**Тема: Тепловая обработка овощей.**

Задание. Прочитать текст и вставить пропущенные слова из словаря.ставить про

* ----------------------овощи в воде, бульоне.
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** нарезанные овощи на сковороде с добавлением масла.
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_отваренные или обжаренные овощи в небольшом количестве воды.
* \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_обжарить овощи до полуготовности, затем добавить в блюдо.
* **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  в духовке.

 **Словарь:** Жарят, Тушат Пассеровать,

 Запекать, Варят,

Задание. Ответить на вопросы.

1. Как называется приспособление для измельчения овощей?
2. Как называется приспособление, которым разливают суп?

 ------------------------- ------------- 

1.

2.

Задание. Подобрать пару.

 **Жарят**  в кастрюле

 **Запекать**  на сковороде

 **Варят**  в духовке

 **Пассеровать** в кастрюле

 **Тушат**  на сковороде

**Натирать**  ножом

**Нарезать** тёркой

Задание. Записать для приготовления овощного салата из сырых овощей

Продукты: --------------------------------------------------------------------------------------------

 ------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Чем можно заправить салат? ---------------------------------------------------------------------

Задание. Записать для приготовления винегрета

1.Продукты:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Какие овощи для винегрета нужно отварить?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Вставить в схему приготовления пропущенные слова

 ( запрвить, очистить, вымыть, нарезать) :

 Овощи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 Овощи отварить

 Овощи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Чем можно заправить винегрет? -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Задание: Записать для приготовления овощного супа

1.Продукты:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Посуду:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Способ тепловой обработки овощей:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_