**Содержание**

Введение

Часть 1. Теоретическая часть

1.1 Особенности Петербургской кухни

1.2 Рецепты Петербургской кухни

Часть 2. Методическая часть

* 1. Тематическое планирование

Литература

**Введение**

**Национальные сладкие блюда**

У каждого народа, народа-землепашца особенно, почиталось зерно, продукты его переработки и блюда из него. У наших предков понятие о жизни и плодородии было связано с богом Солнца, сыном могучего Сварога, великим Дажбогом. От него зависело благополучие семьи и рода, и ему пели гимны и приносили дары. Первые весенние дни люди приветствовали *"жаворонками"* из теста— символами неба и тепла. На смену *"жаворонкам"* приходил блин, внук Дажбога. Блин красен и могуч, как согревающее солнце, полит растительным маслом, как воспоминание о жертвах, приносимых могущественным каменным идолам. Истинно русские красные символические блины на масленицу готовили на дрожжах из пшеничной муки. Во все остальные дни можно было есть *"скородумки"* и блинчики из пресного теста. Старые люди и сейчас говорят: *"творить"* блины, а не *"делать",* подчеркивая значимость брожения теста, при котором творилось чудо: мертвая мука оживала, тесто поднималось и дышало.

В старину, когда блины пекли в русских печах, их перевертывать не приходилось. Отсюда традиция печь блины с припеком: на смазанную жиром сковороду клали мелко нарезанную обжаренную ветчину или колбасу, филе трески или судака, нарубленные яйца или зелень петрушки, укропа или лука, заливали блинным тестом и выпекали.

Готовили блины и с кашей (пшенной, овсяной): ее добавляли в тесто после брожения. В некоторых областях до сих пор сохранился обычай готовить блинницы: на глиняную плошку или сковороду кладут выпеченный блин, смазывают его некоторыми продуктами, например, творогом с сахаром и яйцами, перекладывают другим блином, который опять смазывают, например, медом, и т. д. Получается стопка из 6—10 блинов. Ее запекают в русской печи или духовке. При подаче нарезают, подают с топленым молоком. Исстари говорили: *"Сухой блин горло дерет"*, поэтому к нему по- давали сметану, масло, мед, икру и другие приправы. Простые люди приправляли блины рассолом от соленых грибов или конопляным маслом с хреном.

Наряд с блинами широко бытовали блинчики (тонкие блины) и оладьи. Тонкие блины из пресного теста не были ритуальными масленичными блинами, их употребляли и повседневно, но особенно в праздники. В блинчики заворачивали различные фарши или перекладывали ими слои начинки в пирогах (блинчатый пирог), запекали в виде каравая, переслаивая нарубленными яйцами, мясом, яблоками, творогом и т. д. Так что современные блинчики не заимствованы, а с глубокой древности были нашим национальным блюдом.

Оладьи в старину, как и теперь, готовили из более густого теста, чем блины. Их пекли из дрожжевого или пресного теста со взбитыми белками. И так же, как и блины, готовили с припеком. В тесто добавляли мелко нарезанные яблоки, тыкву, изюм. Тысячу лет пекут и жарят блины, блинчики и оладьи. Наше поколение к наследию предков добавило и кое-что свое.

***В XV веке*** появляется и национальный сладкий стол, состоящий из ягодно-мучных, ягодно-медовых или медово-мучных изделий. Это пряники и разные виды сырого, непечёного, но соложеного особым способом теста (калужское тесто, солодуха, кулага), в котором вкусовой эффект достигался длительной обработкой. Например, кулагу готовили трое — пятеро суток, во время которых десятки раз приходилось таскать тяжелые горшки с кулагой из разогретой печи на мороз и обратно, создавая резкие перепады температуры. Калужское тесто—это старинное русское народное лакомство, готовится из молотых сухарей специально выпеченного хлеба, заваренных на сахарном сиропе с добавлением специй. Заваренные сухари выдерживают определенное время в тепле. Калужское тесто получило название от калужских булочников-кондитеров, специалистов-самородков, которые в те древние времена ***(XV—XVI вв.)*** достигли высокого искусства в приготовлении мучных изделий. Готовили это тесто в Калуге вплоть до начала ***XX века.*** Изредка кое-где еще продолжали готовить в ***20-х—30-х годах,*** затем исчезли пряности, в том числе бадьян, без которого невозможно приготовить калужское тесто.

