

Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
Луганской Народной Республики
«Краснолучский колледж промышленности и сервиса»



ПРЕЗЕНТАЦИЯ

урока учебной практики
в рамках кулинарной недели

***«Хозяйка приёмов и
фуршетов - закуска!»***

Тема урока:

**Приготовление тарталеток из
лаваша. Оформление и подача»**

Разработала : мастер производственного обучения
Орехова Наталья Алексеевна.



АННОТАЦИЯ

Данная презентация может быть использована мастерами п/о на уроках учебной практики, преподавателями общепрофессиональной и профессионально-теоретической подготовки на уроках «Технология приготовления пищи», и на открытых заседаниях клуба «Гурман».

Эта презентация содержит сведения об инновационных приемах и методах приготовления тарталеток для холодных закусок, их оформление и подача.



ЦЕЛИ УРОКА:

Образовательная:

Ознакомить обучающихся с значением холодных закусок в питании человека; изучить технологию приготовления не традиционных видов тарталеток для холодных закусок; сформировать у обучающихся знания технологического процесса приготовления тарталеток; приготовить холодные закуски в тарталетках из лаваша, оформить и подать.

Развивающая:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

Воспитательная:

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, обучающимися.



АКТУАЛИЗАЦИЯ ОПОРНЫХ ЗНАНИЙ



1. Каково значение холодных блюд и закусок в питании человека?
2. В каком цеху и при какой температуре готовят холодные блюда и закуски?
3. Кулинарное использование холодных блюд и закусок.
4. Какие продукты используют для приготовления холодных блюд и закусок?
5. На какие группы делят холодные блюда и закуски?
6. Какова калорийность холодных блюд и закусок?
7. Объясните почему при приготовлении холодных блюд и закусок следует строго соблюдать санитарные правила, сроки и режимы реализации сырья, полуфабрикатов и готовой продукции?
8. Какие инструменты и приспособления облегчают работу повара по оформлению холодных блюд и закусок?
9. Какую посуду используют для подачи холодных блюд и закусок?
10. Какая температура подачи холодных блюд и закусок?

БАНКЕТНЫЕ ЗАКУСКИ



Закусками принято называть небольшие порции менее острых или соленных кушаний, с которых обычно начинают обед или ужин (реже завтрак).

Закуска бывает, как холодная, так и горячая.

А также есть закуски банкетные. К банкетным закускам относят канапе, корзиночки, волованы и т.д.

Корзиночки (тарталетки), волованы заполняют различными продуктами, кулинарными изделиями: икрой, курицей, окороком, семгой, салатом, паштетом, ветчиной, крабами, креветками и др.



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Закуска - это блюдо, которое подают перед основной едой для того, чтоб возбудить аппетит, оно не сытное и не калорийное.

В переводе с французского само выражение «холодная закуска» переводится как «входите»

Без хорошей закуски не может обойтись ни одно пиршество. Их можно разделить на горячие и холодные. Современная кухонная техника и фантазия повара позволяет сделать аппетитные и оригинальные блюда. Вкус закусок может меняться благодаря приправам, соусам, специям.

Зелень, украшения из фруктов и овощей, листья салата, зеленый лук, базилик и другие придают закускам красивый внешний вид.



ЛЮБОПЫТНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Само слово «**тарталетки**» произошло от французского которое обозначает «открытый пирог». То есть слово **tarte**, «тарталетки» подразумевает «маленькие открытые пироги».

Главные достоинства тарталеток - эстетичность, устойчивость (по сравнению с бутербродами), удобство употребления и достаточно высокий уровень гигиеничности.

Тарталетки в современной кухни стали неотъемлемой составляющей фуршетов и праздничных столов.



ВИДЫ ТАРТАЛЕТОК ИЗ АРМЯНСКОГО ЛАВАША



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТАРТАЛЕТОК ИЗ ЛАВАША



Проще всего сделать тарталетки из лаваша, пользуясь формочками для мини-кексов, различными фигурными выемками в виде сердечек, цветка, круга, овала и др.

Приготовление:

из свежего и не очень тонкого армянского лаваша вырезать с помощью выемки фигуры, если понадобится помочь ножом или ножницами.

