

Інтерактивний аркуш

Професія: Кухар 3 розряду

Тема: Основи кулінарної обробки продуктів

◆ 1. Розминка (дай відповідь коротко)

1. Що таке первинна обробка сировини?

2. Назви 3 способи теплової обробки:

1.

2.

3.

3. Яка температура кипіння води?

◆ 2. Встанови відповідність

З'єднай продукт і спосіб обробки:

Продукт Спосіб обробки

Картопля А. Пасерування

М'ясо Б. Варіння

Цибуля В. Смаження

Відповідь:

Картопля —

М'ясо —

Цибуля —

◆ 3. Встав пропущені слова

1. Перед тепловою обробкою овочі необхідно

 та

.

2. М'ясо перед приготуванням потрібно

.

3. Для збереження вітамінів овочі варять у _____ воді.

◆ 4. Ситуаційне завдання

Ти готуєш суп. Овочі втратили колір і стали м'якими.

? Що ти зробив(ла) неправильно?

? Як це виправити наступного разу?

◆ 5. Практичне завдання

Опиши послідовність приготування простої страви
(наприклад: картопляне пюре)

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____

◆ 6. Знайди помилку ⚡

Прочитай і виправ:

"Овочі потрібно довго тримати у воді після очищення, щоб вони стали м'якшими."

✗ Помилка: _____

✓ Правильно: _____

◆ 7. Міні-тест (обери правильну відповідь)

1. При якій обробці використовується жир?
а) Варіння

- б) Смаження
 - в) Запікання
 - 2. Що зберігає більше вітамінів?
 - а) Довге варіння
 - б) Швидке приготування
 - в) Повторне розігрівання
-

◆ 8. Рефлексія

✓ Сьогодні я дізнався(лась):

✓ Було складно:

✓ Хочу навчитися:
