

Кулинария 6 класс

Супы

Технология приготовления первых блюд

учитель технологии:

Давлетшина Гельнур Адгамовна

МБОУ «СОШ №7» г. Лениногорска, РТ

6 класс ФГОС 2016г

Кулинария
Проект
Приготовление воскресного
семейного обеда

Выполните структуру Раунд Тейбл (Round Table)

- Напишите - Какие бывают блюда?

ОПРЕДЕЛИТЕ
проблему



**Определите по описанию -
что это за блюдо?**

- Это блюдо очень Важная часть обеда!
- Оно возбуждает аппетит и **хорошо усваивается!**
- Важный источник **экстрактивных** и **минеральных веществ, витаминов!**
- Возмещение **потребности** организма в **жидкости!**
- Это **калорийное** блюдо, и употребляя с ним хлеб и другие выпечные изделия (пирожки , расстегаи) можно повысить его калорийность!
- **Разнообразие** их очень **велико!**

ОПРЕДЕЛИТЕ
проблему

*Определите тему и
цель урока*



ОПРЕДЕЛИТЕ
проблему



Тема:

супы

**технология приготовления
первых блюд**

Цель:

**изучить виды супов и
технология приготовления**

Исследуем

*ИЗУЧИТЕ
ситуацию*



**Выполните структуру Плейсмэт консенсус
(Placemat Consensus)- «карта» согласия –принятие
командного решения**

Напишите –

Какие ингредиенты входят в эти блюда?



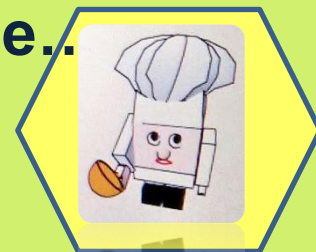
ИЗУЧИТЕ
ситуацию

Что такое суп?

Суп – ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.

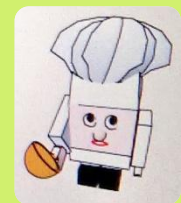
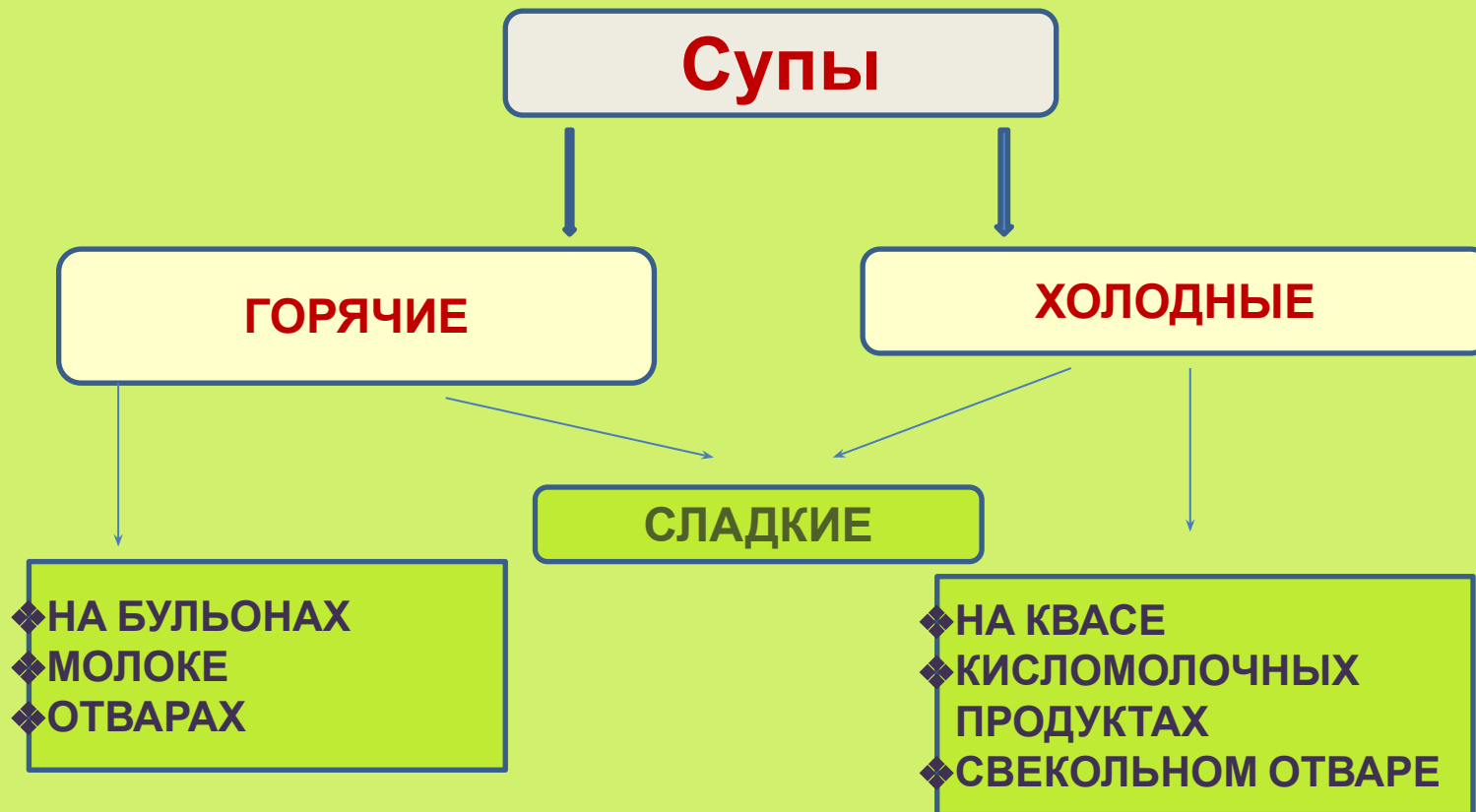
Суп состоит из двух частей:

- ❖ **Жидкая часть (основа)** – мясные, рыбные бульоны, молоко и молочные напитки (кефир, простоквашу), отвары из круп, квас, на фруктово-ягодных отварах
- ❖ **Плотная часть (гарнир)**- овощи, крупы, картофель, макаронные изделия, бобовые, мясо, мясо птицы, соленые огурцы, рыба, грибы, яйца и прочее...



Классификация супов по температуре подачи и жидкой основе

*ИЗУЧИТЕ
ситуацию*



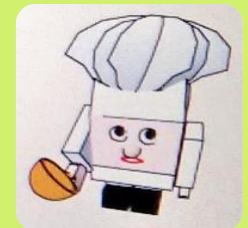
По температуре подачи:

- ❖ Горячие супы(температура подачи 70-75*С,
- ❖ супы-пюре-температура подачи 55-60*С);
- ❖ Холодные супы(температура подачи 10-14*С)

закрепляем

работа с карточками

По температуре подачи супы бывают:



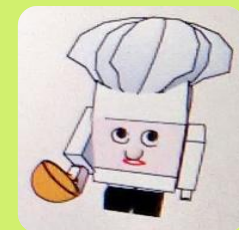
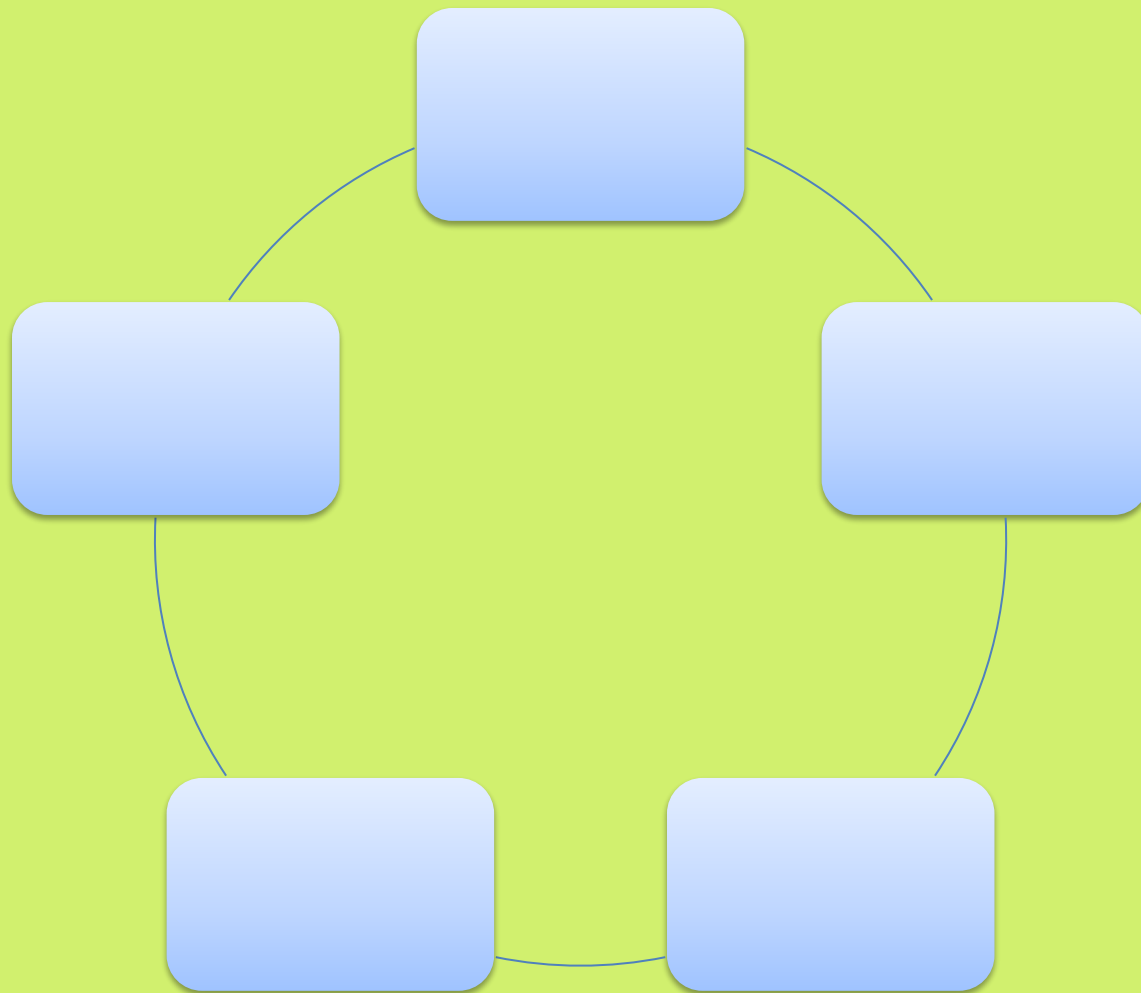
- *закрепляем*