**Часть 1. Теоретическая часть**

**1.1 Особенности Петербургской кухни**

От любой другой российской кухни — московской, уральской, южной — петербургская всегда отличалась не только «столичностью», но, в первую очередь, интернациональностью.

И стоит ли этому удивляться?

Через прорубленное Петром I «окно в Европу» европейские блюда проникли на наши российские столы и стали рядом с исконно русскими кушаньями. «Французской кухни лучший цвет» (и не только французской, но и немецкой, голландской, итальянской, добавим мы к словам Пушкина) так успешно привился на нашей почве, что сейчас эти ветви уже невозможно разделить. Странное на первый взгляд слово *«бефстроганов»* — сочетание французского «беф» (бык, говядина) и русской фамилии — яркий тому пример.

Не следует думать, что так складывалась только «барская» кулинария. Нет, ее характер определяли не только иноземные повара и рестораторы, но и хлынувшие на берега Невы строители, ремесленники, торговцы, трактирщики. Все они принесли с собой свои вкусы и традиции. Таким образом, как и любой элемент национальной культуры, петербургская кухня — явление сложное и многоликое.

Однако приготовить еду, пусть даже очень калорийную, полезную, вкусную, — это еще не все. Совместная трапеза, когда за столом собирается семья или дружеский круг, предполагает еще и общение, беседу, отдых, хорошее настроение. Это и проявление индивидуальности дома. Именно это и составляет предмет гордости хозяев при организации застолья. Поэтому петербургская кухня уделяет много внимания сервировке, украшению и подаче блюд, их сочетанию между собой, правилам этикета, специальному питанию.

**Сервировка стола**

Во всех случаях — будь то обычный семейный обед, встреча за столом близких друзей или праздничный ужин со многими приглашенными — сервировка стола должна быть рациональной, удобной.

При размещении на столе приборов и посуды следует соблюдать определенную последовательность: внизу плоские (мелкие) тарелки для второго блюда, на них — глубокие тарелки для первого, а рядом — маленькие тарелочки для закусок или десерта. Использованная посуда и приборы убираются со стола немедленно.

Столовые приборы кое-где принято еще располагать по двум сторонам от тарелки. И все же наиболее правильно класть их по трем сторонам: ложки — напротив сидящего, ручкой вправо, вилки — слева, зубцами вверх, ножи — справа. Если меню требует использования нескольких одноименных приборов, то располагать их необходимо в том порядке, в каком следуют блюда. Так, например, сначала кладут суповую ложку, а ближе к посуде — десертную. Аналогичные требования — к ножам и вилкам: по краям лежат закусочные, а около тарелок — для вторых блюд. При такой сервировке стола каждый из одноименных приборов, естественно, должен отличаться формой и размером.

Что еще должно быть на столе? Прежде всего — хлеб. На одной из торцевых сторон стола — место хлебнице, лучше плетеной, с разными сортами хлеба.

Середину стола обычно оставляют свободной — сюда хозяйка поставит блюдо с закуской, затем супницу, потом блюдо со вторым, а рядом — гарниры. Предварительно на это свободное место кладут деревянную или пластмассовую подставку, а если посуда неметаллическая — одну или две сложенные вдвое салфетки, отличающиеся по цвету от скатерти. Вообще для создания декоративности при украшении стола желательно использовать вместо скатерти цветные салфетки.

Сервировку и украшение стола можно разнообразить в зависимости от назначения обеда, величины и формы стола (круглый, квадратный, прямоугольный), а также от времени суток.

