

Класс: 6

Дата: 12.02.2025

Тема урока 1: Технология приготовления первых блюд.

Тема урока 2: Приготовление первого блюда.

Цель: ознакомить учащихся с технологией приготовления первых блюд.

План урока:

1. Прочитай:

Очень важная часть обеда – первое блюдо, которое обычно подают в виде различных супов. Технология приготовления первых блюд подразделяется на два этапа: приготовление бульонов и приготовление супов.

Технология приготовления бульона

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



Технология приготовления супа

- Довести до кипения бульон или отвар.
- Заложить в кипящий бульон подготовленные продукты в определенной последовательности в зависимости от продолжительности варки продуктов, чтобы они были доведены до готовности одновременно.
- Варить при слабом кипении.
- Заложить в суп пассированные коренья и репчатый лук за 10-15 мин до готовности.
- Заправить овощами или крупами за 10-15 мин до готовности.
- Положить специи и соль за 5-7 мин до готовности супа.
- Оставить сваренный суп без кипения на 10-15 мин для настаивания.

Суп картофельный с фрикадельками

На 400 г фарша (свинина + говядина):

- 2 л. воды;
- 1 головка лука;
- 1 морковь;
- 4-5 картофелин;
- зелень петрушки и укропа;
- соль, перец;
- растительное масло.

В кастрюлю налить воду, поставить на огонь, довести до кипения и посолить. Фарш посолить, поперчить, хорошо перемешать. Сформировать из него фрикадельки (небольшие шарики). Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками, положить в кипящую воду и довести до кипения. Лук очистить, мелко нарезать. Морковь очистить, нарезать кубиками. На разогретой с растительным маслом сковороде пассеровать сначала лук около 2 мин, затем добавить морковь и жарить около 4 мин, помешивая. В кастрюлю к картофелю добавить фрикадельки и обжаренные овощи. Довести суп до кипения и варить 10-15 мин. Выключить огонь, добавить рубленую зелень и дать настояться под крышкой.



Помните о правилах безопасной работы с горячими жидкостями!

2. Проверь свои знания:

1. Выполни практическую работу «Приготовление первого блюда». Вместе с родителями посоветуйтесь, какой суп вы будете готовить, распределите обязанности, приготовьте суп и продегустируйте, оцените качество готового блюда.
2. **Подведи итоги урока.** Устно ответь на вопросы: достиг ли ты цели урока? Какое задание было самым сложным и почему? Запиши в тетради дату, тему урока и рецепт супа, которое ты приготовила.

Обратная связь:

1. Сфотографируй готовый результат практической работы, в том числе отметку (рядом с супом на листочке) за практическую работу, выставленную твоими родителями.
2. Отправь фотографию на почту natashamor2005@gmail.com не позднее 17.02.2025 г.

Отметка будет выставлена в электронный журнал в графу текущего урока.