- На дно формы для мафинов, уложить вырезанные из лаваша фигуры и прижать ко дну формы.
- Выпекать в духовом шкафу при $t - 180\text{ C}$ 5-7 минут до золотистого цвета.
- Выложить на решётку и дать остыть.



Примечание: так как лаваш быстро подсыхает, то перед тем как уложить его в форму для выпекания, необходимо с помощью кисточки смочить каждую фигурку водой.

НАЧИНКИ ДЛЯ ТАРТАЛЕТОК

Для начинки тарталеток из лаваша отлично подходят салаты, заправленные майонезом типа Оливье или Столичного, рыбного, с крабовыми палочками и др.

Пасты и паштеты

- 1. Куриная печень.** Ее нужно обжарить или отварить и измельчить с луком и морковью. Чтобы блюдо было более нежным, можно добавить немного масла. А привнести нотку пикантности помогут базилик и перец.
- 2. Мясной и печеночный паштет.** Вареную свинину нужно смешать и измельчить с вареной печенью. К массе добавляется вареный рис, сливочное масло и жареный лук. Смесь хорошо измельчается в блендере, смешивается со специями и выкладывается порционно.
- 3. Куриный паштет с грибами.** Нужно сварить куриную грудку, натереть сыр, обжарить лук и грибы (например, шампиньоны). Сытная начинка смешивается и измельчается до однородности. Украсить можно грецкими орехами или оливками.



БЮДЖЕТНЫЕ НАЧИНКИ

Бюджетные начинки стоит выбрать тем, кто не планировал тратить значительные средства на тарталетки. Не переживайте, они будут вкусными и сытными.

Можно обратить внимание на такие варианты:

- ❑ *Сардины.*
- ❑ *Творожный сыр* (его можно заменить измельченным творогом). го подойдут маринованные). Готовую массу заправляют майонезом и украшают зеленью.
- ❑ *Твердый или плавленый сыр.*
- ❑ *Горбуша или скумбрия* (лучше взять рыбу холодного копчения).
- ❑ *Куриная печень и шампиньоны.*



ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА ЗАКУСОК

Оформление блюд должны быть красивыми,

привлекать внимание

и возбуждать аппетит.

Для украшения обычно используют листья салата, зелень петрушки, сельдерея, укропа, перья зелёного лука и др.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С НОЖОМ



1. При работе с ножом соблюдать осторожность;
2. Правильно держать руку при обработке, нарезке продуктов;
3. Переносить, передавать нож с перевязанным лезвием к себе, ручкой к передаваемому;
4. При остановке работы с ножом убирать его в специальную ячейку для ножей;
5. О любом несчастном случае немедленно сообщить мастеру производственного обучения. .



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С КУХОННОЙ ЭЛЕКТРОПЛИТОЙ



1. Перед началом работы
2. Во время работы:
3. Требования безопасности в аварийном случае
4. Требования безопасности по окончании работы:

ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА ПОВАРА.

- а) Перед началом работы повар обязан одеть спецодежду (халат, колпак, фартук).
- б) Обязан вымыть руки с мылом и обработать 0,2 раствором хлорной извести.
- в) Первичную обработку продуктов обязан производить на отдельных предназначенных для этого столах.
- г) Обязан привести в порядок рабочее место.
- д) Обязан проверить оборудование на холостом ходу.
- ж) При неисправности оборудования сообщить руководящему работнику, а не устранять поломку самостоятельно.
- з) Следить чтобы пол на кухне был сухим и не скользким.
- к) Разделочные доски класть на ровную поверхность стола.
- л) Не одевать украшения, не носить в карманах колющие и режущие предметы.
- м) Ногти коротко подстрижены, без маникюра.
- н) Не посещать туалет в спецодежде



ОБОРУДОВАНИЕ



**Электроп
ли
та**



**Стол
производственный**

ИНВЕНТАРЬ, ПОСУДА



ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА



ПРАКТИЧЕСКАЯ СТРАНИЦА

ОТЧЕТ О ПРОДЕЛАННОЙ РАБОТЕ



ЛЕВЧЕНКО ИННА



БЕДА СОФИЯ



КОЖИНА АННА



РЕЗУЛЬТАТ РАБОТЫ





Я узнала ...

Я научилась ...

Мне пригодится это...