Так, стол для праздничного (парадного) обеда должен быть накрыт белоснежной скатертью. Фланель или какая-нибудь другая толстая мягкая ткань, подложенная под скатерть, приглушает стук приборов и посуды о стол во время обеда, да и сама скатерть будет лежать ровнее. Можно под скатерть подстелить клеенку на хлопчатобумажной основе или прозрачную из хлорвинила, что предохранит поверхность стола от повреждений.

В центре такого стола ставится ваза-этажерка с фруктами, конфетами.

По обеим сторонам этой вазы-этажерки ставятся вазы с цветами, одна ниже другой, затем судочки со специями, приправами (горчицей, перцем и т. п.).

По обеим сторонам от судков ставятся вода и напитки (алкогольные и безалкогольные напитки можно ставить двумя разными группами, если они есть в ассортименте).

Тарелки и приборы располагают согласно общему правилу, по числу ожидаемых гостей. Здесь важно никого не забыть и так все расставить, чтобы каждому было удобно за столом.

Перед каждым прибором ставятся различной величины рюмки, бокалы, стаканы. И перед каждым же прибором желательно поставить соль в маленьких солонках. Если нет такой возможности, то солонки нужно ставить как можно чаще.

Под каждую тарелку кладется салфетка, сложенная ровным квадратом и проглаженная по диагонали. Один угол салфетки подкладывается под тарелку, другой, с красивой вышивкой или вензелем, спускается со стола. Красиво сложенную салфетку можно класть и непосредственно на тарелку. Сейчас, когда в большом ходу бумажные салфетки, их можно класть под приборы по обеим сторонам тарелки. На два конца стола ставится тарелка или специальная подставка с запасными салфетками.

Маленькие букеты из свежих цветов в изящных вазочках или высоких стаканах, поставленные перед каждым прибором за рюмками и бокалами, дополнительно украсят праздничный стол. Можно их ставить не перед каждым прибором, а только перед виновниками торжества. Можно ставить не букеты, а украсить стол веточками, композициями.

Все это уже будет зависеть от вашего вкуса и фантазии.

**Рекомендации и советы**

Любое блюдо вкусно, если оно подается своевременно, сразу же после приготовления.

Варится все гораздо дольше, чем жарится.

Если что-либо кипятится по минутам и часам, как, например, яйца, зелень и пр., то отсчет времени надо вести от момента закипания.

Посуду (блюда, тарелки, вазочки и т. д.) надо подбирать сообразно подаваемой пище и ее количеству: малое количество пищи на большом блюде или, наоборот, большое — на маленьком будет выглядеть некрасиво.

Некоторые блюда — такие, как пудинги, — подаются к столу на красиво сложенной накрахмаленной салфетке. Если же салфетка отсутствует, то блюдо нужно полить каким-нибудь соусом или сиропом, чтобы придать ему более аппетитный вид.

Остерегайтесь пересола блюд, так как исправить его в некоторых случаях почти невозможно. Недосол же каждый может устранить по своему вкусу.

Для соления супов, соусов лучше использовать раствор соли в кипяченой воде.

Смешивая муку с водой, молоком или другой жидкостью, не муку сыпьте в жидкость, а жидкость понемногу вливайте в муку, тщательно растирая получаемую смесь (до гладкости).

Перед употреблением муку необходимо просеять.

Чтобы узнать, готово ли мясо, овощи (морковь, картофель и т. д.) в бульоне или жаркое, их надо проколоть вилкой. Если вилка легко входит, значит, готово.

Чтобы жаркое из говядины или баранины было мягким, надо мясо (еще в куске) обернуть салфеткой, смоченной в уксусе, поместить в закрытую посуду и выдержать сутки или более в прохладном месте (можно в холодильнике, но не замораживая).

