

Урок технологии 6 класс. Тема: «Технология приготовления первых блюд»



Учитель технологии ГБОУ СОШ №867
Макова С.А.

Найдите правильное утверждение:

1
блюдо

- Подают всегда первым
- Самое вкусное
- Всегда горячее
- Состоит из двух частей: жидкой (основа) и плотной (гарнир)
- Самое красивое
- Подают в любое время суток
- Самое калорийное блюдо

Определите содержание частей

• Жидкая- основа

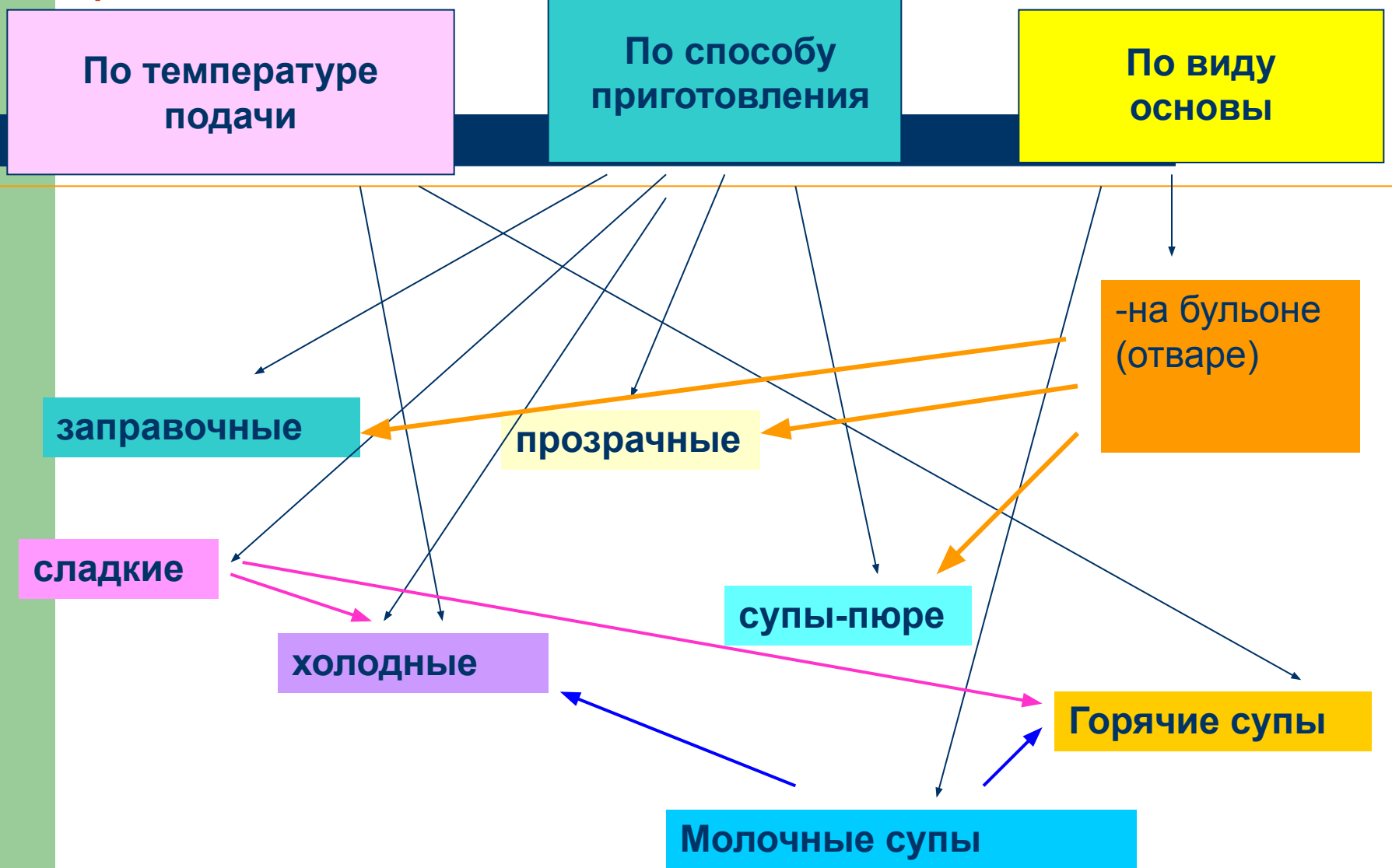
- Бульон
- Молоко
- Кефир
- Отвары из круп, овощей, фруктов
- Квас

• Плотная- гарнир

- Овощи
- Рыба
- Мясо
- Крупы
- Бобовые и макаронные изделия
- Птица
- Грибы



Классификация первых блюд (найдите закономерности)



Технология приготовления первых блюд

- Вся технология приготовления первых блюд сводится к двум этапам
- - приготовление бульонов (что такое бульон?)
- - приготовление супов

где очень важным является первичная подготовка и последовательность закладки продуктов, в зависимости от времени их приготовления. (почему?)

Первичная подготовка (повторение- дайте определение тепловой обработке)

- 1. **Тушение.**

(Тушат овощи, мясо, рыбу с добавлением бульона, жира, томата, сахара, , помешивая).

- 2. **Пассерование.**

Пассеруют на жире с добавлением моркови, лука до размягчения, затем добавляют специи и прогревают еще 10–15 минут.

- 3. **Варка.**

- **Обоснуйте, рациональность выбора тепловой обработки**

Заправочные супы

	Основной продукт	Первичная подготовка	основа
щи	Свежая или кислая капуста	пассирование	Бульон Овощной отвар
борщ	свекла	пассирование	бульон
рассольник	Соленые огурцы, перловка	пассирование	бульон
солянка	Мясо, грибы, рыба, оливки, лук, морковь	тушение	бульон
овощные супы	Овощи, коренья, крупы	Варка обжаривание	Овощной отвар, квас, вода