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 стаканаСливочное 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 гКапуста квашенная 500гПечёный картофель 6 штукЛук 2 головкиРастительное масло 50 гПриправа, 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 гСливочное масло 50 гЯйцо 5 штукМолоко 100 гБатон 300 гПриправа, 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 кгСливочное масло 3 ст. л.Растительное масло 3 ст.лЯйцо 3 штукиМука 2 ст. лСода 1 ч.лСоль, 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 гФасоль 1 стЛук 2 штРастительное масло 3 ст.лПриправа, 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 стМолоко 4стСахар 1 ст.лСоль по вкусуЯйцо 2 штИзюм 200 гПанировочные 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
 |