

Раздел

Кулинария

Автор работы: Терёхина Наталья Николаевна
учитель технологии
МКОУ СОШ с.Бакуры
Екатериновского района
Саратовской области

Тема занятия

**Овощи. Первичная
обработка овощей.
Формы нарезки овощей.**





ЦЕЛЬ

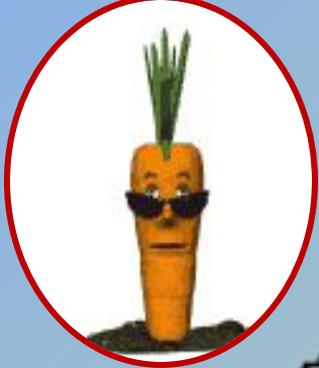
Научить первичной обработке овощей и составлению композиций из сырых овощей.

ЗАДАЧИ

ознакомить с приёмами первичной обработки овощей и формами нарезки;
сформировать навыки по определению доброкачественности овощей, умению правильной нарезки овощей, навыки безопасной работы с режущими инструментами;
воспитывать эстетический вкус и внимательность;
прививать навыки культуры труда и аккуратности, уважительное отношение к труду, чувство коллективизма.



**Первичная
кулинарная
обработка
овощей**



Обобщающая беседа.

1. Какие овощи вы знаете?

2. Как вы думаете, овощи – это друзья или враги?

3. Почему? (овощи – это наши друзья, потому что это кладовая витаминов, минеральных веществ).

4. Какие овощи вы любите?

5. Какие не любите?

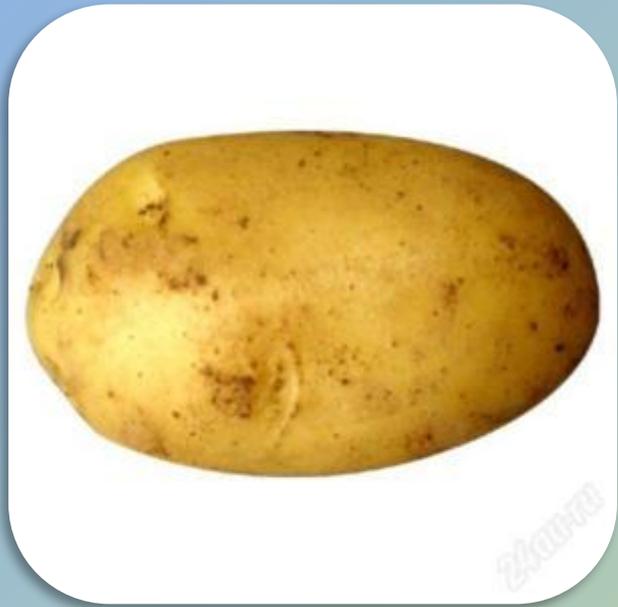
6. Для приготовления, каких блюд используют овощи?

7. Хотите ли вы научиться, самостоятельно готовить блюда из овощей?

8. На следующих уроках мы с вами ознакомимся с технологией приготовления блюд из сырых и варёных овощей.

ВИДЫ ОВОЩЕЙ









@detkam



ООО «BCM»

ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ОВОЩИ

Шу-
шу



Рука
Будды

Красные огурцы



Мелотри

я



Тар

о

Бали
я



Последовательность первичной обработки овощей

Сортировка



Мойка

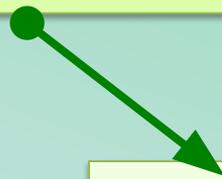


Очистка



Нарезка

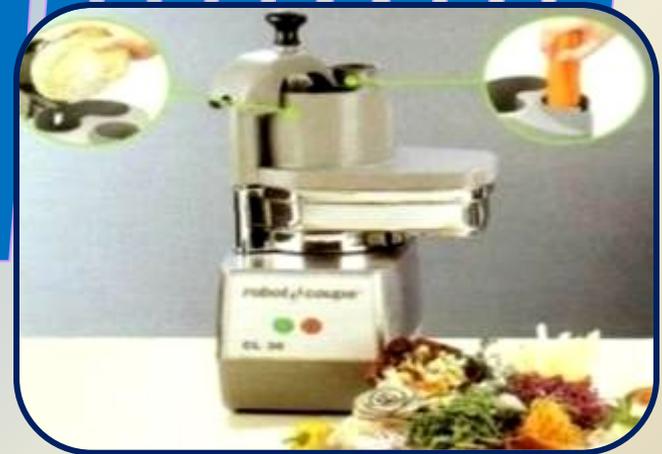
Промывание



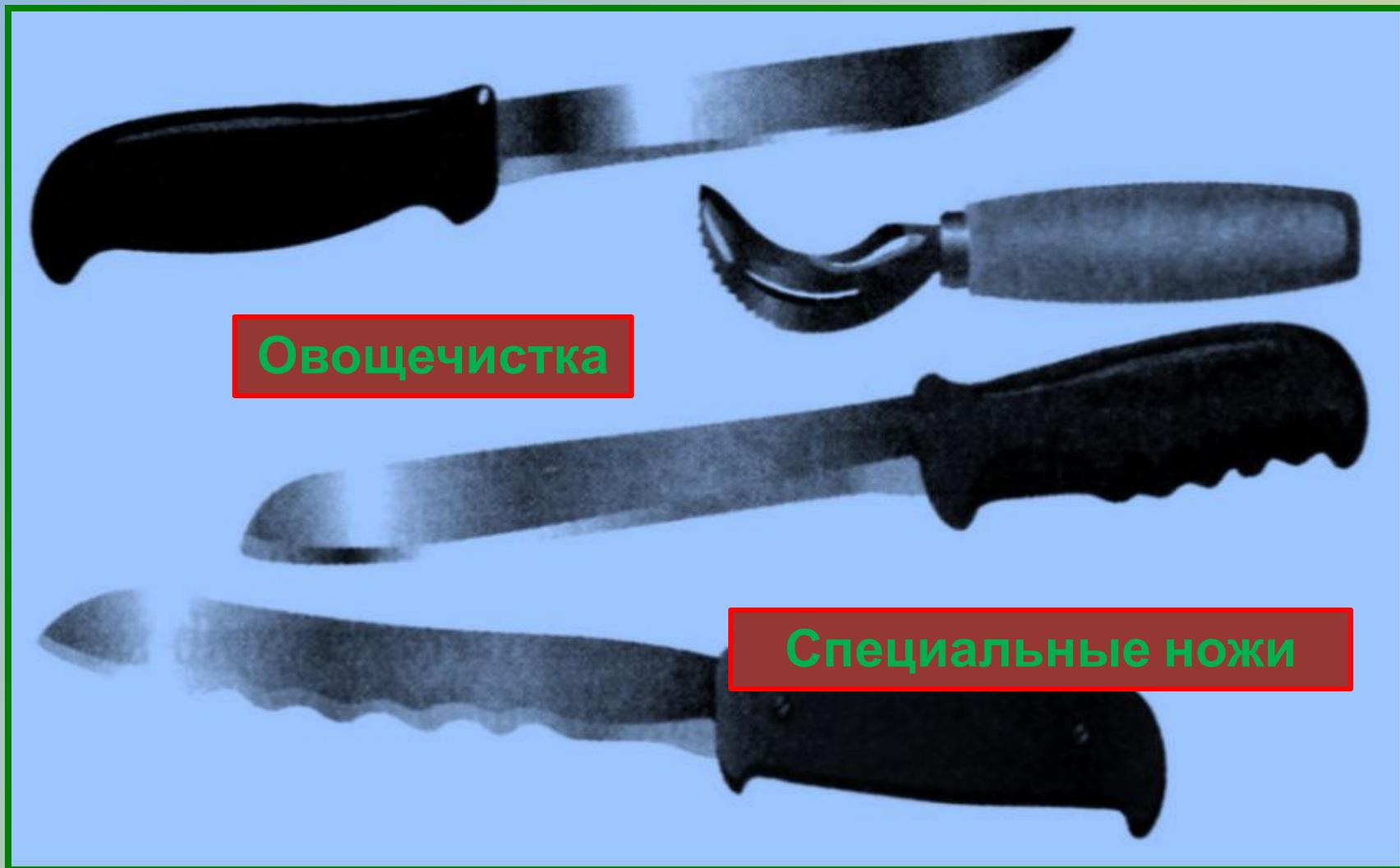
Нарезка овощей, придает блюдам красивый внешний вид и возбуждает аппетит, а при тепловой обработке достигают одновременной готовности

Способы нарезки:

- ▶ **механический** (с помощью овощерезательных машин, профессиональных терок);
- ▶ **вручную** (с помощью ножей, специальных выемок).