***По температуре подачи супы
бывают:***

горячие

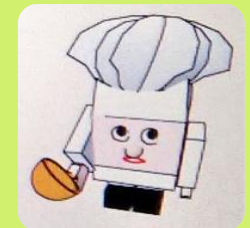
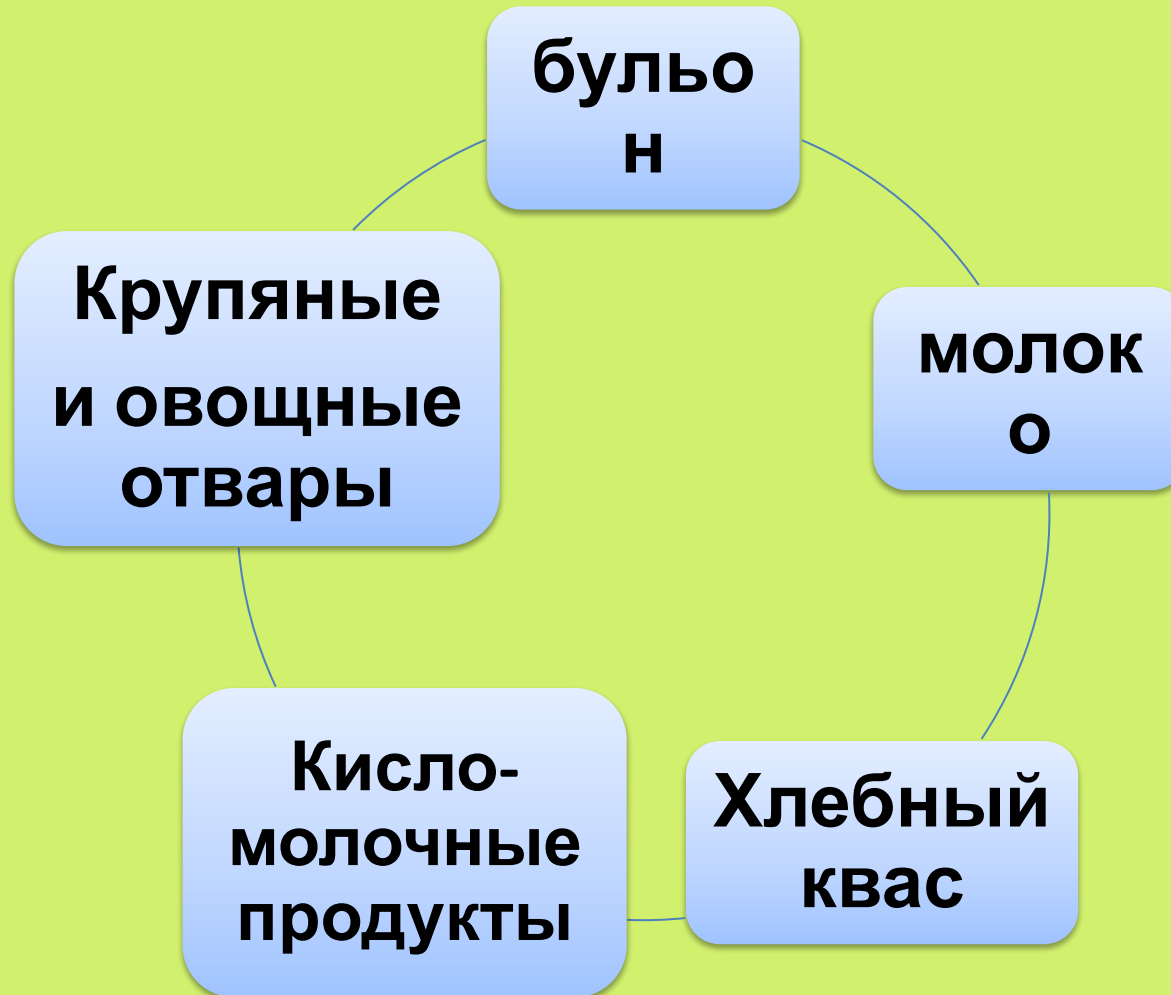
холодные

