Т е м а урока : СЛАДКИЕ БЛЮДА

Цели: ознакомить учащихся с ассортиментом сладких блюд, их значением в питании человека, сырьем, используемым для их приготовления; учить способам приготовления сладких блюд.

Оборудование: миксер или венчик, кастрюля, формочки, стакан, рабочая тетрадь.

Словарь: мусс, самбук, желе, суфле, кисель, компот.

Ход урока

I. Организация урока.

1. Проверка готовности учащихся к уроку.
2. Сообщение темы и цели урока.

II. Повторение пройденного материала.

Опрос учащихся по вопроса м :

* Как классифицируются фрукты и ягоды?
* В чем состоит пищевая ценность фруктов и ягод?
* Расскажите об условиях хранения фруктов и ягод.

Как правильно подготовить фрукты и ягоды для тепловой об­работки?

III. Изучение нового материала.

1. Словесно-иллюстративный рассказ.

Учитель. Сладкие блюда - традиционное дополнение любого меню. Ими непременно заканчиваются обеды, они являются укра­шением праздничного стола. Они приятны на вкус, очень пита­тельны, усиливают деятельность пищеварительных желез и спо­собствуют улучшению пищеварения.

Для приготовления сладких блюд и напитков используют фрукты, ягоды и продукты их переработки, сахар, шоколад, орехи, жиры, молоко, кофе, чай, крахмал и другие продукты.

Пищевая ценность блюд определяется в значительной степени ценностью самого сырья.

Ассортимент сладких блюд весьма разнообразен.

К ним относятся кисели, компоты, желе, муссы, суфле, самбук, пудинги, мороженое и т. д.

Кисели и компоты готовят из свежих, быстрозамороженных, сушеных, стерилизованных плодов и ягод. Используя фрукты и ягоды для приготовления компотов, надо заботиться о максималь­ном сохранении витаминов. Для этого тщательно вымытые и наре­занные плоды надо немедленно подвергать тепловой обработке, помещая их непременно в кипящую воду, лучше слегка подкислен­ную лимонной кислотой.

Для приготовления киселей из свежих плодов и ягод желатель­но предварительно отжать из них сок или приготовить пюреобразную массу, а из мезги сварить отвар. Весь отжатый сок или часть его надо добавить в кисель после заваривания крахмалом, т. е. в уже готовый кисель - это способствует обогащению киселей вита­минами, особенно витамином С, сохранению свойственных сырым фруктам и ягодам цвета, вкуса, аромата.

Желе и муссы приготовляют в основном из тех же продуктов, что и кисели. Кроме того, используют желатин или манную крупу. Готовят их почти одним и тем же способом, с той лишь разницей, что муссы взбивают. Консистенция желе сравнительно плотная и студнеобразная. Мусс благодаря взбиванию смеси имеет пенооб­разную консистенцию. Смесь для мусса не следует взбивать в алюминиевой посуде, от которой он приобретает неприятный се­рый цвет и металлический привкус.

Желе и муссы можно приготовлять в специальных формах и ва­зочках. Перед подачей на стол форму с застывшим желе не не­сколько секунд можно опустить в горячую воду, чтобы желе лучше отстало от формы.

Суфле в отличие от многих других сладких блюд, как правило, подается в горячем виде сразу же после выпечки. Для приготовле­ния его растирают желтки с сахаром, иногда с жиром и сахаром, соединяют с фруктово-ягодным пюре, затем вводят в массу взби­тые белки, выкладывают в смазанную маслом форму и запекают в жарком духовом шкафу не более 25 минут. После запекания суфле быстро опадает, поэтому его нужно запекать непосредственно пе­ред подачей на стол.

Самбук - разновидность мусса. Приготовляют его из плодово-ягодного пюре с добавлением сырых яичных белков. Консистенция у самбука более плотная, чем у мусса.

Кремы чаще всего приготовляют из густых сливок или смета­ны. Кроме того, в состав крема могут входить желатин, яйца, моло­ко, сахар, ароматические вещества, ягоды, орехи, шоколад и другие продукты. Взбитую смесь разливают в порционную посуду и охла­ждают. Чтобы крем легко было выложить из формы, ее на несколь­ко секунд погружают в горячую воду.

К легкоусвояемым сладким блюдам относятся всевозможные пудинги, отличающиеся сравнительно нежной, пышной консистен­цией, запеканки, шарлотки, свежие, вареные, запеченные фрукты под сладким соусом.

Стало привычным включать в меню праздничного обеда моро­женое.

Готовят сладкие блюда, как правило, незадолго до подачи к столу; хранению даже в домашнем холодильнике они не подлежат.

2. Изучение технологической последовательности приготовле­ния мусса.

Учащиеся по учебнику (практическая работа № 5, с. 34) изуча­ют технологическую последовательность приготовления мусса яб­лочного, по окончании отвечают на вопросы:

* Из каких продуктов будет приготовлен мусс?
* Назовите последовательность приготовления мусса.
* Почему необходимо сначала охладить массу, а затем взбить ее?
* Как можно украсить мусс?

1. Практическая работа.

Учащиеся выполняют практическую работу № 5, с. 34, укра­шают блюдо, проводят его дегустацию. Учитель во время выпол­нения практической работы делает целевые обходы, контролируя процесс приготовления учащимися блюда.

1. Итог урока.
2. Самоанализ деятельности учащихся.

Учащиеся анализируют свою деятельность на уроке, отвечая на вопросы:

* Чему вы научились сегодня на уроке?
* Оцените качество и вкус приготовленного вами блюда.

-Оцените оригинальность оформления блюда.

* Были ли у вас трудности при приготовлении сладкого блюда?

1. Выставление оценок, их аргументация.

Домашнее задание: учебник, § 8, с. 31-35.