Приложение 3

2 четверть

**Урок** **Блюда, приготовленные из круп**

**Тест**

|  |  |
| --- | --- |
| Перед использованием крупу промывают | - гречневую, рисовую, манную  - пшённую, хлопья «Геркулес», рисовую, гречневую |
| Консистенция каши зависит от | - посуды, где её готовят  - от длительности варки  - от количества жидкости |
| Время варки зависит | - от крупы и степени её измельчения  - от температуры приготовления |
| Каши подают на стол | - со сливочным маслом, молоком, вареньем и сахаром  - с острым соусом, майонезом, горчицей |
| В качестве гарнира к мясным и рыбным блюдам подают | - вязкую кашу  - рассыпчатую кашу  - жидкую кашу |
| Крупы хранят | - в холодильнике  - в сухом месте, с плотно закрытой крышкой  - в сухом месте, в полотняном или целофанновом мешках |

**Урок Инвентарь и посуда горячего цеха**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Разливательная |
|  | Гарнирная |
|  | Соусная |
|  | Для каш рассыпчатая |
|  | Для сахара |
|  | Для сметаны и масла |
|  | Шумовка |
|  | Котел |
|  | Сотейник |
|  | Рыбный котел |

**Урок Подготовка овощей для теплой обработки**

**Перфоконверт**

|  |
| --- |
| **Вопрос:**  Что означает перевод слова витамины?  **Ответ:**  Жизнь |

Составь порядок подготовки овощей для тепловой обработки.

**«Ж»** - готовить овощи непосредственно перед приготовлением

**«З»** - тщательно промыть от земли, затем очистить острым ножом

**«Ь»** - нарезать (ломтиками, брусочками, соломкой, кубиками и т. п.)

**«И»** - использовать для нарезки ножи из нержавеющей стали

**«Н»** - промыть в холодной воде

**Урок Приёмы варки**

Заполни таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название приёма** | **Способ приготовления** | **Применение** |
| Основной | Варка в большом количестве жидкости |  |
| На пару | В пароварке или на металлическом сите |  |
| Припускание | В небольшом количестве жидкости с добавлением масла под закрытой крышкой |  |
| На водяной бане | Продукт кладут в посуду и помещают в ёмкость с водой, которую доводят до кипения |  |

*Слова для справки*: для супов и бульонов, для овощных гарниров, для приготовления омлетов и пудингов, для диетического питания.

**Урок Приёмы жарки**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название приёма** |  | **Способ приготовления** |
| Основной |  | В большом количестве жира |
| Во фритюре |  | На сковородах, до румяной корочки, с добавлением жира |
| В жарочном шкафу |  | Над раскалёнными углями в спец. приспособлениях |
| На открытом огне |  | В закрытом пространстве, при высокой температуре |

Расставить стрелочки

**Урок Вспомогательные приёмы тепловой обработки**

**Перфокарта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Пассерование | Бланширование | Запекание | Тушение |
| Припускание с добавлением специй и соусов под закрытой крышкой |  |  |  |  |
| Выдерживание в жарочном шкафу до образования корочки |  |  |  |  |
| Ошпаривание кипятком или паром для дальнейшей обработки |  |  |  |  |
| Прогрев продукта с небольшим количеством жира |  |  |  |  |

**Рецепты блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| **Гречневая каша из поджаренной крупы**  **Состав.** Гречневая крупа 1,5 стакана  Сливочное масло 2 ст.л.  Вода 3,5 стакана  **Способ приготовления**   1. Крупу перебрать, промыть 2. На разогретую сковородку положить 2 ст.л. масла и обжарить крупу до появления характерного запаха 3. Горячую крупу переложить в кастрюлю, добавить соль по вкусу, залить крутым кипятком 4. Варить под закрытой крышкой на медленном огне не мешая, до полного выпаривания воды | **Тушёная капуста с мясом и картофелем**  **Состав.** Куриное мясо 300 г  Капуста квашенная 500г  Печёный картофель 6 штук  Лук 2 головки  Растительное масло 50 г  Приправа, специи  **Способ приготовления**   1. Куриное мясо отделить от костей, нарезать, обжарить на растительном масле. Переложить на блюдо 2. В этом жиру припустить капусту 3. Лук порезать кубиками, картофель нарезать соломкой. 4. Сложить все продукты слоями в горшочек(1-лук, 2- мясо, 3- картофель, 4 – капуста) 5. Если мало жидкости, добавьте 2 ст. л. рассола 6. Запекать в горячей духовке 30 минут |
| **Горошек в масле**  **Состав.** Горох 300 г  Сливочное масло 50 г  Яйцо 5 штук  Молоко 100 г  Батон 300 г  Приправа, соль по вкусу  **Способ приготовления**   1. Замоченный горох сварить в подсоленном кипятке 2. Слить воду, используя сито или дуршлаг 3. Яйцо (4 шт) сварить в «мешочек» 4. Батон нарезать треугольниками, приготовить кляр из 1 яйца и 100 г молоко, обмакнуть и обжарить на масле 5. Горох выкладывается горкой в глубокое блюдо, обкладывается гренками, украшается сверху яйцами | **Оладьи из кабачков**  **Состав.** Кабачки 1 кг  Сливочное масло 3 ст. л.  Растительное масло 3 ст.л  Яйцо 3 штуки  Мука 2 ст. л  Сода 1 ч.л  Соль, сахар по вкусу  **Способ приготовления**   1. Зачищенные кабачки пропустить через мясорубку, отжать сок 2. Вбить в массу сливочное масло, яйца. Хорошо вымешать 3. Добавить муку и соду, тщательно перемешать 4. Выпекать на сильно разогретой сковороде, смазанной жиром |

|  |  |
| --- | --- |
| **Запеканка из фасоли и картофеля**  **Состав.** Картофель 500 г  Фасоль 1 ст  Лук 2 шт  Растительное масло 3 ст.л  Приправа, соль по вкусу  **Способ приготовления**   1. Замоченную фасоль и картофель отварить, остудить. 2. Лук обжарить до золотистого цвета 3. Фасоль и картофель вместе пропустить через мясорубку 4. На смазанный лист выложить половину данной массы, разровнять, положить лук, накрыть остальной массой 5. Сбрызнуть маслом и поставить на 30 мин в горячий духовой шкаф | **Запеканка рисовая с изюмом**  **Состав.** Рис 1 ст  Молоко 4ст  Сахар 1 ст.л  Соль по вкусу  Яйцо 2 шт  Изюм 200 г  Панировочные сухари  **Способ приготовления**   1. Рис перебрать, промыть, засыпать в кипящую воду и варить 5-8 минут 2. Откинуть на дуршлаг 3. Переложить в кастрюлю с горячим молоком и варить ещё 15 минут 4. Положить сахар, соль, оставить на 15 минут для упревания 5. Изюм перебрать и промыть холодной водой 6. В остывшую кашу добавить яйца, изюм 7. Форму смазать маслом, обсыпать сухарями, выложить продукт для запекания на 30 минут |