Отварное мясо, курицу и т. п. не надо предварительно вынимать из бульона, так как они обветрятся и потеряют аппетитный вид. Если же в этом есть необходимость, то до подачи на стол следует поместить их в посуду с крышкой.

Печенку лучше солить в конце жаренья или уже при выкладывании ее на блюдо. Если посолить сырую печенку, то, жареная, она станет твердой.

Очень хорошо перед жареньем выдержать печенку в молоке час-полтора.

Перед жареньем во фритюре изделия непременно обсушивают на фильтровальной бумаге или на дуршлаге.

Листья капусты, предназначенные для голубцов, надо течение 10—15 минут отваривать в соленом кипятке.

Для панирования лучше употреблять не панировочные сухари, а натертую на терке черствую булку, предварительно продукт обмакнуть в хорошо взбитое яйцо.

Уксус для использования в кулинарии должен быть преимущественно винный, 6%-ной крепости, но лучше замена его соком лимона или любой другой фруктовой кислотой. например яблочным уксусом.

Горчицу лучше готовить в домашних условиях.

Яйца, сваренные вкрутую, лучше очищаются от скорлупы, если их охладить в холодной воде.

Отварные овощи, крупы и фрукты необходимо протирать горячими, так как после остывания они твердеют и протирать их будет труднее.

Лимонный сок, который входит в состав соусов с желтками и сливками, добавляется в соус перед подачей на стол, потому что от кислоты свертываются желтки и сливки.

Чтобы узнать, не разбавлено ли молоко водой, надо опустить в него стальную спицу. Если молоко не разбавлено, то на конце вынутой спицы останется капля молока, если разбавлено — спица окажется совершенно чистой.

Чтобы смягчить жесткую воду, надо в стакане воды развести небольшое количество питьевой соды (около 1/2 чай ложки), прокипятить и добавить в ведро воды.

Если яблоки пекутся на сковородке или противне, чтобы они не подгорели, надо на дно посуды положить немного сливочного масла и подлить воды.

Вынимать сердцевину из яблок нужно тогда, когда они еще не очищены от кожицы. Из кожицы и сердцевины сырых яблок можно приготовить отвар для компота, желе, квас.

Если нужно, чтобы яблоки разварились, надо брать кислые сорта, а чтобы не разваривались, — сладкие.

Отвар фруктов и ягод, предназначенный для желе и очищенный в процессе приготовления, не следует накрывать крышкой, так как он может стать мутным.

Все сиропы, варенья, желе и кисели из красных ягод варить в медной или эмалированной посуде, иначе они теряют цвет.

Чтобы пища не подгорала, новую сковороду нужно проколить с небольшим количеством жира, затем натереть солью.

Внутреннюю часть холодильника надо не реже 2 раз в месяц мыть теплой водой. Для удаления специфического запаха в холодильнике в воду для мытья следует добавить питьевую соду.

**1.2 Рецепты Петербургской кухни**

**Бутерброды**

***Бутерброды с яйцом, килькой и цветной капустой***

*4 ломтя белого хлеба, 20 г масла, 2 яйца, кильки, 1—2 ст. ложки томатной пасты, соль, петрушка, 1 головка цветной капусты.*

Хлеб обжарить в масле до светло-желтого цвета. Желток крутого яйца изрубить, смешать с мелко изрубленной зеленью петрушки, килькой и томатной пастой. Получившуюся массу положить толстым слоем на хлеб. Каждый бутерброд покрыть половинкой белка, углубление в нем посыпать солью и положить туда кочешок маринованной или сваренной в соленой воде цветной капусты. Запечь в горячей духовке.

