

Технология 6 класс

Тема урока: Технология приготовления блюд из мяса»

Виды тепловой кулинарной обработки мяса:

Варка. Заливают холодной водой, снимают с поверхности хлопья свернувшегося белка и варят до готовности.

Жаренье. Мясо нарезают поперек волокон, отбивают, панируют. Жарят с двух сторон до румяной корочки.

Запекание. Перед этим мясо жарят, варят или тушат до полуготовности, затем запекают в духовке в натуральном виде или с добавлением майонеза, яиц и т.д.

Тушение. Предварительно обжаривают или отваривают до полуготовности, укладывают в сотейник, добавляют пассированные овощи, заливают водой или бульон, чтобы полностью покрыть мясо.

Припускание. Это варка мяса. Предварительно дно сотейника смазывают маслом, укладывают мясо и заливают водой так, чтобы закрыть продукт на 2/3.

Практическая работа: В тетрадь записать число, тему урока. Кратко записать виды тепловой кулинарной обработки мяса.

Выбрать один из способов, приготовить блюдо из мяса. Фото отправить.

Более подробно перейти по ссылке:

https://yandex.ru/video/preview/?text=6%20класс%20видеоурок%20блюда%20из%20мяса&path=wizard&parent-reqid=1637110899118232-8109142103074100402-sas2-0547-sas-l7-balancer-8080-BAL-1076&wiz_type=vital&filmId=13126081663797724758