**План урока №6**

Тема: Приготовление блюд из мясных продуктов и овощей.

Цели урока:

* познакомить с разновидностью мясных продуктов;
* научить готовить блюда из мяса и овощей;
* воспитывать доброжелательные отношения в коллективе, культуру труда;
* развивать у учащихся творческое мышление, умение работать в группах.

Тип урока: комбинированный.

Ход урока.

1. *Организационный момент (3-5мин.)*
* Проверка готовности к уроку.
* Проверка списочного состава.
* Сообщение темы и цели урока.
* Проверка д/з.
1. *Повторение пройденного материала (3-5мин.)*
* Перечислите виды супов. Дать их краткую характеристику.
* Как приготовить куриный бульон?
* Назовите продолжительность варки продуктов в бульоне.
1. *Объяснение нового материала (20-25мин)*

Для быстрого приготовления в домашних условиях вторых обеденных блюд можно воспользоваться продуктами пищевой индустрии: сосисками, сардельками, вареными и копчеными колбасами, ветчиной и пр.

Сосиски и сардельки при этом обязательно следует отварить или поджарить, после чего подать с каким-либо гарниром или соусом. Из ветчины и колбасы готовят разнообразные оригинальные горячие блюда, применяя такие кулинарные операции, как варка, обжарка, запекание. Особый вкус приобретают такие продукты, если их поджарить на шампуре, решетке или в гриле.

При этом желательно комбинировать их с томатами, луком, яблоками, огурцами, маринованными грибами. К блюдам из указанных мясных продуктов рекомендуется подавать салаты из сырых овощей.

**МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ.**

В производстве мясных консервов используют мясо говядины, свинины, баранины, птицы, жир, субпродукты, готовые мясные изделия, в том числе колбасные, специи, пряности, различные продукты растительного происхождения (овощи, крупы, макаронные изделия). Их изготовляют: в натуральном соке с добавлением только соли и пряностей: с соусами — томатным, белым, перечным и др.; в желе или желирующем соке.

Консервы используют как закусочные (ветчина, продукты в желе, паштеты и др.) и обеденные (тушенки, каши с мясом, жареные продукты и т. д.), употребляя их без предварительной тепловой обработки, в нагретом состоянии, охлажденными.
Хранят мясные консервы в сухих помещениях при температуре от 0 до +8 °С (иногда допускается до +15°С), при этом нежелательны резкие колебания температуры.
При температуре ниже +18°С образование в консервах токсина микроорганизмов ботулинос (ботулотоксина) невозможно.

**«МЯСО ТУШЕНОЕ».**

Изготавливают продукцию из сырого мяса (говядины, свинины, баранины), нарезанного кусками, с добавлением репчатого лука, соли и пряностей. Мясные тушенки — готовый к употреблению продукт в холодном, а еще лучше — горячем виде. Если консервы подают холодными, то необходимо отделить излишний жир, который пригодится для пассирования и тушения овощей. Мясо с бульоном или образовавшимся желе подают к отварному картофелю, а нарезанное кусочками добавляют к салатам, винегретам, окрошке.

 Консервы используют для приготовления первых и вторых обеденных блюд. Чтобы сварить суп, борщ, щи, достаточно отварить до готовности остальные компоненты и положить в них содержимое мясных консервов, после чего дать закипеть. Пряности при этом можно не добавлять, так как они входят в состав консервов. При подаче на стол блюдо посыпают рубленой зеленью.

 Из консервированного тушеного мяса готовят различные вторые блюда: мясо с отварным картофелем, мясо с макаронными изделиями, мясо с кашами из круп, мясо с отварными или консервированными овощами. Для этого рекомендуется предварительно разогреть консервы, опустив вскрытую банку в кастрюлю с горячей водой, смешать разогретое таким образом мясо с остальными компонентами блюда или, что еще лучше, выложить консервы в кастрюлю или сковороду с готовыми овощами или другими продуктами, перемешать и все вместе разогреть.

 Из тушеного мяса после измельчения его на мясорубке можно приготовить запеканки с картофелем, макаронными изделиями. Этот же фарш с добавлением обжаренного измельченного лука, рубленых яиц, вареного риса пригодится в качестве начинки для пирогов, пирожков, блинчиков.

**«ЗАВТРАК ТУРИСТА».**

В отличие от тушеного мяса эти консервы изготавливают из предварительно посоленного мяса. Используют аналогично тушенкам.

**«СВИНИНА ПРЯНАЯ».**

Изготавливается из мяса свинины с добавлением соли, черного молотого перца, чеснока. Консервы представляют собой измельченное мясо с наличием в охлажденном состоянии желеобразного мясного сока и выплавленного жира. Употребляют продукт в холодном виде — консервы вскрывают, на несколько секунд помещают в горячую воду, выкладывают, переворачивая содержимое на тарелку, нарезают ломтиками. Блюдо украшают листьями салата, зеленью, кусочками свежих, вареных или консервированных овощей.

 Пряная свинина пригодна и для приготовления бутербродов, которые гарнируют веточками зелени, зеленым луком, дольками вареного яйца или лимона, кусочками овощей. Готовить бутерброды из данных консервов следует непосредственно перед употреблением.

**«ВЕТЧИНА».**

Вырабатывается из окороков в виде одного куска. Представляет собой вкусную закуску, которую надо выложить, нарезать тонкими ломтиками, уложить на блюдо и гарнировать зеленью, листовым салатом, свежими или консервированными овощами. Удобна консервированная ветчина и для приготовления бутербродов с яйцом, маринованным луком, зеленью, кусочками овощей.