Что можно использовать в качестве ^{закрепляем} жидкой основы?



закрепляем

Что можно использовать в качестве жидкой основы?



Технология приготовления первых блюд

**ИЗУЧИТЕ
ситуацию**

- Технология приготовления первых блюд подразделяется на два этапа:
 - 1 **приготовление бульонов** и
 - 2 **приготовление супов.**

Бульон - жидкий навар из мяса, рыбы или овощей.

Технология приготовления бульона.

1. Положить подготовленное мясо в кастрюлю и залить холодной водой;
2. Довести до кипения на сильном огне, снять пену и уменьшить нагрев;
3. Заложить в кипящий бульон подготовленную морковь, репчатый лук, специи, соль и варить около 40 минут (время варки зависит от вида мяса);
4. Вынуть шумовкой лук, морковь, мясо;
5. Процедить бульон;
6. Подать в бульонной чашке как самостоятельное блюдо с гренками, сухариками, зеленью, чесноком или использовать основу для супов.

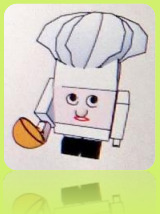
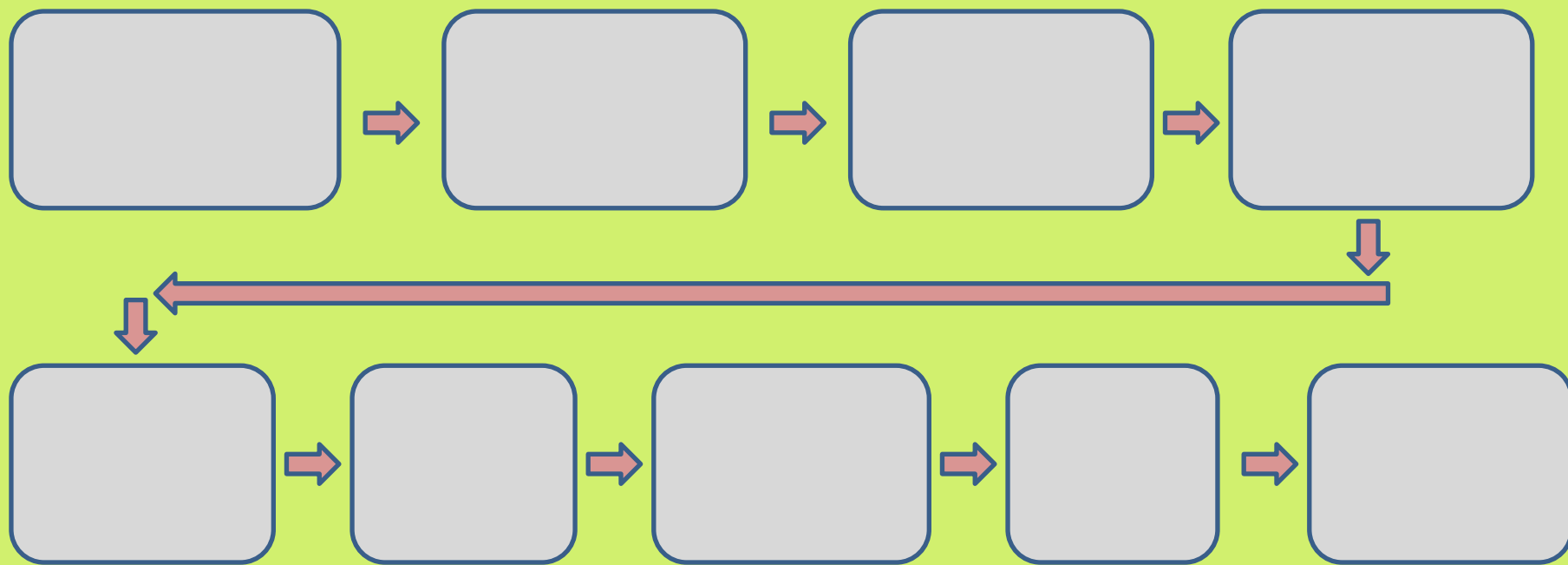