***Бутерброды с копченой сельдью и яблоками***

*4—6 ломтей белого или черного хлеба, 50 г маргарина, 1 копченая сельдь, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана рыбного бульона или воды, 2—3 кислых яблока, 1 луковица, соль, томатное пюре или сладкий стручковый перец, 1—2 яйца, 1 помидор или сельдерей.*

Хлеб поджарить с одной стороны. Сельдь почистить, удалить кожу и кости. Яблоки нарезать маленькими тонкими ломтиками, лук изрубить. Слегка прожарить кусочки сельди и лук в маргарине, добавить муку и жидкость, проварить, затем добавить ломтики яблок и еще немного подержать на огне. Когда все продукты размягчатся, заправить солью и томатным пюре или стручковым перцем. Смесь намазать на хлеб с хрустящей стороны и запечь в духовке (260°) до приобретения светло-желтого оттенка. Украсить ломтиками крутых яиц и кружочками помидора или вареного сельдерея.

***Бутерброды с копченой рыбой и яблоками***

*4—6 ломтей белого хлеба, 50 г маргарина, 250 г копченой рыбы, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана бульона или сметаны, 2—3 кислых яблока, 1 маленькая луковица, соль, перец.*

Очищенную копченую рыбу размельчить, потушить в маргарине вместе с мелко изрубленным или натертым луком, тонкими ломтиками яблока, мукой и бульоном или сметаной. Смесь заправить, намазать на хлеб. Запечь в горячей духовке (270°), чтобы поверхность бутербродов подрумянилась.

***Бутерброды с салатом из копченой рыбы и помидором***

*8—12 тонких ломтей белого хлеба, 3 помидора, 20 г масла или маргарина; салат: 3 яйца, 1 большое яблоко, 1 луковица, 1 копченая сельдь или 4—6 рыбок крупной копченой салаки, укроп, перец, соль, 2—3 ст. ложки майонеза.*

4—6 кусков белого хлеба намазать маслом, сверху положить ломтики помидоров, посолить и поперчить. Для салата мелко изрубить крутые яйца, яблоко, луковицу и копченую рыбу, перемешать с мелко нарезанным укропом, заправить солью и перцем и добавить майонез в таком количестве, чтобы салат оставался относительно сухим, но продукты склеились между собой. Салат уложить на помидоры и покрыть другим куском хлеба, маслом вниз. Запечь в духовке при температуре 260—270°, чтобы бутерброды слегка подрумянились.

**Соусы**

***Соус луковый***

*На 500 г соуса: готовый красный основной соус 400 г, лук репчатый 200 г, жир 30 г, уксус 9%-ный 35 г.*

Тонко нарезанный репчатый лук слегка пассеруют, добавляют перец горошком, лавровый лист, уксус, уваривают почти досуха. Полученную массу вводят в готовый красный соус и проваривают 10—15 минут. Можно добавить сахар (15 г).

***Соус белый (основной)***

*На 500 г соуса: бульон белый 500 г, мука пшеничная 25 г, лук репчатый 30 г, петрушка (корень) 20 г, маргарин сливочный 50 г, лимонная кислота 0,5 г.*

Белую горячую пассеровку постепенно разводят горячим мясным бульоном и, помешивая, варят до образования однородной массы 25—30 минут. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. В соус можно положить пассерованный репчатый лук, петрушку и сельдерей. Готовый соус процеживают, заправляют лимонной кислотой и сливочным маслом. Используют соус для приготовления других соусов, а также для заправки супов.

***Соус паровой***

*На 500 г соуса: бульон белый 500 г, мука пшеничная 25 г, лук репчатый 30 г, петрушка или сельдерей 20 г, масло сливочное 50 г, вино сухое белое 25 г, лимонная кислота 0,5 г.*

В основной белый соус кладут сырые овощи — репчатый лук, петрушку, сельдерей и проваривают 10—15 минут, затем добавляют соль, лимонную кислоту, белое виноградное вино, раздробленный перец и доводят до кипения. После этого кладут сливочное масло, нарезанное кусочками, перемешивают до полного соединения масла с соусом, нагревают не выше 80° и процеживают через сито или салфетку.

Подают к отварным мозгам, курице, цыпленку.

