

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)

По температуре
подачи

По способу
приготовления

По виду
основы

-на бульоне
(отваре)

заправочные

прозрачные

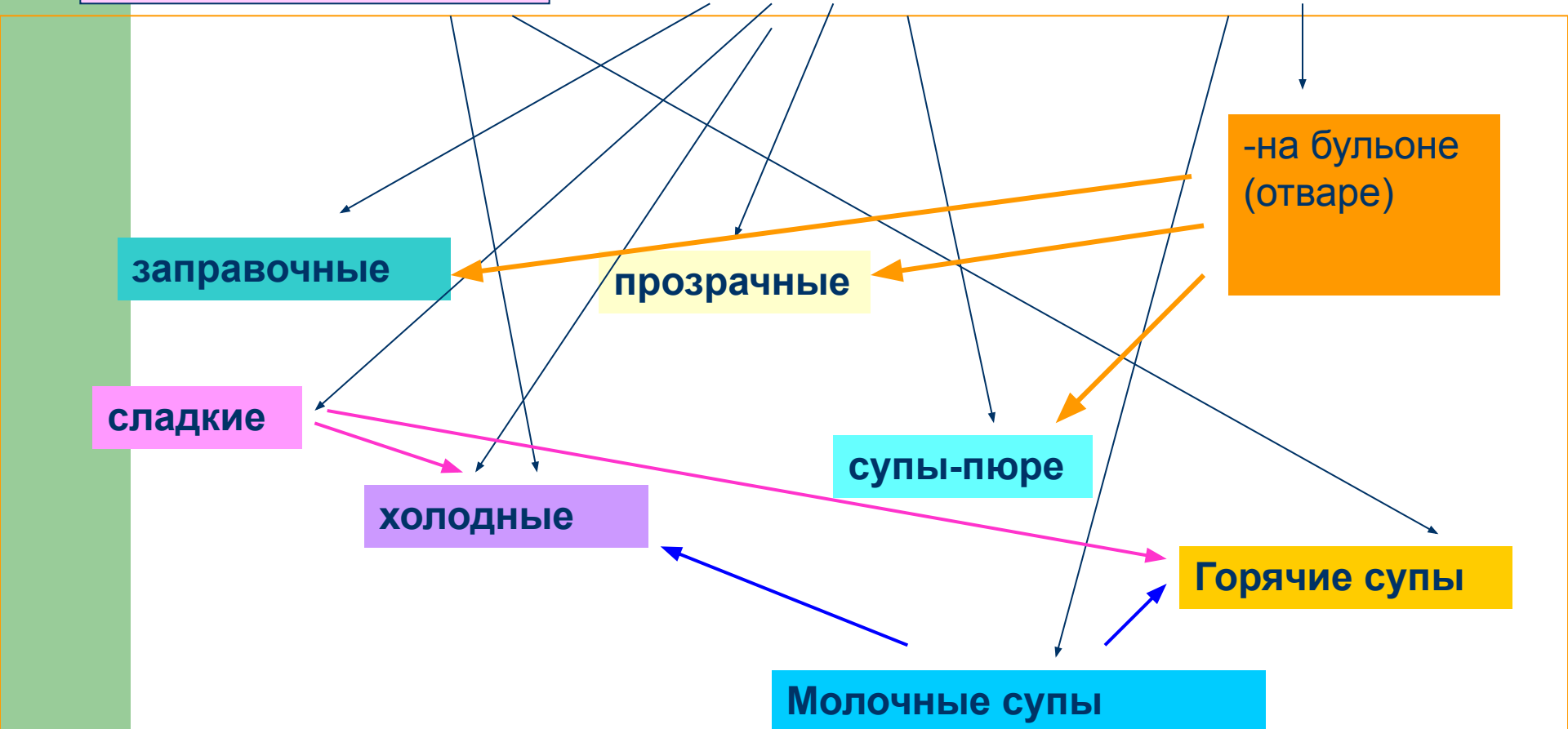
сладкие

супы-пюре

холодные

Горячие супы

Молочные супы



Технология приготовления первых блюд

- Вся технология приготовления первых блюд сводиться 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