Схема приготовления бульона

СГЕНЕРИРУЙТЕ
идеи



**Давайте – поиграем!!! – Соберем схему
вместе! - работа с карточками**

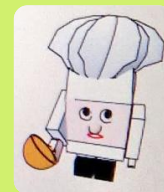
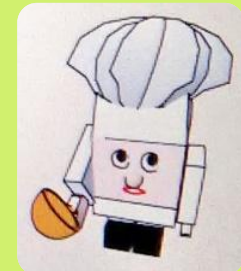
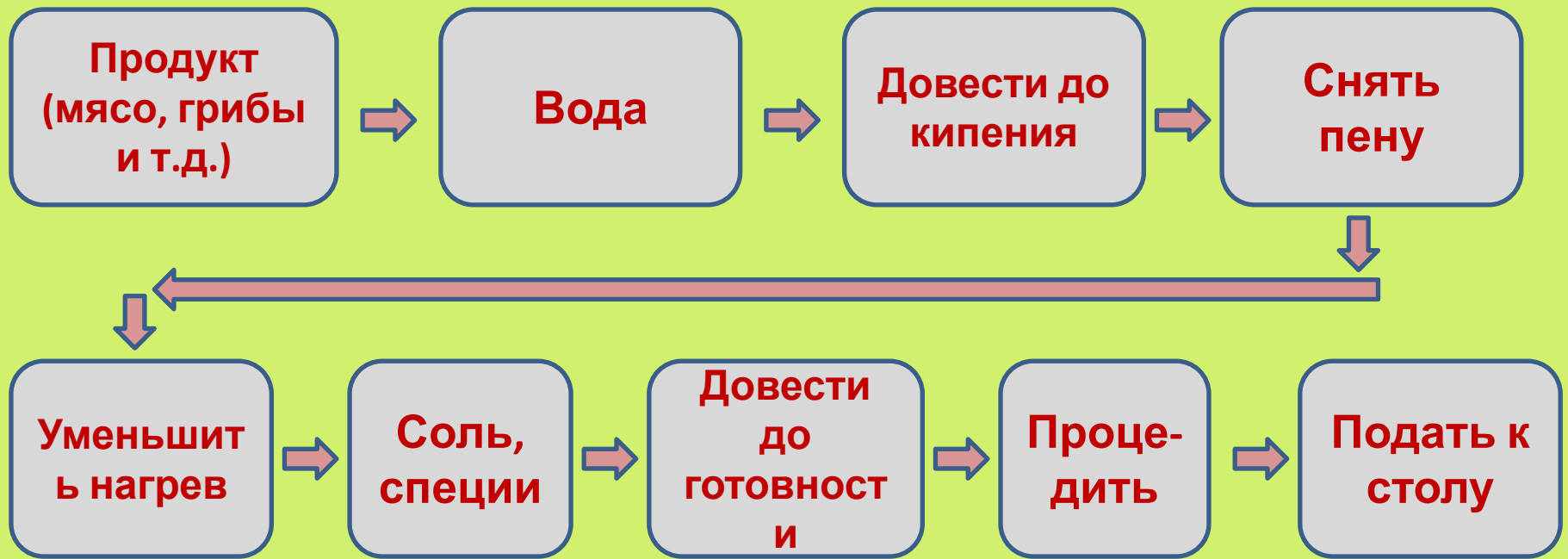


Схема приготовления бульона

СГЕНЕРИРУЙТЕ идеи
Проверим что
получилось



Классификация по способу приготовления

*ИЗУЧИТЕ
ситуацию*

СУПЫ

ПЮРЕОБРАЗН
ЫЕ

ЗАПРАВОЧНЫЕ

ПРОЗРАЧНЫЕ

РАЗНЫЕ

ЩИ

БОРЩИ

РАССОЛЬНИКИ

СОЛЯНКИ

С ОВОЩАМИ И
КАРТОФЕЛЕМ

С МАКАРОННЫМИ
ИЗДЕЛИЯМИ

КРУПЫ И
БОБОВЫМИ



О супах

**ИЗУЧИТЕ
ситуацию**

Супы-пюре готовят из птицы, печени, рыбы, грибов, овощей, круп, бобовых. Чтобы суп-пюре имел однородную нежную консистенцию, для его приготовления продукты протирают.

