**Тема урока:** Виды тепловой обработки овощей. Приготовление

блюд из варёных овощей.

**Цель урока:** познакомить учащихся с приёмами тепловой обработки овощей; научить приготовлению блюд из варёных овощей.

**Ход урока**

**Организационное начало урока.**

**Проверка домашнего задания.**

1. Работа по карточкам № 2 (3 человека).
2. Опрос учащихся по вопросам:

а) Какие блюда можно готовить из овощей?

б) Какие инструменты и приспособления используют для первичной обработки овощей?

в) Почему заправлять салаты нужно непосредственно перед едой?

**Работа над изучением нового материала.**

1. Вступительное слово учителя.

Для приготовления овощных блюд используют все виды тепловой обработки: варку, жаренье, тушение, запекание, припускание.

**Варка –** это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару. Варка овощей используется при приготовлении закусок, супов, вторых блюд и гарниров.

**Жаренье –** это нагревание продуктов на горячей сковороде с жиром. В результате на поверхности образуется золотистая корочка.

**Тушение –** это комбинированный способ тепловой обработки: сначала продукты обжаривают, а затем заливают соусом или бульоном; добавляют пряности и припускают.

**Припускание –** это варка в небольшом количестве жидкости или соке, который выделяется из продуктов при их нагреве. Продукты получаются очень сочными.

При приготовлении некоторых блюд необходимы вспомогательные приёмы обработки. К ним относятся пассерование и бланширование.

При **пассеровании** продукты слегка обжаривают с жиром или без него. Пассерованные продукты используют при приготовлении супов, соусов и вторых блюд.

 **Бланширование –** быстрое обваривание или ошпаривание. Продукты или обдают кипятком в замкнутом сосуде, или погружают в кипяток (до одной минуты).

**Физминутка.** Танцевальный марафон. Физминутки-повторялки. <https://dzen.ru/video/watch/627274d521a50d78bb519a01>

**Практическая работа № 2: «Приготовление блюд из варёных овощей».**

**Цель:** Научиться готовить блюда из варёных овощей (винегрет).

1. Инструктаж по технологической карте.

2. Инструктаж по правилам техники безопасности.

1. Самостоятельная работа.
2. Проверка выполнения работы.
3. Подведение итогов работы. Выставление оценок.

**Заключительная часть урока.**

**Домашнее задание:** принести яйца, банку паштета, соль, перец, майонез.