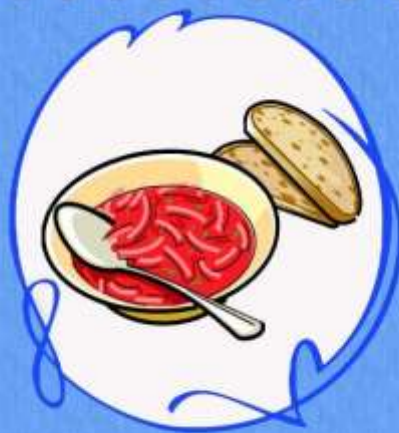


Подача блюда



Приятного
аппетита!





супчик

Супчик надо есть всегда.
Это вкусная еда. .

