

ЗАЛАРИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ

на тему: «Ментальные карты-метод обучения образовательной деятельности».

Салаты из мяса курицы

Выполнила: Хогоева Лариса
Григорьевна Преподаватель
специальных дисциплин



П. Новонкутский 2023г



*Салат-ну, просто объеденье,
Вкусный, сытный и простой,
Всем поднимет настроенье
И украсит стол любой!
Берем грибы, лук, помидоры,
Яйца и майонез.*



*И вот из этого набора
И будет чудо из чудес.*

*Лук, шампиньоны мы обжарим
Это будет первый слой,
Майонеза добавляем
Сверху тоненькой струей.*

*Яйца кубиками крошим,
Нужно будет их штук пять.*

*На грибы все это ложим,
Сверху майонез опять.*

*Четыре средних помидора -
Здесь они последний слой.
Режем кубиком, с задором,
Праздник-то у всех какой!*



Актуализация опорных знаний.

Ментальная карта— это способ систематизации знаний с помощью схем.

Для того чтобы приготовить салат, салат-коктейли (десертные) необходимо соблюдать все нормы СанПиНа. Салаты подают на соответствующих тарелках, бокалах, фужерах.

Ментальная карта на тему «Приготовление салатов из мяса курицы».

Тетрова Мария 57 группа.

Ментальная карта салат «мясной из курицу»

Три оформленные салатов не допустима уваренная зелень, камчатое омары.
Для подачи: картофельный салат и закуска испальдрот: небольшие стальные тарелки, розетки, закусочные тарелки, менажницы. Холодное блюдо и закуска приготавливаются за 2 ч.

яйца



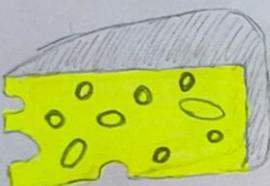
- яйца сварить вкрутую, остудить, очистить, измельчить (натереть на терке).
при температуре 14 °С, поуряд расады для блюд - при температуре 0-10 °С.

куриная грудка

- выложить куриное филе, залить холодной водой и отправить на огонь. Варить 35-40 мин.

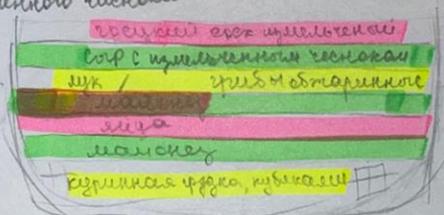
твердый сыр

- сыр натереть на мелкой терке и соединить с небольшим количеством майонеза добавить 1-2 зубчика измельченного чеснока



грибы шампиньоны

- грибы с/л. Лук обжарить в небольшом количестве раст. масла до золотистого цвета. Добавить с/л грибов и тушить 10-15 мин.



грецкий орех

- орех измельчить и посыпать сверху



форма «круглая»

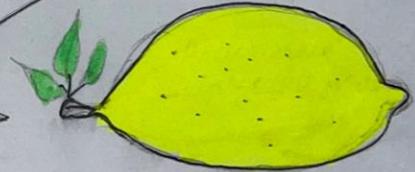
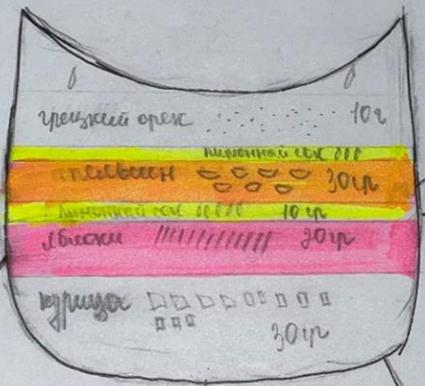
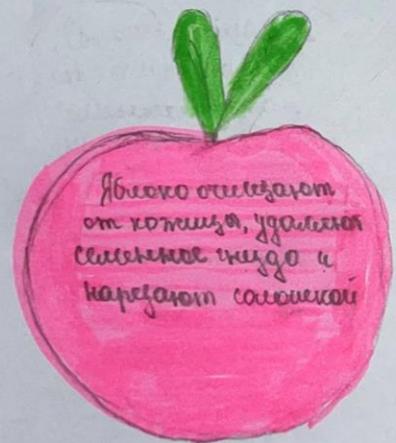
Погода 10.06.66 21°C 4 курс

при оформлении салатов не допустима
увядшая зелень, помятые овощи. Для
подарки как обед и завтрак
используют: шубные столовые
тарелки, подставки, закусочные
тарелки, сервировочные. Каждое
блюдо и закуска приоткрываются
за 2 часа перед подачей. Температура
хранит при $\pm 14^{\circ}\text{C}$, полуфабрикаты
для белог- при $\pm 2-10^{\circ}\text{C}$