***Соус белый с яйцом***

*На 500 г соуса: бульон белый 500 г, масло 40 г, мука пшеничная 25 г, лук. репчатый 30 г, петрушка (корень) 30 г, яйца (желтки) 2 шт., масло сливочное 40 г, мускатный орех 0,5 г, лимонная кислота 0,5 г, сливки или бульон 50 г.*

В белый основной соус, добавляют нарезанную петрушку, сельдерей, репчатый лук, варят 25—30 минут и процеживают. В посуду с толстым дном кладут сырые яичные желтки, кусочки сливочного масла, добавляют сливки или бульон и проваривают при температуре 70—75°, непрерывно помешивая, до полного соединения желтков с маслом. Затем при помешивании вливают горячий белый соус, добавляют лимонную кислоту, мускатный орех, соль и нагревают до 70°, после чего процеживают. При нагревании выше 75° яичные желтки свертываются, и соус становится жидким.

Подают соус к отварной курице и цыпленку.

**Закуски**

***Спаржа, запеченная с мозгами***

*300 г спаржи, 300 г мозгов, 1 лавровый лист, 3 горошины белого перца, сахар, соль, уксус, 20 г масла, 20 г толченых сухарей; соус «Бешамель»: 30 г муки, 30 г масла, около 1/2 л молока или сметаны, 1—2 желтка, лимон или разведенная лимонная кислота; 30 г швейцарского сыра.*

Спаржу отварить в подсоленной воде, слегка приправленной сахаром. Приготовить мозги. Отваренную спаржу поместить в центре блюда, вокруг нее мозги, залить густым соусом «Бешамель» (1/4 л). Сбрызнуть маслом, смешанным с толчеными сухарями. Поставить на несколько минут в горячий духовой шкаф. Готовую запеканку подавать на том же блюде, украшенном зеленью петрушки и кружочками лимона.

***Медальоны из мозгов со взбитым сыром***

*1,5 кг мозгов, 500 г сыра рокфор, 300 г сливочного масла, 1/2 л сливок, перец и соль по вкусу, 1 ст. ложка рубленой зелени.*

Мозги очистить от пленки, сварить до готовности в соленом кипятке, остудить. Нарезать поперек тонкими ломтями, из них вырезать выемкой или стаканом круглые медальоны, разложить их на плоской тарелке, посыпать рубленой зеленью. Растереть рокфор с маслом в однородную массу, поперчить. Сливки взбить в пену, смешать постепенно с растертой массой, разложить из кондитерского мешочка горками на медальоны из мозгов, сверху посыпать зеленью. Положить медальоны на плоскую тарелку, по краю тарелки «чешуей» положить жаренные в масле гренки из хлеба, нарезанного полосками шириной 4—5 и длиной 7—8 см.

***Рисовая запеканка с мозгами***

*200 г риса, 20 г жира; начинка: 300 г мозгов, 30 г жира, 30 г лука; 30 г сыра (твердых сортов), соль, перец, 1/8 л сметаны, яйцо.*

Отварить рассыпчатый рис. Мозги тщательно промыть, очистить от пленки, нарезать кубиками. Лук очистить, мелко нарезать, жарить в жиру, пока не приобретет золотистый оттенок, прибавить мозги и обжаривать в течение 10 минут. Добавить соль и перец. Половину сваренного риса положить в огнеупорную посуду или неглубокую кастрюльку. На рис поместить жареные мозги и накрыть оставшимся рисом. Залить сметаной, тщательно смешанной с целым яйцом или желтком. Посыпать сверху тертым сыром. Поставить в духовой шкаф на 20—30 минут (до подрумянивания). Подавать к столу в той же посуде, украсить кружочками помидоров и листьями салата.

***Блинчатые пирожки с мозгами***

*Тесто: 100 г муки, 1 яйцо, соль, 1/8 л воды, 1/8 л молока; начинка: 250 г мозгов,, 20 г жира, 30 г лука, перец, 2 ст. ложки сметаны; 30 г толченых сухарей, кожа с салом для смазывания сковороды, 40 г жира для жаренья.*

Приготовить тесто. Поджарить блинчики (5—6 ложек теста оставить для панирования).

