

**Министерство образования, науки и молодёжи республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**



**Методическая разработка
открытого занятия**

**Тема: Приготовление, кулинарное требование к
качеству, условия и сроки хранения соусов.**

Разработал:
Преподаватель
Танчинец Е.Т.

Рассмотрено
на заседании цикловой комиссии
по профессии «Повар, кондитер»
Протокол № от « » ____ 20 г.
Председатель ЦК ____ А.В.Буркова

г.Симферополь
2020

Методика проведения занятия

Занятие начинается с организационного момента

I. Организационный момент

Преподаватель приветствует обучающихся, отмечает отсутствующих, проверяет готовность к занятию.

Обучающиеся приветствуют преподавателя, дают сведения об отсутствующих и дежурных, готовят все необходимое к занятию.

Эффективным средством освоения изучаемого материала является способность обучающихся вести диалог по предлагаемому преподавателем материалу.

Ознакомление обучающихся с темой, целями и мотивацией предстоящей деятельности

*С хорошим соусом съестной становится подметка,
Ведь поваром не зря придумана искусная уловка,
молва насочиняла массу остроумных поговорок
про рецептурные секреты кулинарных маскировок,

*Горчица, кетчуп, майонез - стандартные заправки,
А песто, болоньез, субиз и терияки - для гурманов.
Вкус, цвет, состав, температура, консистенция -
Поваренные тонкости в процессе их приготовления.
Гастрономическими нотками они озвучивают блюда,
Нюансами играя мастерски на аппетитных струнах,
Пищантым дополнением пище – цимусная фишка,
Поэтому меню без соусов, как на безводье рыбка*

Преподаватель: Как Вы думаете, какая тема сегодняшнего занятия?

Тема занятия: Приготовление, кулинарное требование к качеству, условия и сроки хранения соусов.

Сформулируем цели занятия.

Цели занятия:

Образовательная: сформировать представление о классификации соусов, приготовлении мучных пассировок и бульонов для соусов,

технологии приготовления горячих и холодных соусов, условия и сроки хранения.

Развивающая: содействовать развитию интеллектуального, логического, технологического видов мышления, уметь составлять алгоритмы ответов, сравнивать, делать выводы.

Воспитательная: уметь работать самостоятельно и в коллективе – по командам, способствовать формированию устойчивых профессиональных интересов.

Методическая: показать методику проведения нетрадиционного занятия междисциплинарного курса с применением интерактивных технологий и методов обучения для активизации познавательной деятельности обучающихся.

Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность. Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы, действующие возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, соусы способствуют возбуждению аппетита, лучшему усвоению пищи. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соусов к блюду имеет большое значение.

II. Новые понятия и способы действий.

Сегодня мы с Вами отправимся в кулинарное путешествие на поезде знаний по многообразному миру соусов.

Мы будем делать остановку на разных станциях. Но перед посадкой вы должны взять билеты, а для этого вам понадобится багаж знаний.

Преподаватель задает вопросы каждому участнику команды согласно приобретенных билетов, на знание классификации соусов, технологии приготовления мучных пассировок и бульонов для соусов.

ВОПРОСЫ:

1. Как в русской кухне назывался соус? (Ответ обучающихся: взвар)
2. Как подразделяются соусы по температуре подачи? (Ответ обучающихся: горячие и холодные)

