

КОМАРГОРОДСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ

ВІДКРИТИЙ УРОК

НА ТЕМУ:

**«ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПРОЗОРИХ БУЛЬЙОНІВ
З РІЗНИМИ ГАРНІРАМИ»**



Викладач: Т.А.ГАЙДЕЙ

с.Комаргород

Тема. Технологія приготування бульйонів з різними видами гарнірів.

Мета уроку:

-навчальна: формувати поняття про види, класифікацію, харчову цінність бульйонів, систематизувати та закріпити знання учнів із теми;

-розвиваюча: розвивати навички пошуку інформації з різноманітних джерел, в тому числі із мережі Інтернет; розвивати уміння працювати самостійно та в команді, розвивати творче ставлення до виконання завдань, активізувати розумову діяльність, розвивати логічне мислення, пізнавальний інтерес;

-виховна: виховувати культуру поведінки при роботі за комп'ютером, сприяти формуванню пізнавального інтересу, виховувати прагнення отримати нові знання самостійно, виховувати в учнів такі особисті якості, як повагу одне до одного, взаємодопомогу, співробітництво, підвищувати інтерес до предмета .

Форма роботи на уроці: випереджувальне завдання, використання інтерактивних методів «Мозковий штурм», «Мої очікування», «Брейн-ринг» робота в малих групах, «Мікрофон».

Підготовка до уроку починається заздалегіть до його проведення:

-повідомляється тема уроку;

-пропонується перелік питань, на які буде звертатися увага на уроці, список Інтернет-ресурсів для ознайомлення з темою.

Особливості проведення уроку:

- група поділяється на підгрупи, кожна з яких отримує певне завдання і працює за індивідуальним планом;

- для підвищення ефективності уроку використовуються інформаційні ресурси Інтернету;

- необхідне чітке керівництво до дій: визначення часових рамок, зазначення опису діяльності кожного учня, критеріїв і параметрів оцінки.

Матеріально-технічне забезпечення уроку: електронна дошка, роздатковий матеріал по темі, картки-завдання, робочі зошити, фліпчарт, стікери, маркери. Презентація, таблиця "Класифікація перших", мультимедійний відеоролик.

Тип уроку: урок засвоєння нових знань, з елементами інтерактивних методів навчання.

Після вивчення теми учні повинні: - мати уявлення про хімічний склад та харчову цінність бульйону, їх класифікацію, санітарну обробку продуктів, підготовку продуктів до використання, технологію приготування страв.

Випереджальне завдання для груп.

Підготувати презентації-виступи, згідно завдань:

-група №1 створити презентацію на тему: «Способи відтягування прозорих бульйонів»;

- група №2 створити буклет на тему: «Бульйони з різними гарнірами»;

- група №3 «Технологія приготування різних видів бульйонів».

Структура уроку

I. Організаційний момент (до 1хв.)

- перевірка присутніх учнів;
- перевірка готовності учнів до уроку;
- психологічна настанова.

Рапортування чергового про відсутніх учнів на уроці.

II. Мотивація навчальної діяльності (до 5хв.).

Акцентувати увагу учнів на проблемі й викликати інтерес до обговорення теми.

III. Актуалізація опорних знань учнів, перевірка домашнього завдання (до 5хв.).

1. В чому полягає особливість супів - пюре?
2. Як готують продукти для приготування супів - пюре?
3. Що вводять в суп - пюре для поліпшення смаку і поживності?
4. Як подають супи - пюре?
5. Вимоги до якості супів -пюре.

Отже, ми з Вами пригадали як готувати супи-пюре, яких правил санітарії та гігієни потрібно дотримуватись, які правила техніки безпеки при роботі в гарячому цеху, а саме головне ми пригадали з уроків « Технології приготування їжі » які є види супів-пюре. А сьогодні ми з Вами навчимося готувати гарячі прозорі бульйони. Пропоную Вам переглянути презентацію на тему: « Прозорі бульйони з різними видами гарнірів. Ваші домашні завдання пошукового характеру, які ви отримали на попередньому занятті, а саме завдання яке отримала група №1 створити презентацію на тему: « Способи відтягування прозорих бульйонів » і завдання яке отримала група №2 створити буклет на тему: «Бульйони з різними гарнірами», і завдання яке отримала група №3 «Технологія приготування різних видів бульйонів».

III Повідомлення теми і мети (запис на дошці)

ТЕМА УРОКУ:

«Технологія приготування бульйонів з різними гарнірами.»



IV. Формування нових знань.

План.

1. Загальні правила приготування прозорих бульйонів.
2. Види прозорих бульйонів і технологія їх приготування.
3. Вимоги до якості прозорих бульйонів.

