

Технология «Макароны с сыром»

Творческий проект

ИСПОЛНИТЕЛЬ: _____



КУЛИНАРИЯ



Кулинария – искусство приготовления пищи.



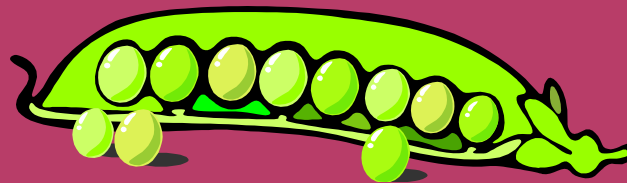
Народная мудрость

Какова еда и питье - таково и житье.

Ешь правильно - и лекарство ненадобно.

Лакомств тысяча, а здоровье одно.

Зелень на столе - здоровье на сто лет.



Мое любимое блюдо – это макаронны!

- Пожалуй, нет ни одного человека, который бы не любил макаронны. Макароны бывают разных видов и формы. Макароны изготавливают в Италии. Но макароны очень калорийны и не каждый может позволить их употреблять в больших количествах.

Техника безопасности приготовления еды. Требования безопасности перед началом работ:

- - Надеть спецодежду (косынку, фартук), волосы убрать под косынку.
- - Вымыть руки с мылом.

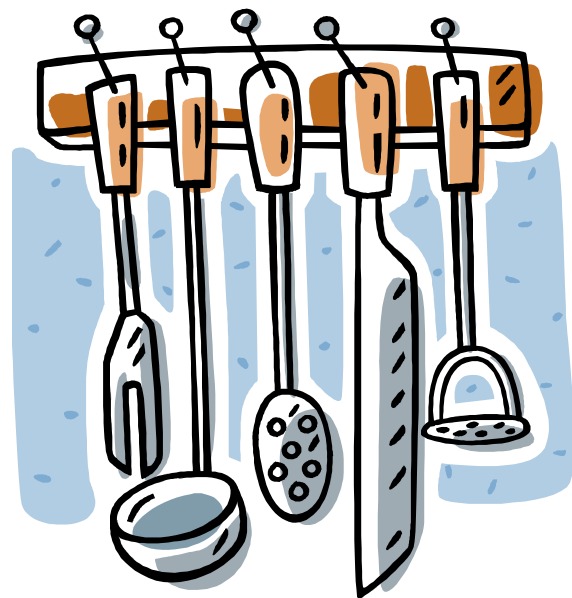


При работе с горячей жидкостью:

- - Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливай до края 4-5 см.
- - Когда жидкость закипит, уменьши нагрев.
- - Снимая крышку с горячей посуды, приподнимайте ее от себя.
- - Крупу и другие продукты засыпайте в кипящую жидкость осторожно.
- - Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками.



1



2



Приготовление «Макарон с сыром».

- **Инвентарь:** кастрюля, доска разделочная, терка, одна средняя тарелка, одна большая тарелка, дуршлаг, ложка столовая.
- **Ингредиенты:** сыр 100 гр., макароны «Рожки» 200 гр.

Рецепт приготовления:

1)Вскипятить воду.



2) Засыпать макароны.



3) Добавить соль по вкусу.



4) Довести до готовности.



5) Слить воду.



6) Сыр натереть на терке



7) Макароны выложить на тарелку.



8) Посыпать сыром.



9) Подать к столу.



Требование к качеству макарон

- Отварные макароны должны быть мягкими, но не разваренными, без комков и не склеенными, то есть сохранять форму

Требования безопасности по окончанию работы:

- -Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- - Вынести мусор, тщательно вымыть руки с мылом.

Итог:

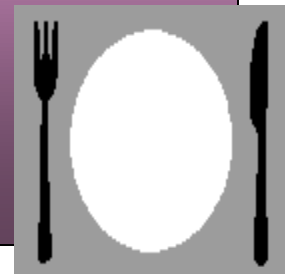
- ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Правила техники безопасности при кулинарной работе.

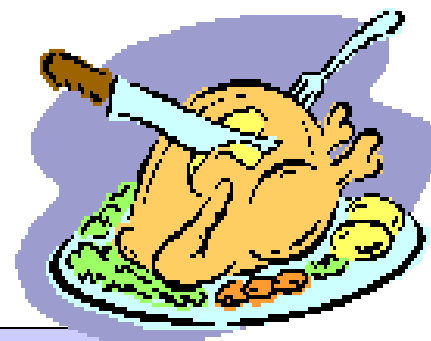
При использовании электроприборами:

Включай и выключай электроплиту
сухими руками.