Такие супы питательны, легко усваиваются, поэтому применяются в детском и лечебном питании.

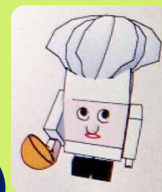
Прозрачные супы состоят из бульона и гарнира, которые варят отдельно друг от друга. Эти супы предназначены для возбуждения аппетита, они низкокалорийные.

Сладкие супы готовят на основе отваров из свежих, сушеных, замороженных фруктов и ягод. Можно использовать консервированные плодово-ягодные пюре. Подают в холодном и горячем виде со сливками или сметанной.

Холодные супы и борщи хорошо освежают в жару. Готовят их на квасе, свекольных или фруктовых отварах. Готовые супы хранят в холодильнике.

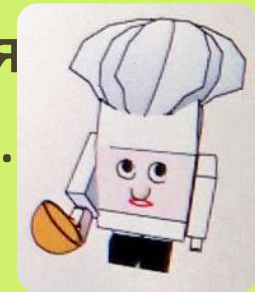
Молочные супы готовят на молоке, смеси молока и воды, а также из сухого или сгущенного без сахара молока. Плотной частью могут быть крупы, макаронные изделия или овощи.

Заправочные - супы, при приготовлении которых в бульоне (отваре) варят до готовности овощи, макаронные изделия, крупы, бобовые. Заправляют пассированными овощами



Технология приготовления супа

1. Бульон или отвар доводят до кипения.
2. Подготовленные продукты закладывают в кипящий отвар или бульон в зависимости от продолжительности варки (смотреть таблицу).
3. Варят супы при слабом кипении.
4. Соль, специи кладут за 5-7 минут до готовности.
5. Готовые супы снимают с огня и оставляют на 10-15 минут, для того чтобы они настоялись.
6. Посыпают мелко нарезанной зеленью.