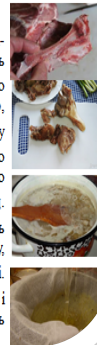
КЛАСИФІКАЦІЯ БУЛЬЙОНІВ

Бульйон - це відвар із м'яса, кісток, птиці, риби, грибів з додаванням білого коріння, моркви та цибулі.
 Нормальний бульйон - на 1кг продуктів беруть 4-5 літрів води
 Концентрований бульйон - на 1кг продуктів беруть 1.25л води (фюме).
 Прозорі - це бульйони, які просвітлюють.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ КІСТКОВОГО БУЛЬЙОНУ

Трубчасті, газові, грудні, хребетні-подрібноють
 Підготовлені кістки заливають холодною водою, доводять до кипіння, знімають піну
 Варять на малому вогні під закритою кришкою
 Періодично знімаючи жир, варять 3-4 год.
 За 30-40хв до кінця варіння додають піпечену моркву,
 Біле коріння, цибулю, прані овочі.
 Готовий бульйон охолоджують і проціджують



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСО-КІСТКОВОГО БУЛЬЙОНУ

І спосіб - підготовлені кістки заливають холодною водою.
 Доводять до кипіння, знімають піну, жир,
 Варять 2-3 год потім додають шматки м'яса і варять ще 1,5-2 год
 За 30-40хв кладуть підпечені овочі, пучок праних овочів
 В кінці готове м'ясо виймають
 Бульйон проціджують і доводять до кипіння.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСО-КІСТКОВОГО БУЛЬЙОНУ

І спосіб - підготовлені кістки заливають холодною водою.
 Доводять до кипіння, знімають піну, жир,
 Варять 2-3 год потім додають шматки м'яса і варять ще 1,5-2 год
 За 30-40хв кладуть підпечені овочі, пучок праних овочів
 В кінці готове м'ясо виймають
 Бульйон проціджують і доводять до кипіння.



Для прозорих супів готують бульйони з м'яса, птиці, риби з підвищеним вмістом екстрактивних речовин.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ГРИБНОГО БУЛЬЙОНУ

Грибний бульйон готують із сушених і свіжих грибів.

Сушені гриби миють, замочують у воді (на 1кг грибів - 7л води) на 3-4 год.
 Потім рідину відстоюють, проціджують, заливають холодною водою і варять 1,5-2 год без солі.
 Відвар зливають, варені гриби шаткують, пропускають через м'ясорубку.



Приготування прозорих бульйонів відрізняється від приготування звичайних тільки тим, що їх прояснюють. Операцію прояснення називають відтягуванням. При відтягуванні з бульйону видаляють частинки білка і жиру.

ПРОЗОРИ БУЛЬЙОНИ



Прозорі бульйони готують із м'яса, птиці, риби.
Прозорі бульйони відрізняються від звичайних тим, що їх прояснюють.
Операцію прояснення називають відтягуванням.





Прозорі бульйони зберігають на марміті 2—3 год, при більш тривалому зберіганні погіршується аромат, смак бульйонів; вони втрачають прозорість.

І СПОСІБ-прояснення м'ясними продуктами і білками яєць.

У проціджений бульйон, нагрітий до температури 50—60°C, вводять відтяжку і добре розмішують, кладуть злегка підпечені біле коріння і цибулю, казан накривають кришкою і доводять до кипіння. Коли бульйон закипить, з його поверхні знімають піну

І СПОСІБ-прояснення м'ясними продуктами і білками яєць

-Беруть м'якоть не жирної яловичини подрібнюють на м'ясорубці,



заливають холодною водою (2л води на 1кг м'яса)

настоюють 2 год ,в кінці настоювання додають злегка збиті білки, сіль і перемішують.



(Мультимедійний відеоролік) й жир і, зменшуючи нагрівання, варять при слабкому кипінні 1— 1,5 год. Під час варіння розчинні білки відтяжки розподіляються в бульйоні і зсідуються, а з відтяжки в бульйон переходять екстрактивні речовини. Білкові пластівці захоплюють частинки, що перебувають у завислому стані і спричиняють каламутність бульйону, таким чином прояснюючи його. Бульйон вважають готовим, коли м'ясо опуститься на дно, а бульйон стане прозорим. Бульйону дають відстоятися, з поверхні знімають жир, проціджують крізь серветку і доводять до кипіння. Слід зауважити, що цей спосіб прояснення бульйону має такі недоліки: беруть цінні продукти; м'ясо після відтягування не використовують; довгий цикл приготування.


II спосіб (прояснення морквою і білками яєць).

II спосіб(прояснення морквою і білками яєць).

Очищену моркву натирають на тертці і додають злегка збиті білки і перемішують. (Для 1000г бульйону-100г моркви, 0,2шт. яйця).