Приспособления для первичной обработки овощей

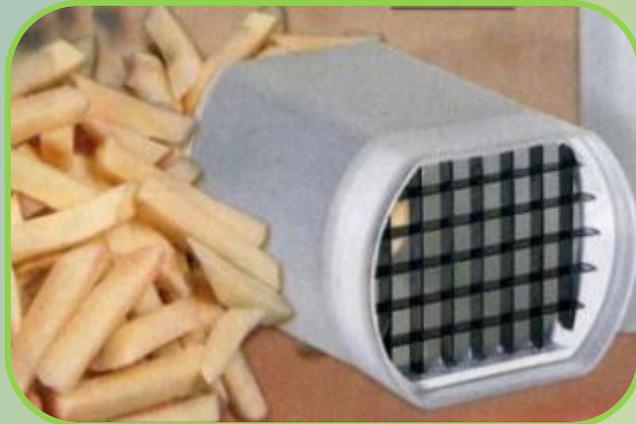


Овощечистка

Специальные ножи



Современные бытовые овощерезки



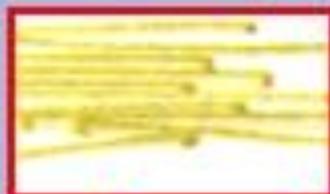
Форма нарезки овощей

Простая нарезка

Брусочками



Соломкой



Кубиками



Кружочками



Кольцами



Шинковка



Фигурная нарезка

Звездочки



Гребешки



Шестеренки



Груши



Розы



КАРТОФЕЛ



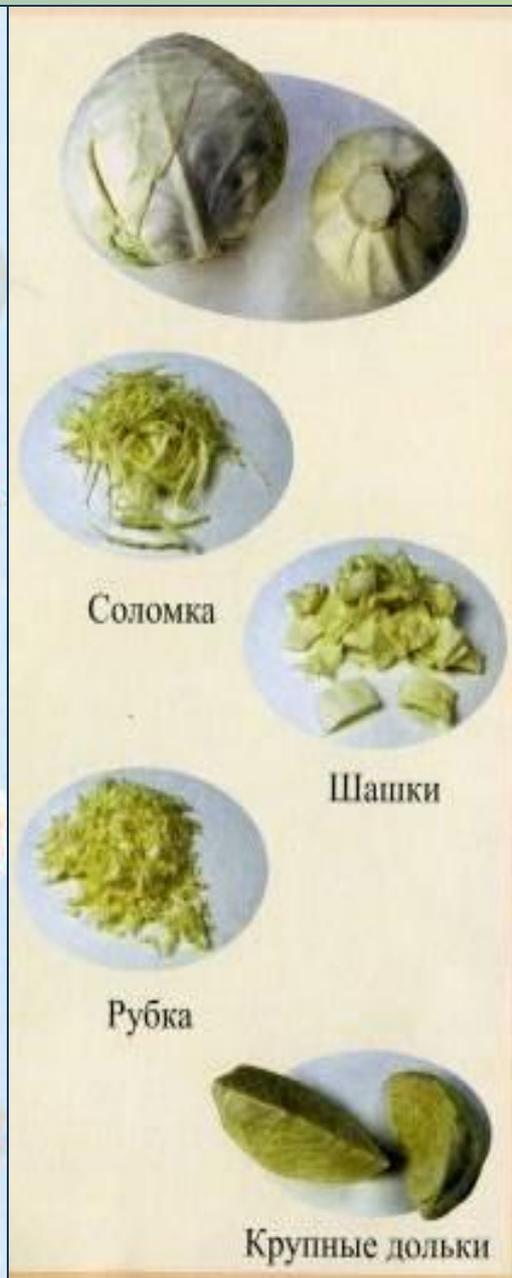
ЛУК



МОРКОВЬ



КАПУСТА



Санитарно – гигиенические требования

- 1. Приступая к работе, надень фартук, волосы убери под косынку или шапочку.*
- 2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой, поэтому их надо закатать.*
- 3. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*
- 4. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*

ОВОЩНЫЕ











