**Приготовление каши.**

**Направление работы:** домоводство раздел «Кулинария».

**Возраст:** старший.

**Воспитатели:** Н.Б. Мажухина.

**Тема:** **«Приготовление жидкой каши».**

**Тип занятия:**  закрепление.

**Цель:** способствовать формированию знаний и умений в приготовлении каши.

**Задачи:**

1. **Образовательная:**
* продолжать формировать знания и умения в приготовление блюда по рецепту.
* научить использовать в работе кухонные весы.
1. **Коррекционно – развивающая:**
* развитие творческих, коммуникативных и организаторских способностей в процессе приготовления пищи.
1. **Воспитательная:**
* развитие способности к совместным действиям в быту.

**Материально-техническое оснащение:**

Учебные:

* электрическая плита;
* производственные столы;
* посуда;
* кухонные приспособления;
* кухонные весы.

Наглядные:

* кулинарная книга.

Раздаточный материал:

* рецепт приготовления блюда;
* технологическая карта.

Сырье:  на 9 человек.

* Геркулес, рис 0,270кг
* молоко 0,900 кг
* сахар 0,045 кг
* масло слив. 0,045 кг
* соль 0,010 кг

**Тема: «Жидкие каши».**

Овсяная каша на молоке.

Перечень продуктов: на 10 порций.

* молоко 0,900 кг
* вода 0.200 кг
* геркулес 0.270 кг
* сахарный песок 0.045 кг
* соль 0.020 кг
* масло сливочное 0.045 кг

Способ приготовления.

Молоко (0,900) разбавить кипятком (0,200) и все довести до кипения, добавить соль, сахарный песок, размешать. Помешивая в молоко постепенно всыпать крупу. Варить при слабом кипении 5-10 минут постоянно помешивая. После загустения каши добавить сливочное масло, уменьшить нагрев плиты, накрыть кастрюлю крышкой и варить в течение 5-10 минут до готовгости. Готовую кашу отпускают в горячем виде в порционные тарелки.

Последовательность приготовления овсяной каши.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Молоко | Крупа | Соль | Сахар | Масло |

|  |
| --- |
|  Вскипятить молоко и воду. |

|  |
| --- |
|  В кипящее молоко добавить соль, сахар.  |

|  |
| --- |
|  Постоянно помешивая добавить крупу. |

|  |
| --- |
|  Варить 5минут.  |

|  |
| --- |
|  Добавить сливочное масло. |

|  |
| --- |
| Варить до готовности 5-10 минут |

|  |
| --- |
|  Остудить.  |

|  |
| --- |
| Подавать в горячем виде. |

**Тема: «Жидкие каши».**

Овсяная каша на молоке.

Перечень продуктов: на 9 порций.

* молоко 0,600 кг
* вода 0.200 кг
* рис 0.270 кг
* сахарный песок 0.045 кг
* соль 0.020 кг
* масло сливочное 0.045 кг

Способ приготовления.

Молоко (0,600) разбавить кипятком (0,200) и все довести до кипения, добавить соль, сахарный песок, размешать. Помешивая в молоко постепенно всыпать крупу. Варить при слабом кипении 5-10 минут постоянно помешивая. После загустения каши добавить сливочное масло, уменьшить нагрев плиты, накрыть кастрюлю крышкой и варить в течение 5-10 минут до готовгости. Готовую кашу отпускают в горячем виде в порционные тарелки.