

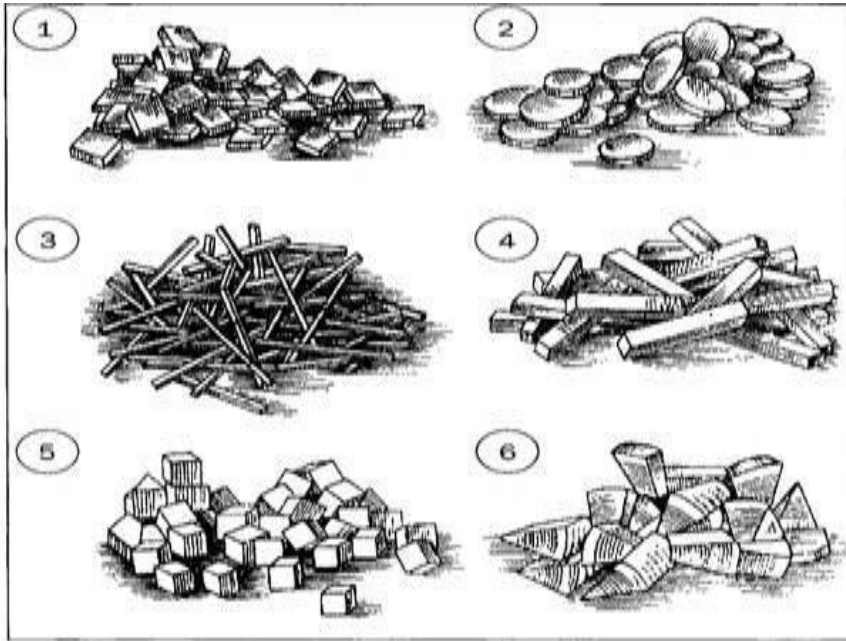
18.10.2022

Об'єкт праці
Страва з картоплі.

Основна технологія: технологія приготування страв

Для приготування страв з картоплі ознайомимося з основними способами нарізання овочів та розглянемо основні способи термічної обробки.

1. Шматочки
2. Кружальця
3. Соломка
4. Брусочки
5. Кубики
6. Скибочки



Основні види термічної обробки:

Варіння

Запікання

Смаження

Пасерування

(Знайдіть та вивчіть визначення)

Вибір та обґрунтування страви: Картопля – один з головних інгредієнтів сучасних господарств. З неї готують супи, і млинці, і салати і гарніри, і, звичайно, всілякі гарячі страви на друге. Будь-які з них виходять смачними і дуже ситними.

Планування роботи:

1. Підібрати рецепт за своїм смаком
2. Підготувати необхідні продукти та інвентар
3. Одягнути спецодяг та підготувати робоче місце
4. Провести первинну обробку овочів: перебрати, відсортувати, помити, почистити.
5. Нарізати відповідної форми
6. За потреби провести теплову обробку (смаження, запікання, варіння)
7. Подати на стіл.

Пошук подібних страв, рецептів, способів подачі:

Перегляньте у книзі рецептів чи в Інтернеті рецепти страв, оберіть той який сподобався. Сформулюйте для себе, якою повинна бути ваша страва.

Наприклад: Вимоги до страви:

- смачна
- апетитна
- бажано корисна
- з доступних продуктів та по ціні
- приготовано відповідно до технології
- гарно оформлена

Картопля в духовці по-селянськи

Інгредієнти: 1 кг картопляних бульб, 130 мл якісного рослинного масла, щіпка солодкої паприки, сіль.



- Обсушенную серветками с паперу очищенную картоплю ріжеться на 6 – 8 частин.
- Спочатку овочеві скибочки злегка обсмажують на розпеченому маслі в сковороді. На шматочках повинна з'явитися золотава скоринка.
- Картоплю викласти на серветку, в яку зайвий жир вбереться.
- Далі овочеві скибочки соляться, присипаються паприкою.
- Після перемішування вони висипаються на деко, застелене пергаментом. Шматочки не повинні торкатися один одного.

Картопля запікається в гарячій духовій шафі (160-180градусів) 17 – 20 хвилин. Подається до столу з солодким кетчупом.

Добір інвентарю та посуду для приготування: *(запишіть в робочий зошит, які інструменти, пристосування, обладнання ви будете використовувати).*

Добір харчових продуктів: підберіть продукти відповідно до рецепту та кількості порцій.

Завдання: Спробуйте основні способи нарізки картоплі. (Сфотографуйте та пришліть). Оформіть звіт по приготуванню обраної вами страви (рецепт, інструменти, продукти), за можливості приготуйте разом з дорослими (фотозвіт).

При приготуванні чи нарізанні дотримуйтесь правил Техніки безпеки:

1. Ретельно вимити руки.
2. Забрати волосся під косинку.
3. Організувати робоче місце (чиста суха підлога, відро для сміття, поверхня для роботи, чистий посуд).
4. Користуватися лише справним інвентарем.
5. При приготуванні захищати руки від гарячого (прихватки)
6. Не нарізати надто дрібних шматків.
7. Під час приготування не відволікатися.
8. Не капати холодної рідини в гарячий жир.