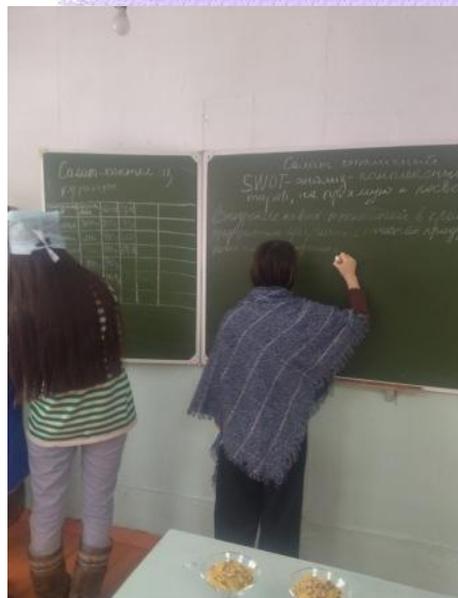
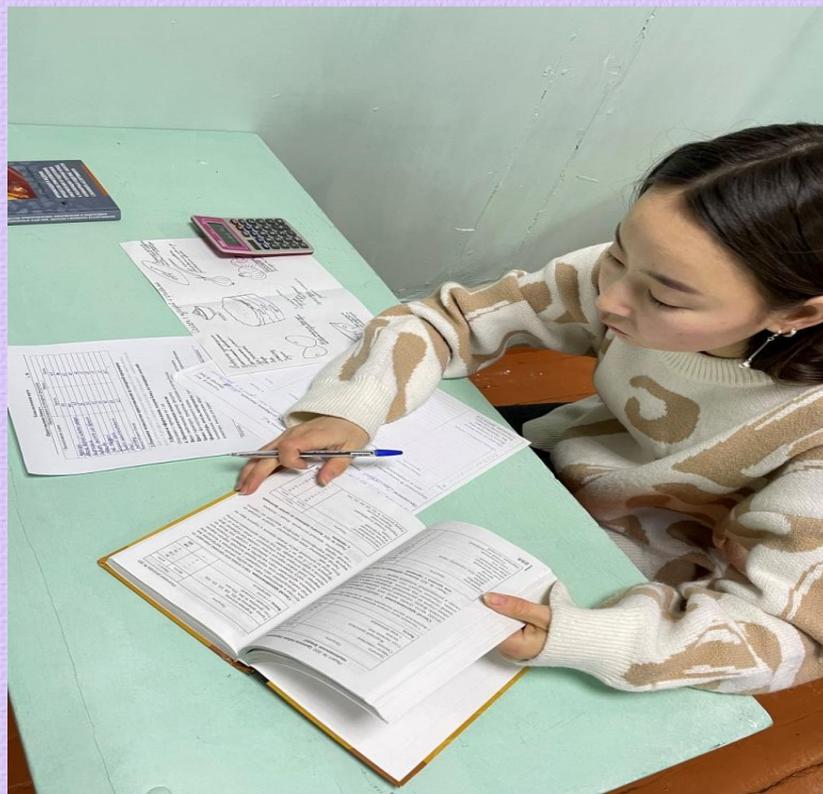
Ментальная карта салат «мясной из курицу»

Салат-коктейль с курицей и фруктами

Орехи шубные
- тарелки, и
после подачи сверху



Курицу (исконов) отваривают 35-40 мин
после охлаждения нарезают мелкими
кубиками



Калькуляционная карта №33 «Салат столичный»-по методу ментальной карты.

Пример:

курица	0,03	250,00	= 7,50
морковь	0,055	20,00	= 1,10
максимум	0,04	100,00	= 4,00
муш. реп.	0,02	30,00	= 0,60
айсдо	0,02	2,70	= 4,35
греч. орех	0,01	750,00	= 7,50
сир кв.	0,02	300,00	= 6,00
майонез	0,02	120,00	= 2,40

Выход: 150 гр. 48,45
 цена блюда: 48,45 руб.

Вывод: Нарушение норм вложения
 это ведет к увеличению
 продукта. «курица»

Зрительная цена блюда:

Норма вложения сырья	цена	сумма
курица 0,115	250,00	28,75
морковь 0,03	20,00	0,60
максимум 0,04	100,00	4,00
муш. реп. 0,02	30,00	0,60
айсдо 0,02	2,70	4,35
греческий орех 0,01	750,00	7,50
сир кв. 0,02	300,00	6,00
майонез 0,02	120,00	2,40
Выход: 150 гр.		54,20
Фактическая цена		
150 гр - 54,00 руб		

Пример:

курица	0,130	250,00	= 32,50
морковь	0,04	20,00	= 0,80
греческий орех	0,05	100,00	= 5,00
муш. реп.	0,02	30,00	= 0,60
айсдо	0,02	2,70	= 4,35
греческий орех	0,01	750,00	= 7,50
сир кв.	0,02	300,00	= 6,00
майонез	0,02	120,00	= 2,40

Выход: 150 гр. 59,15
 цена блюда: 59,15

Вывод: перерасход основного
 сырья, это ведет к увеличению
 основного, дорогого ингредиента,
 курицы.

Заключение

С помощью ментальных карт можно решать различные проблемы наиболее эффективно, например темы пропущенных дней, провести устный опрос по пройденным темам. Таким образом, ментальная карта развивает логическое мышление, творческий подход, развивает память.

Викторина. Салаты.

1. *Что в переводе с итальянского означает «салат»?*
а) холодное б) соленое в) пестрое
2. *У какого древнего народа встречался обычай есть салат?*
а) у кельтов б) у римлян в) у египтян
3. *Как по большей части подается салат?*
а) к мясу б) как основное блюдо в) к рыбе
4. *Когда обычно готовят салаты?*
а) за пару часов перед подачей на стол б) непосредственно перед подачей на стол в) их готовят с вечера
5. *Что делают практически со всеми салатами перед подачей на стол?*
а) перчат б) солят в) охлаждают
6. *Почему салаты обычно содержат среди компонентов зелень?*
а) для красоты б) чтобы вызвать аппетит перед основным блюдом в) чтобы они были сочными
7. *Почему дыню не принято смешивать с другими ингредиентами?*
а) она перебивает вкус. б) она вредит пищеварению. в) она задерживает чувство насыщения
8. *Что часто используют в качестве основы для теплого салата?* а) цветную капусту б) кабачки в) баклажаны
9. *Какой из перечисленных видов салатов подается как основное блюдо?*
а) зеленый салат б) фруктовый салат в) теплый салат
10. *Чем заправляют салаты из достаточно нежных овощей и пряной зелени?*
а) растительным маслом б) уксусом в) лимонным соком».