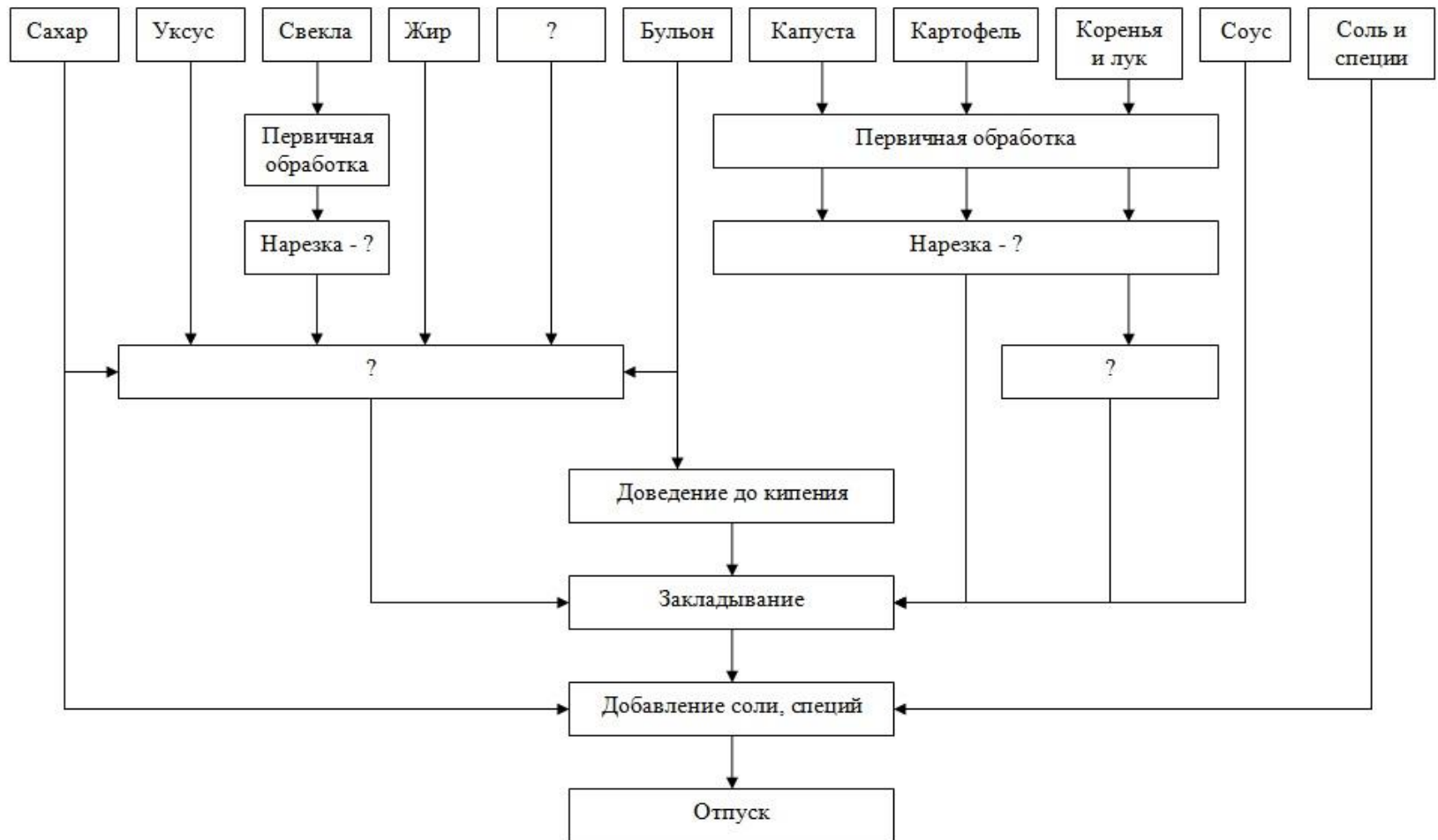
	Основной продукт	Первичная подготовка	основа
щи	Свежая или кислая капуста	пассирование	Бульон Овощной отвар
борщ	свекла	пассирование	бульон
рассольник	Соленые огурцы, перловка	пассирование	бульон
солянка	Мясо, грибы, рыба, оливки, лук, морковь	тушение	бульон
овощные супы	Овощи, коренья, крупы	Варка обжаривание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

Допишите таблицу, какие виды супов...

Хорошо освежают в жару	
Применяются в детском и лечебном питании	
Предназначены для возбуждения аппетита	
Низкокалорийны	
Питательны, легко усваиваются	

Технологическая карта-схема. (Заполним пробелы)

Схема приготовления борща



Задание: Составьте технологическую карту- схему по рецепту . (стр 70)



Рефлексия

- Сегодня я узнала-
- Сегодня я повторила –
- Сегодня я научилась-

Домашнее задание

- Найдите историю знаменитых во всем мире супов – интернет поиск, учебник стр 72
- Подготовиться к практической работе