 **КОНСЕРВЫ ИЗ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ**.

Готовят из колбасного фарша (любительского, отдельного, свиного, сосисочного и др.), сосисок (в свином жире, томатном соусе или бульоне), бекона копченого, ветчины. Эти консервы используют в основном в качестве закусок. Консервированные сосиски разогревают вместе с остальным содержимым банки и получают готовое второе блюдо.

**КОНСЕРВЫ ИЗ СУБПРОДУКТОВ.**

Вырабатывают из говяжьих, бараньих и свиных субпродуктов 1 категории: языки в желе, языки в томатном соусе, мозги жареные, почки в томатном соусе и др. Консервы из субпродуктов относят к диетическим продуктам. Консервы в желе используют как холодные закуски, остальные - в разогретом виде как вторые обеденные блюда.

**МЯСНЫЕ ПАШТЕТЫ.**

Изготавливают из мяса, субпродуктов с различными добавками. Это — готовая закуска, которую украшают взбитым маслом с помощью кондитерского шприца, веточками зелени. Хорошо посыпать паштет, выложенный на блюдо, рублеными яйцами. При этом следует помнить, что перед подачей на стол паштет надо охладить (выдержать в холодильнике). Не охлаждают консервы, если используют для бутербродов.

Для приготовления бутербродов с паштетом используют также кусочки (дольки, кружочки) овощей, вареных яиц, зеленый лук и зелень. Консервированный мясной паштет пригоден и для фарширования вареных яиц, при этом паштет смешивают с желтком, полученной массой наполняют половинки белков, сверху покрывают майонезом.

**«КАПУСТА СО СВИНИНОЙ».**

Состоит из квашеной капусты, свиного мяса, перловой крупы, лука, сахара, соли, топленого свиного жира, перца черного горького и душистого. Продукт представляет собой готовое второе обеденное блюдо, которое надо только разогреть. Консервы можно использовать и для приготовления первых блюд.

**«ФАСОЛЬ С МЯСОМ» И «ГОРОХ С МЯСОМ».**

В составе этих консервов также жир, лук, соль, перец, бульон, мясо свинины или говядины. Консервы очень удобны для быстрого приготовления второго блюда, надо лишь хорошо разогреть содержимое банки. При желании можно сварить и суп, для чего надо отварить в воде до готовности все остальные компоненты — картофель, пассированные морковь и лук, затем выложить консервы, перемешать и варить еще 4—5 мин с момента закипания.

1. *Практическая работа «Приготовление тушеного картофеля с консервированным мясом»(40-45 мин.)*

Текущий инструктаж. Дегустация блюд.

**Картошка тушёная с мясом.**

* Мясо 500 гр. (свинина или телятина);
* картошка 700-800 г;
* соль, специи по вкусу, вода, растительное масло для жарки.

*Приготовление:*

Для начала нужно мясо нарезать на небольшие кусочки. И быстро обжарить мясо на [сковороде](http://vkusno-i-prosto.ru/forum/viewtopic.php?f=1&t=5). При этом, по вкусу можно зажарить мясо сильнее или слабее.

Для тушения картошки с мясом понадобится глубокая кастрюля. На дно кастрюли выложить мясо и вылить весь сок, если его не выпарили при обжарке. Картошку почистить и нарезать средними кусками.

Выложить куски картошки сверху, над мясом. Если после обжарки мяса, не осталось сока. То нужно долить немного кипятка. Но, жидкости в кастрюле должно быть столько, чтобы она (вода) не прикасалась с картошкой. Чем меньше воды будет, тем лучше. При необходимости лучше долить немного горячей воды во время тушения. Когда загрузили в кастрюлю мясо с картошкой, проверили уровень воды. Ставим содержимое кастрюли тушиться (под закрытой крышкой) на 40-50 минут на небольшом огне. При этом нужно регулярно проверять уровень воды кастрюле.

Идеология этого блюда такова, что к моменту готовности картошки вся вода должна выкипеть. Если Вы проверили картошку, она оказалась готова, а вода не выкипела, лучше включить плитку на большой огонь и выпарить остатки жидкости с открытой крышкой. Когда картошка потушилась, мясо к этому времени тоже будет готово. Посолить, добавить специи по вкусу, перемешать, дать 2-3 минуты настояться и можно подавать на стол.

**Картошка тушеная.**

* 1,5 кг картошки;
* банка тушенки (чем банка больше, тем лучше);
* 1 головка лука;
* 1 морковка;
* петрушка, укроп, соль - по вкусу.

*Приготовление:*

Картошка чистится и режется умелыми руками кубиками. Заливается водой в объеме чуть больше уровня картошки. Доводится до кипения, солится с учетом того, что тушенка тоже соленая, так что картошку чуть-чуть недосаливаем. После того, как картошка закипит, убавляем огонь и варим примерно 20 минут. После чего добавляем нарезанный полукольцами лук и натертую на терке морковь.

Варим еще 5−7 минут. Добавляем тушенку и зелень ( по желанию).  Доводим до кипения, выключаем огонь и даем настояться картошке примерно минут 15.  Подаем на стол с соленой капустой, салатом,  кетчупом и всем,  что найдется в холодильнике.  Действительно,  вкусно и приятно.

1. *Закрепление материала. Подведение итогов урока. Рефлексия (5-7мин.)*
* Перечислить мясные продукты.
* Как используют мясные продукты в кулинарии?

Выставление оценок. Анализ урока.

1. *Домашнее задание (2мин.)*