В охолоджений до 70 °С бульйон вводять підготовлену відтяжку, перемішують, додають підпечену моркву і цибулю, накривають кришкою і доводять до кипіння. З поверхні знімають піну і жир і варять при слабкому кипінні 30хв.

Бульйон настоюють 30х, знімають піну і жир, проціджують і доводять до кипіння.



Обчищену моркву натирають на тертці (Мультимедійний відеоролік) і додають злегка збиті білки. Суміш ретельно перемішують, але не збивають. Для прояснення 1000 г бульйону необхідно 100 г моркви (маса нетто), 1/5 шт. яйця. В охолоджений (нижче 70°C) бульйон вводять приготовлену відтяжку, перемішують, додають підпечені моркву і цибулю, накривають казан кришкою і доводять до кипіння. Після того як бульйон закипить, з його поверхні знімають жир, піну і варять при слабкому кипінні 30 хв. Після цього бульйон настоюють 30 хв, знімають з поверхні жир, проціджують і доводять до кипіння.

Запропонований склад відтяжки сприяє економії м'яса і зменшенню тривалості варіння на 3,5год, зниженню вартості готового бульйону в 8—10 разів. Якість бульйону при цьому вища.

Гарнір для прозорих бульйонів готують з різних овочів, крупів, макаронних виробів окремо, щоб зберегти прозорість супу.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ З ОМЛЕТОМ

Для прозорих бульйонів готують паровий омлет:

Яйця збивають додаючи воду(молоко), сіль і перець.

Готову омлетну масу розливають у підготовлені формочки і варять на водяній бані.

У тарілку кладуть омлет,заливають гарячим бульйоном.



ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ З М'ЯСНИМИ КУЛЬКАМИ

М'ясо пропускають через м'ясорубку

з'єднують із сирю дрібно нарізаною цибулею

Сирими яйцями, водою, перцем і сіллю.

Сформовані кульки масою 8-10г припускають у бульйоні.



Бульйон з курки або індички прозорий

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БУЛЬЙОНУ ІЗ ПТИЦЬ

Варять із кісток і цілих тушок.
Кістки розрубують на маленькі частини
Тушки заправляють «у кишеньку»
Підготовлені продукти заливають холодною водою, доводять до кипіння, варять при слабкому кипінні, періодично знімаючи жир

Через 20-30хв кладуть підпечене коріння і цибулю.

Тривалість варіння становить від 40хв до 2год.

Готовий бульйон проціджують і доводять до кипіння.



Прозорий бульйон з птиці слід варити з подрібнених кісток і заправлених тушок при слабкому нагріванні, знімаючи жир і піну. За 40—60 хв до готовності бульйону необхідно покласти підпечені овочі. Якщо бульйон не досить прозорий, в нього слід ввести відтяжку. Для того щоб приготувати відтяжку, сирі яєчні білки потрібно з'єднати з невеликою кількістю холодного бульйону або води, добре перемішати, додати сіль і дрібно нарізану ріпчасту цибулю. *(Мультимедійний відеоролик).*

Бульйон подати з кусочком м'яса.

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ РИБНОГО

БУЛЬЙОНУ

Готують із риб родини окуневих і рибних оброблених відходів(голів,шкіри,кісток).

Підготовлені продукти кладуть у казан,заливають холодною водою(на 1кг продуктів 3-3,5л води) і варять при слабкому кипінні 50-60 хв.

Якщо при варінні бульйону піна опустилась на дно,влийте до нього склянку холодної води-піна підніметься на поверхню і її можна обережно зняти.



Бульйон рибний (уха) прозорий.

Приготувати звичайний рибний бульйон. Відтяжку зробити або тільки з білків яєць, або з додаванням ікри щуки, судака. Ікру, яку дістають при розбиранні риби-дріб'язку, слід розтерти з невеликою кількістю води, щоб утворилась однорідна маса, додати дрібно нарізану цибулю, сіль розвести холодною водою у співвідношенні 1:4-5, перемішати.

В охолоджений до 50°С бульйон ввести відтяжку, розмішати, додати корінь петрушки або селери і довести до кипіння, зняти піну і варити при повільному кипінні 20—30 хв. Бульйон відстояти і процідити. Прозорі супи подають у бульйонних чашках, тарілках або супових мисках.

Якщо бульйон подають у чашці, її слід поставити на блюдце або тарілку, окремо на пиріжковій тарілці подати гарнір - грінки, кулеб'яки, пиріжки з різними начинками.





Перед подаванням у тарілку покласти гарнір, потім налити бульйон.
Норми відпуску бульйону на порцію - 300 або 400 г.