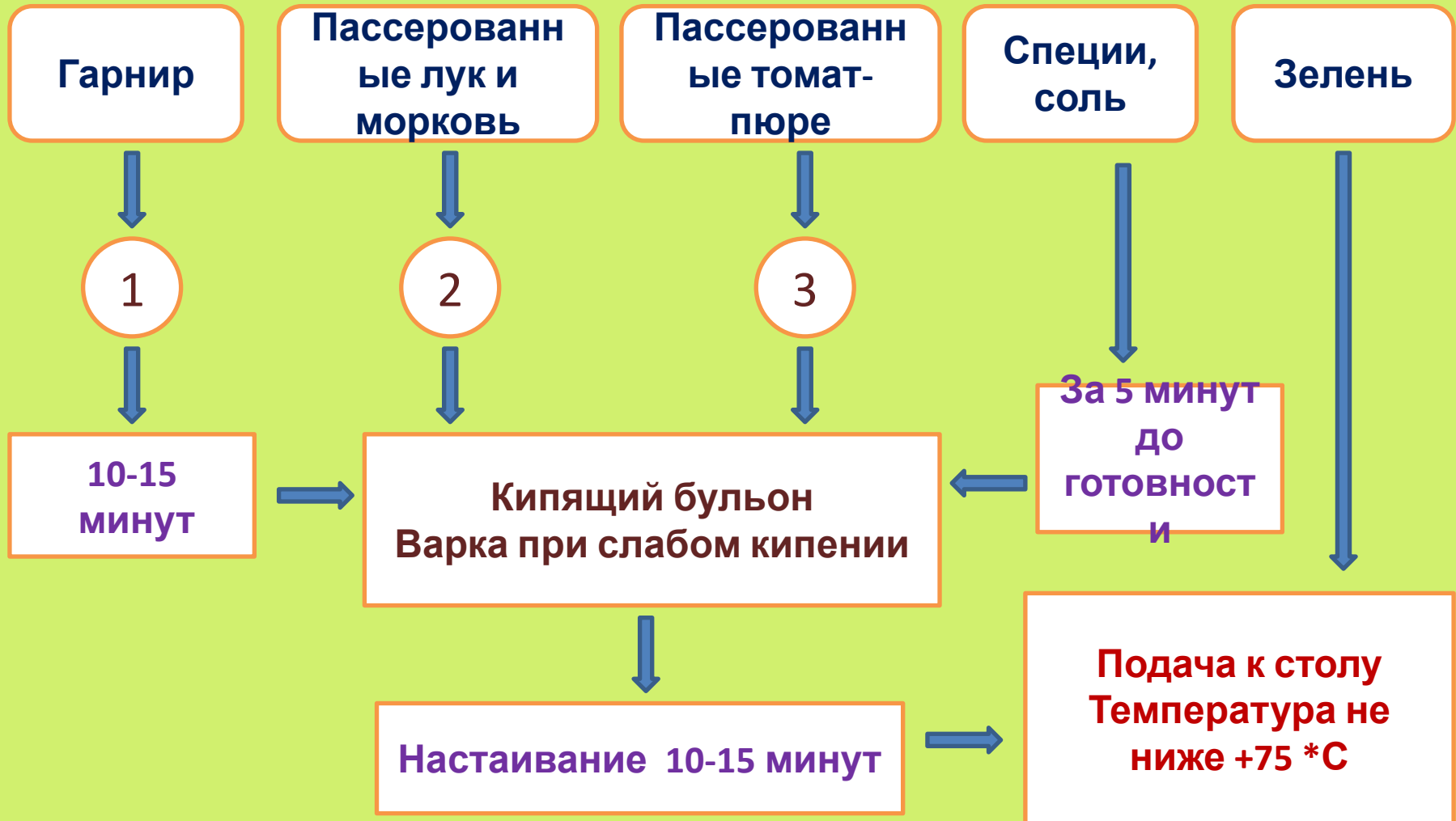
Продолжительность варки продуктов

СГЕНЕРИРУЙТЕ
идеи

Продукты	Продолжительность варки, мин
Фасоль (вымоченная)	60 - 70
Перловая крупа (распаренная)	40 - 50
Лущенный горох	30 - 50
Макароны	20-25
Рис	30
Белокочанная капуста	20 - 30
Цветная капуста	20 - 25
Лапша	20 - 25

Продукты	Продолжительность варки, мин
Вермишель	12 – 15
Пассерованные овощи	12 – 15
Картофель	12 – 15
Тушеная свекла	10 - 12
Суповая засыпка	10 - 12
Зеленый горошек	8 - 10
Стручковая фасоль	8 - 10
Шпинат	5 - 7

Схема приготовления заправочных супов



СПРОЕКТИРУЙТЕ
*потенциальное
решение*

Выполните структуру

Финкин Мэпс (Thinking Maps)

- командное заполнение *интеллект карты по готовой схеме*

задание - На столах рецепты первых блюд

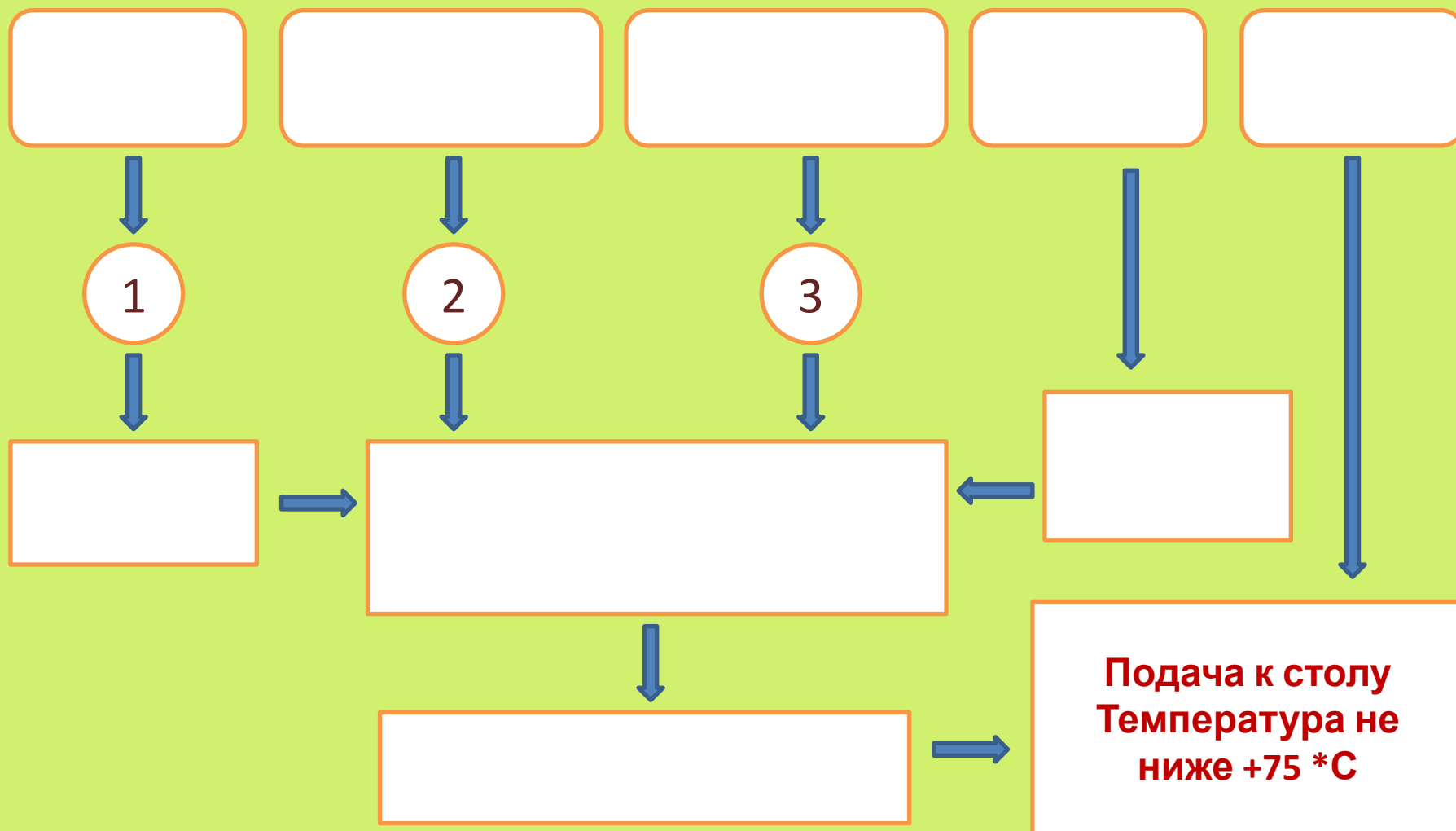
- Суп картофельный с фрикадельками – 1 команда
- Овощной суп с рисом – 2 команда
- Суп куриный с вермишелью – 3 команда
- Картофельный суп с фрикадельками – 4 команда