Приготовить начинку, мозги замочить в воде на 1/2 часа, промыть, очистить от пленки, нарезать кубиками, смешать с жареным луком и жарить около 10 минут. Прибавить соль, перец, сметану. Смазать блинчики начинкой. Бока блинчиков загнуть на 2—3 см от края, свернуть в трубочку, обмакнуть в тесто, посыпать толчеными сухарями. Подрумянить в разогретом жиру со всех сторон. Уложить пирамидой на подогретое блюдо. Украсить веточками зелени петрушки. Подать на стол с горячим соусом или сырыми овощами.

Блинчики можно обжарить без панирования. Можно начинить их фаршем и запечь в духовом шкафу, залить сметаной или соусом «Бешамель», начинив мясом, пропущенной через мясорубку ветчиной, мозгами, массой из вареных овощей и т. п.

**Часть 2. Методологическая часть**

**2.1 Тематическое планирование по технологии**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название раздела** | **Наименование темы** | **Количество часов** |
| ***Технология обработки пищевых продуктов*** | Национальные сладкие блюда. Сервировка стола | **2** |
|  | Особенности Петербургской кухни.Рекомендации и советы | **2** |
|  | Рецепты Петербургской кухни. Приготовление блюда из теста. | **2** |
|  | Рецепты Петербургской кухни. Приготовление блюда из теста. | **2** |
| ***Всего:*** | **8** |

**План урока**

**Тема:** Блинчики с куриным фаршем

**Образовательные цели *-*** *учащиеся должны усвоить следующие знания:*

1. Ознакомить учащихся с технологией приготовления блинчиков с куриным фаршем;

2. Рассказать о технике безопасности.

**Развивающие цели *-*** *учащиеся должны развить умения и навыки:*

Уметь правильно готовить блинчики с куриным фаршем.

Знать технику безопасности при работе с электрической плитой.

**Воспитательные цели -** *убедить учащихся в том, что:*

1. Знание технологии приготовления блинчиков с куриным фаршем пригодится в жизни;

2. Знание техники безопасности, позволит избежать несчастных случаев.

**Тип урока:** урок изучения нового материала и практики

**Метод проведения урока:** эвристическая беседа, комбинированный урок

**Оборудование:** оборудование школьных мастерских, наглядные пособия.

**План-конспект урока по технологии**

**Ход урока**

1. **Организационный этап.**

**Учитель:** Здравствуйте! Садитесь! *(Ученики стоят у своих мест и садятся после слов преподавателя).* *Дежурный кто сегодня отсутствует? (Дежурный класса сообщает об отсутствующих, если они есть).*

1. **Мотивационный этап**

**Учитель:** *Какое мясо используют для приготовления фарша?*

**Ученики:** *Тонко нарезанная мякоть...*

**Учитель:** *Правильно!**Мякоть шеи, мякоть голяшки и обрезки от зачистки всех частей.*

1. **Сообщение темы и цели урока**

**Учитель:** Итак, запишите число и тему сегодняшнего урока: «Блинчики с куриным фаршем» *(ученики под диктовку записывают тему урока в тетради под диктовку, учитель контролирует, чтобы все записали).*

1. **Изучение нового материала**

**Учитель:**

Для приготовления данного блюда, необходим фарш. Для начала мясо моют, нарезают кусочками весом 50-70 гр. и пропускают через мясорубку, можно добавить лук репчатый.

**Учитель:**

Если мясорубка с одной решеткой, то мясо пропускают два раза, а если с двумя решетками, то один раз. Измельченное мясо соединяют с черствым хлебом не ниже первого сорта, предварительно замоченным в молоке или в воде и отжатым, добавляют соль, молотый перец и массу перемешивают. Затем массу снова пропускают через мясорубку. Добавляют воду или молоко, котлетную массу хорошо перемешивают и выбивают.