3. Как подразделяются соусы по цвету? (Ответ обучающихся: красные и белые)
4. Соусы, какой консистенции используются для поливки и тушения блюд? (Ответ обучающихся: жидкие)
5. Каково использование густых соусов? (Ответ обучающихся: для фарширования, добавления в блюда в качестве связующей основы)
6. Что нужно ввести в соус для придания густой консистенции? (Ответ обучающихся: мучную пассеровку)
7. Какая мучная пассеровка приготавливается при температуре 150°C (Ответ обучающихся: красная)
8. При какой температуре приготавливают белую мучную пассеровку? (Ответ обучающихся: 120 °C)
9. Как подразделяют мучную пассеровку по способу приготовления? (Ответ обучающихся: сухая и жировая)
10. Какой запах имеет красная сухая пассеровка? (Ответ обучающихся: запах каленого ореха)
11. Как называется пассеровка, которую готовят без нагревания (Ответ обучающихся: холодная)
12. Сколько времени может храниться охлажденная сухая пассеровка? (Ответ обучающихся: 24 часа)
13. Какой бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом? (Ответ обучающихся: белый)
14. Как обрабатывают пищевые кости для приготовления коричневого бульона? (Ответ обучающихся: обжаривают в жарочном шкафу)
15. Соусы сметанные бывают какие? (Ответ обучающихся: натуральные и на белом соусе)
16. Жировую пассировку разводят каким бульоном? (Ответ обучающихся: горячим)
17. Сухую пассировку разводят каким бульоном? (Ответ обучающихся: охлажденным до t 80 c)
18. Соус молочный готовят какую пассировку? (Ответ обучающихся: жировую)

Как еще называют молочный соус? (Ответ обучающихся: бешамель)

19. Коричневый бульон готовят из каких костей? (Ответ обучающихся: жаренных)

20. Что является жидкой основой соуса? (Ответ обучающихся: бульон)

21. Как называется пассировка, которая готовится без нагревания? (Ответ обучающихся: холодная)

22. Какая мука используется для приготовления соусов? (Ответ обучающихся: не ниже 1-го сорта)

23. Для приготовления 1 л соуса сколько требуется муки? (Ответ обучающихся: 25-50 г муки)

24. Какой загуститель кроме муки можно использовать в соусе? (Ответ обучающихся: модифицированный кукурузный крахмал (видоизмененный))

25. Как называется концентрированный бульон? (Ответ обучающихся: фюме)

26. Для соусов используют белые корни какие? (Ответ обучающихся: петрушка, сельдерей, пастернак)

27. Чем заменяют томат в белом соусе? (Ответ обучающихся: лимонной кислотой)

28. Основой какого соуса являются сухари? (Ответ обучающихся: сухарного)

29. Что является основой масленных смесей? (Ответ обучающихся: масло)

30. Составные компоненты заправки для салатов? (Ответ обучающихся: уксус, сахар, соль, молотый перец, растительное масло)

31. Что представляет собой майонез? (Ответ обучающихся: эмульсию)

32. При недостаточном взбивании и долгом хранении шарики масла соединяются между собой и вступают на поверхности, как называется этот процесс в соусе майонез? (Ответ обучающихся: отмасливанием)

33. Форма нарезки овощей для овощного маринада с томатом? (Ответ обучающихся: соломой)

➤ 1-ая СТАНЦИЯ *«Теоретическая» (Дидактическая игра «Домино»).*

Задание: Каждая команда выбирает набор карточек-домино, состоящих из двух клеток с вопросами и ответами, и даёт ответы на вопросы, составив цепочку из карточек-домино.

Игра "Домино"

Соус луковый

Соус луковый с горчицей Производные красного основного соуса:

Соус паровой

Соус белый с яйцом

Соус томатный Соусы белые на мясном бульоне:

Соус паровой

Соус белый с рассолом

Соус томатный Соусы белые на рыбном бульоне:

для поливки овощных, крупяных и других блюд Жидкий молочный соус используется:

для запекания блюд из мяса, овощей, рыбы Молочный соус средней густоты используется:

для фарширования котлет из птицы, изделий из рубленого мяса Густой молочный соус используется:

Масло сливочное,
яйца,

зелень петрушки (укропа),

лимонная кислота Яично-масляные соусы:

Масло зеленое

Масло селечное

Паста желтковая Масляные смеси:

Сливочное масло,

зелень петрушки,

лимонная кислота Компоненты зеленого масла:

Уксус, сахар,

соль, перец молотый, растительное масло Компоненты заправки для салатов:

Морковь, лук репчатый, томатное пюре, масло растительное, уксус,
сахар,

бульон рыбный Компоненты маринада овощного:

Масло растительное,

яйца (желтки),

горчица столовая,

сахар,

уксус Компоненты соуса майонез:

Соус "Южный"

Соус "Кубанский"

Соус "Ткемали" Соусы промышленного производства:

При приготовлении соусов, тушения капусты, в салаты и винегреты

Соус "Южный" используют:

Слегка кисловатый вкус, аромат сливочного масла

Требования к качеству яично-масляных соусов:

Кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей

Требования к качеству маринадов:

При температуре 75 °С не более 2 ч с момента приготовления

Каковы условия хранения сметанных соусов?

На водяной бане при температуре 80 °С 3-4 часа

Каковы условия хранения основных горячих соусов?

❖ 2-ая СТАНЦИЯ *«Технологическая» (Дидактическая игра «Шпаргалка»*

Форма проведения: письменная работа на знание технологии (приготовления соусов красного основного и белого основного).

Игра «Шпаргалка»

Соус красный основной.

Из _____ костей варят _____ бульон и процеживают его. Морковь, _____, петрушку мелко нарезают и _____ на жире 5-10 мин, затем вводят _____ и пассеруют вместе 10-15 мин. Приготавливают _____ сухую пассеровку, охлаждают её до _____ °С и, помешивая, соединяют с частью бульона. Бульон доводят до кипения, вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят соус в течение _____ при _____ кипении. За _____ мин до конца варки в соус добавляют соль, _____, _____, молотый перец. Соус _____ через сито и _____ разваренные овощи, вновь доводят до кипения. Чтобы при хранении соуса не образовалась _____, на его поверхность кладут небольшие кусочки _____ (защипывают).

Соус белый основной.

Варят _____ бульон. Коренья и лук нарезают _____. В посуде с толстым дном пассеруют _____ на маргарине до _____ цвета. _____ белую пассеровку разводят в несколько приемов

_____ мясным бульоном, размешивают до образования однородной массы. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят _____, во время варки с поверхности снимают _____. В готовый соус добавляют соль, _____, затем _____, _____ разварившиеся овощи и вновь доводят до кипения. Готовый соус заправляют _____, зачищают поверхность, чтобы не образовалась _____, и хранят на _____. Если белый основной соус применяют для приготовления производных соусов, супов, то его не заправляют _____ и _____.

3-я Станция *«Историческая (интерактивный прием Снежный ком)»*

Группа делится на две команды.

- ❖ Задание для команды № 1. История изобретения соуса майонез.
- ❖ Задание для команды № 2. История происхождения кетчупа.

Начинает первый обучающийся с сообщения известных ему фактов, второй продолжает, не повторяя того, что уже было сказано. И так, по нарастающей цепочке обучающиеся излагают истории появления соусов. Ассистенты рассказывают технологию приготовления соуса майонез и кетчупа.

4-ая Станция *«Сообразительная» (Дидактическая игра «Третий лишний»)*

Обучающиеся выбирают карточки с названиями трёх соусов. Задание. Определить что лишнее, обосновать ответ.

Игра "Третий лишний"

Соус яблочный

Соус абрикосовый

Соус красный кисло-сладкий

Соус хрен

Соус хрен со сметаной

Соус сметанный с хреном

Заправка горчиная

Заправка горчиная с желтками

Масло с горчицей

Соус польский

Соус голландский

Соус украинский

5-ая Станция «Практическая»

Обучающиеся рассказывают о приёмах декорирования блюд соусами, представляют соус майонез и кетчуп (соус «Южный»).

III. Объявление итогов занятия.

Объявление победителей, награждается команда-победительница и лучшие игроки из обеих команд. Выставление и комментирование оценок.

IV. Рефлексия

-Что вам понравилась сегодня на занятии?

-Что вы запомнили важного и главного для себя?

-Что вам могло бы пригодиться в жизни?

V. Домашнее задание. Составить технологическую схему приготовления соуса голландского