прочитайте – разложите
на

этапы приготовления и

Составьте свою схему супа к практической работе

СПРОЕКТИРУЙТЕ
потенциальное решение



СПРОЕКТИРУЙТЕ

потенциальное решение

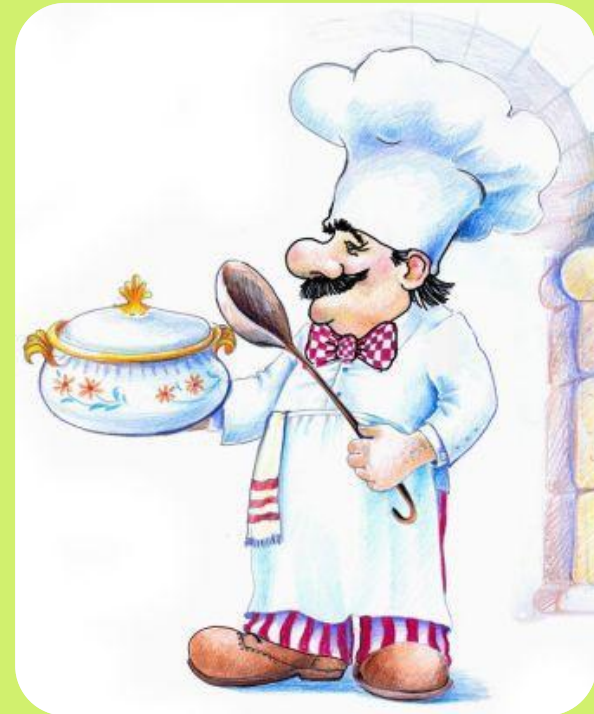
Поверяем что получилось



Правила подачи

*СПРОЕКТИРУЙТЕ
потенциальное решение*

- Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50 %)
- Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом.



Практическая работа *«Приготовление заправочного супа»*

*Реализуйте
решение*

Критерии оценки качества работы:

- **Выполнение правил гигиены и санитарии перед приготовлением пищи:**
 - **руки вымыты с мылом,**
 - **надета рабочая одежда (косынка и фартук);**
- **Соблюдение правил безопасного труда;**
- **Соблюдение требований к качеству супа:**
 - **продукты доведены до готовности одновременно,**
 - **суп не пересолен; по консистенции блюдо представляет собой суп, а не тушеные продукты.**



Рефлексия

- *сегодня я узнал*
- *было интересно*
- *я приобрела*
- *я попробую...*
- *мне захотелось*



Словарь: Бульон; супы прозрачные, супы – пюре, супы сладкие, холодные, молочные; заправочные супы: щи, борщ, рассольник, солянка, овощные супы, супы с крупами, с макаронными и мучными изделиями.

Д.3.

Подумайте и найдите ответы на следующие вопросы:

- Как приготовить для варки супа рис, перловую крупу, фасоль?
- Почему соленые огурцы для рассольника предварительно припускают, а свеклу для борща тушат?

Ваши Смайлики за урок!!!

