Приложение №2

**Дидактическая игра**

**«Интеллектуальный волейбол»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Мастер**  | **Ученик**  |
| 1. Из каких последовательных операций состоят обработка овощей для фарширования?  | Сортирование, промывание, очищение, отрезают плодоножку, удаляют семена. У капусты вырезают кочерыжку. |
| 2. Какой формы следует брать кочаны для голубцов? | Для голубцов следует брать круглой формы с белыми, несформировавшимися листьями. |
| 3. Почему у белокочанной капусты вырезают кочерыжку? | У капусты вырезают кочерыжку, для того чтобы можно было разобрать на листья. |
| 4. За что ценят овощные блюда? | Овощные блюда ценят за содержание витаминов, углеводов, минеральных веществ, органических кислот, которые необходимы для нормальной жизни деятельности организма.  |
| 5. Что произойдёт, если капусту переварить? | При переварки капусты, листья будут разрываться при формировании.  |
| 6. Почему перед фаршированием удаляют семена у овощей? | Перед фаршированием удаляют семена, т.к. они придают горечь овощам. |
| 7. При какой температуре запекают овощи в жарочном шкафу? | Овощи запекают в жарочном шкафу при температуре 250- 280°С.  |
| 8. На какие группы делят блюда из запечённых овощей? | Овощи, запечённые в соусе, запеканки, фаршированные овощи. |
| 9. Какие фаршированные овощи перед запеканием посыпают тёртым сыром? | Какие фаршированные овощи перед запеканием посыпают тёртым сыром? |
| 10. Почему при запекании овощи покрываются поджаристой корочкой? | - В овощах, содержатся сахар и при нагревании происходит глубокий распад сахара - карамелизация (образуется тёмно- окрашенные вещества). Количество сахара уменьшается, а поверхности образуется поджаристая корочка. |