Гарніри готують з овочів, крупів, макаронних виробів, яєць, м'яса, риби.

Вимоги до якості прозорих супів

Бульйон прозорий, колір м'ясного бульйону жовтий з коричневим відтінком, курячого – золотисто – жовтий, рибного - світло – янтарний або зеленкуватого відтінку.



Смак в міру солоний, з яскраво вираженим ароматом того продукту, з якого його приготували.

Поверхня без часточок жиру.

Продукти, які входять до складу гарніру, зберегли форму, консистенція м'яка, колір овочів натуральний.

V. Узагальнення і систематизація знань учнів в вигляді повторення основних понять.

1. Чим прозорі бульйони відрізняються від звичайних бульйонів?
2. Як готують гарніри для прозорих супів?
3. Які способи відтягування ви знаєте?
4. Розкажіть технологію приготування бульйонів прозорих.

5. Як подають прозорі супи?
6. Вимоги до якості прозорих бульйонів.

Перед тим як розпочати практично закріплювати Ваші знання, я хочу запропонувати трішки пригадати, що ви пам'ятаєте з попередніх уроків "Технології приготування їжі", "Організації виробництва", "Фізіології харчування", "Устаткування" та "Охорони праці". А пригадувати я Вам пропоную у вигляді гри яка має назву « БРЕЙН РИНГ », для цієї гри нам потрібні дві команди .

Гра "БРЕЙН-РИНГ"

Дві команди гравців одночасно відповідають на одне і те ж питання, причому команда, що першою правильно відповіла позбавляє суперника можливості відповісти на це ж питання. У цей час існує кілька версій правил «Брейн-рингу», що відрізняються кількістю розіграваних питань та способом нарахування балів за правильні відповіді. Перемагає команда яка набрала більшу кількість балів. Одна правильна відповідь команди оцінюється в 5 балів. Час відведений на одну відповідь 2 хв. (Додаток 1)

Результати опитування та кількість набраних балів фіксується в картці оцінювання даного конкурсу. (Додаток 2).

Додаток 2

Картка оцінювання гри « **БРЕЙН РИНГ** »

<i>№ запитання</i>	<i>I КОМАНДА</i>	<i>II КОМАНДА</i>
	<i>Кількість балів</i>	<i>Кількість балів</i>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
Разом:		

А зараз щоб закріпити теоретичні знання ми з Вами пригадаємо ще раз, яких правил техніки безпеки необхідно дотримуватися при приготуванні прозорих бульйонів.

І пригадувати я Вам пропоную у вигляді гри, яка має назву: «Мікрофон», умови гри такі; групі оголошується запитання, учні беруть слово, передаючи одне одному умовний «мікрофон». Слово надають тільки тому, хто тримає «мікрофон». Учні повинні говорити чітко, лаконічно і швидко (не більше 0,5-1 хв.).



Питання для проведення «Мікрофону»

	Питання	Відповідь
1.	Яким обладнанням ми будемо користуватися в гарячому цеху при приготуванні бульйонів?	Ми будемо користуватися електричним обладнанням.
2.	Чому нам необхідно дотримуватись техніки безпеки в гарячому цеху?	Тут підвищена небезпека, ми працюємо з електричним обладнанням, а також ми маємо частий контакт з водою, тому нам необхідно завжди дотримуватися техніки безпеки, щоб уникнути нещасних випадків.
3.	Перед початком роботи електричного обладнання, що ми повинні перевірити?	Ми повинні перевірити наявність заземлення, терморегулятора і пакетних перемикачів, перевірити їх санітарний і технічний стан.
4.	Коли дозволяється мити і чистити електричне обладнання?	Мити і чистити електричне обладнання дозволяється тільки при відключеному струмі.
5.	Як необхідно діяти в аварійних ситуаціях при роботі в гарячому цеху?	Негайно відключити від мережі електрообладнання, не допускати сторонніх осіб в небезпечну зону, повідомити про те, що сталося керівника робіт, при нещасних випадках ,необхідно надати потерпілому першу медичну доп.

Ми з Вами закріпили теоретичні знання, а тепер переходимо безпосередньо до підведення підсумків.

VI. Підведення підсумків уроку:

Виставлення оцінок.

Мотивація виставлених оцінок.

VII. Видача домашнього завдання.

Викладач . Запишіть домашнє завдання:

- 1.Скласти криптограму із ключовим словом БУЛЬЙОН.(Додаток 3.).
- 2.Підготувати тестові завдання(найкращі будуть використані для опитування на наступному уроці). Використовуйте текст підручника,опорний конспект або інші джерела.

Викладач .

Учні діляться враженнями:

Ми дізналися

Ми навчилися

Нам знадобиться це ...