

**29.03.2022**

**6 класс**

## **Технология урок 1 урок**

**Добрый день, ребята!!!**

Начинаем с вами дистанционное обучение по Технологии.

***Тема : Технология приготовления холодных десертов.***

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке  
[https://vk.com/video69932152\\_171221626](https://vk.com/video69932152_171221626)
2. Запомните основные понятия и термины:  
**десертные блюда; компот; желе; самбук; мусс; сервировка  
десертного стола; этикет.**

### **3. Записать в тетрадь**

1. Компоты должны быть прозрачными — от светлого до коричневого цвета, плоды и ягоды целыми или нарезанными, сохранившими свою форму, вкус сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом фруктов и ягод.
2. Кисели должны иметь однородную консистенцию без комков заварившегося крахмала. Вкус киселей сладкий, с привкусом, запахом и цветом используемых ягод и фруктов. Кисели, приготовленные из фруктово-ягодного пюре, бывают мутными, остальные — прозрачными (кроме молочного). На поверхности киселей не допускается наличие плёнки, а у молочного киселя — запах подгорелого молока.
3. Желе имеет студнеобразную консистенцию, может быть прозрачным и непрозрачным. Вкус сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено желе. Консистенция однородная, слегка упругая. В лимонном желе допускается горьковатый привкус.
4. Мусс должен иметь мелкопористую, нежную, слегка упругую консистенцию. Представляет собой пышную, застывшую сладкую массу с чуть кисловатым привкусом. Цвет зависит от используемых продуктов.

### **4. Ответьте на вопросы (письменно ):**

1. Какие блюда называют десертными?
2. На какие две группы по температуре подачи делят сладкие блюда? Назовите их.
3. Почему готовый кисель посыпают сверху сахаром или сахарной пудрой?
4. Какие полезные вещества содержатся в фруктах и ягодах?
5. Каким образом их следует располагать на столе?