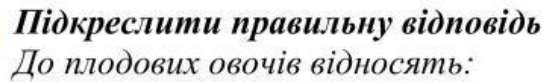


Тема уроку: Плодові овочі



До плодових овочів відносять:

Томати, баклажани, огірки, буряк, кабачки, кольрабі, топінамбур, кавуни, перець стручковий, горох, квасоля, боби, гарбузи, дині.



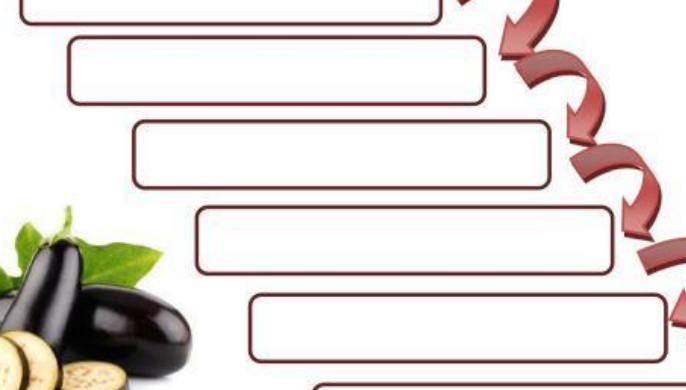
Заповнити алгоритм

1. Механічна кулінарна обробка кабачків складається з:

2. Механічна кулінарна обробка огірків складається з:

3. Механічна кулінарна обробка цукрової кукурудзи складається з:

4. Механічна кулінарна обробка баклажанів складається з:





Встановити відповідність:



Визначити правильне твердження чи ні, позначивши правильне твердження (+) не правильне (-)

1. У кулінарії кабачки використовують для приготування салатів, перших страв, тушкування, фарширування, маринування. _____
2. Розрізняють кавуни цукатні і кормові. _____
3. Квасоля - цінний дієтичний продукт. _____
4. У дієтичному харчуванні боби рекомендують при захворюванні печінки, нирок, кишечника. _____
5. Сорти томатів розрізняють за кольором, формою, ребристістю, розміром, кількістю насінневих камер, а також ступенем стиглості. _____
6. За формою плоди перцю бувають округлі і овальні. _____
7. Гарбузові овочі повинні бути чистими, свіжими, цілими, здоровими, за формою і забарвленням, смаком і запахом відповідати господарсько-ботанічному сорту. _____