По окончании работы выключи
плиту.

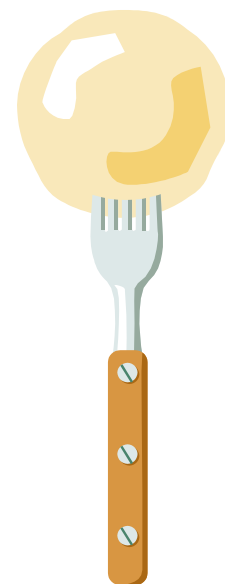


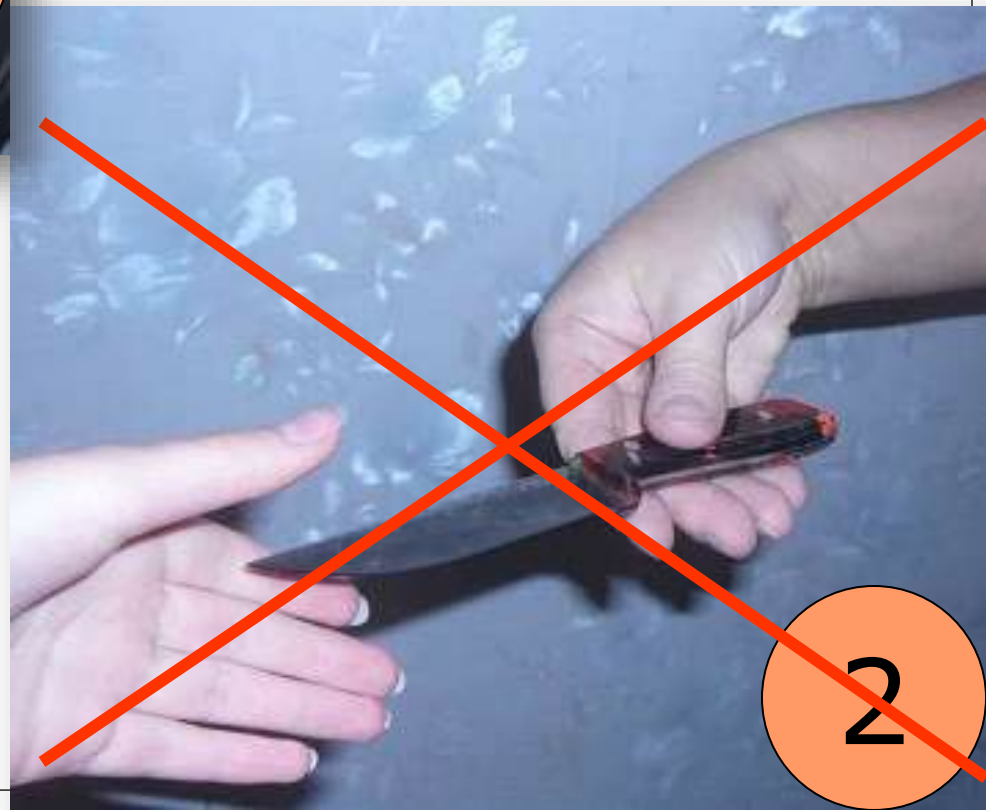
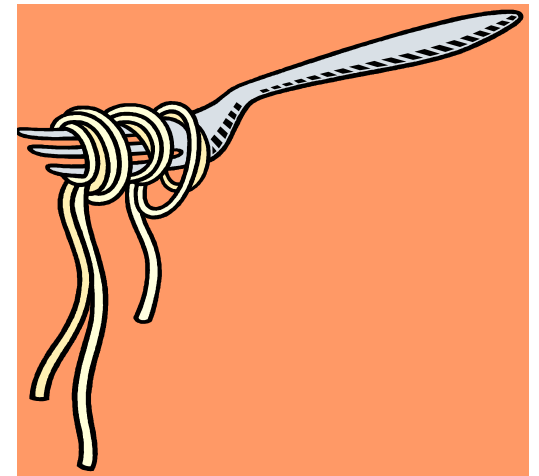
При работе с ножом и приспособлениями:



1. Передавай нож и вилку только ручкой вперед.
2. Не поднимай нож высоко над разделочной доской.

Будь осторожна!!!





При пользовании ножом соблюдать
осторожность



Готовить пищу следует в специальной
одежде



При работе с горячими жидкостями



foto from flax (CC) by scary_mary