**Учитель:** *А что при этом происходит?*

**Ученики:** *Масса становится однородной!*

**Учитель:**

Да! При этом масса обогащается воздухом, становится более однородной и изделия получаются пышными. Однако долго выбивать нельзя, так как отделяется жир и изделия становятся менее сочными и вкусными.

**Учитель:** *Следующим этап – это приготовление нашего блюда под названием «Блинчики с куриным фаршем*».

**Учитель:** *А сейчас возьмите свои тетради и запишите ингредиенты необходимые для приготовления этого блюда!*

**Учитель:** *Нам будет нужен:*

* бройлер-цыпленок - 200 г,
* лук репчатый - 2 головки,
* морковь - 1 шт.,
* сливочное масло - 2 ст. ложки,
* маргарин для пассерования лука - 1 ст. ложка,
* для жарки блинчиков - 3 ст. ложки,
* для соуса - 2 ч. ложки,
* мука для соуса - 1 ст. ложка,
* соль, перец - по вкусу.

**Учитель:** Еще запишите для блинчиков на 1 кг теста:

* мука - 1,5 стакана,
* молоко - 2,5 стакана,
* яйцо - 2 шт.,
* сахар - 1 ст. ложка,
* соль - 1 ч. ложка.

**Учитель:** А теперь перейдем собственно к самому приготовлению блюда! Подготовленные тушки бройлеров-цыплят, тонко нарезанные и обжаренные морковь и лук репчатый заливают водой, добавляют соль и варят. Мякоть (с кожей) вареных цыплят пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляя пассерованный репчатый лук. В фарш кладут черный молотый перец, соль, добавляют белый соус и хорошо перемешивают.

**Учитель:** Для приготовления блинчиков в молоко вводят соль, сахар, яйца, размешивают и всыпают просеянную муку. Все хорошо перемешивают с помощью металлического венчика до образования однородного теста без комков непромешанной муки. Тесто процеживают.

**Учитель:** Выпекают блинчики на хорошо разогретых порционных сковородах диаметром 15—18 см, смазанных куском шпика или растительным маслом. Тесто наливают тонким, ровным слоем до 1 мм и поджаривают каждый блинчик с одной стороны до образования румяной корочки. Поджаренные блинчики складывают стопками, пересыпая сухарями молотыми, и хранят до фарширования в охлажденном виде. На поджаренную сторону блинчиков кладут фарш и заворачивают конвертом. Готовые блинчики обжаривают в жарочном шкафу. Подают по 2 шт. на порцию. При подаче поливают растопленным сливочным маслом. Можно подавать блинчики к бульону, полученному при варке цыплят. Бульон предварительно процеживают, добавляют соль и перец.

**V. Этап применения нового материала:**

* Проверить организацию рабочих мест и соблюдение безопасных приемов труда.
* Проверить правильность выполнения трудовых приемов и технологической последовательности.

**VI. Подведение итогов урока, выставление и комментирование оценок.**

Проверка закрепления заготовок, указание на недочеты:

* объявление оценок учащимся, принимавшим участие в приготовлении данных полуфабрикатов;
* разбор допущенных ошибок при работе, способы их устранения;
* отметить учащихся, проявивших прилежность, трудолюбие, смекалку в работе;
* сообщить учащимся тему и содержание следующего занятия;

**VI. Домашнее задание**

**Учитель:** Запишите домашнее задание: прочитать дополнительный материал.Урок закончен. До свидания!

**Литература:**

Петербургская кухня - АООТ «Иван Фёдоров» С.-Петербург 1994г. – Р.Б.Криворогов.

Основы кулинарии – «Просвещение» Москва 1993г. – В.И.Ермакова.

Технология 6 класс – «Вентага-Граф» Москва 2000г. – В.Д.Симоненко.

Технология 7 класс – «Вентага-Граф» Москва 2000г. – В.Д.Симоненко.