

занятия по СБО в 6 классе
учитель- Малинкина С.Н.

Дата	Предмет	Тема занятия	Работа с учащимися	Термины и понятия	Домашнее задание
25 ноября	СБО	Макаронные изделия. Отваривание макарон (рожков).	Прочитайте информацию по данной теме. Приготовьте отварные рожки с маслом (с сыром)	Звёздочки, ушки, бантики, ракушки, спиральки.	Приготовьте отварные рожки с маслом. Запишите названия макаронных изделий, какие есть у вас дома.

Знакомство с темой.

Макаронные изделия вырабатывают из муки высших сортов с большим содержанием белка. Основные достоинства макаронных изделий: возможность длительного хранения без потерь питательных и вкусовых качеств, быстрота и легкость приготовления. Макаронные изделия идут на приготовление супов, а также для вторых блюд, гарниров.

Макароны, вермишель, лапша- все это макаронные изделия



Макаронные изделия варят двумя способами: первый сливной, второй – несливной.

I способ варки применяют для гарниров;

II способ – для запеканок и макаронников.

. В первом случае макаронные изделия варят до мягкости в бурно кипящей подсоленной воде, после чего кладут на дуршлаг и дают стечь отвару.

При варке макаронные изделия набухают и увеличиваются в весе.

Во втором случае макаронные изделия варят в кипящей воде до загустения, затем добавляют жир, накрывают крышкой и доваривают на слабом огне.

Время варки макаронных изделий (в минутах): **вермишель 12—15, лапша 20—30, макароны 35—50.**

Макаронные изделия используются как самостоятельные блюда и на гарнир.

К качеству блюд, приготовляемых из макаронных изделий, предъявляют следующие требования:

1. отварные макаронные изделия должны быть мягкими, несклеенными, неразваренными, без комков;
2. запеканки должны быть мягкими, сочными: макаронные изделия в них соединены между собой; на поверхности подрумяненная корочка;
3. вкус, цвет и запах блюда должны быть свойственны отварным макаронам, с привкусом того продукта, с которым оно приготовлено.

Макароны (рожки) отварные.

Макароны (рожки) опустите в кипящую подсоленную воду, варите 10-15 минут. Затем откиньте их в дуршлаг и промойте (кипячёной) водой. Сложите макаронные изделия в порционные тарелки. При подаче на стол полейте растопленным сливочным маслом (или посыпьте тертым сыром.) Приятного аппетита.

При выполнении практической работы соблюдайте правила техники безопасности.

1. Не доливай жидкость до края кастрюли.
2. Используй в работе прихватки.
3. Открывай крышку на кастрюле с кипящей водой от себя.