|  |  |
| --- | --- |
|  | Министерство образования и науки РБ |
| ГБОУ СПО «Гусиноозерский энергетический техникум» |
| 2.5. Учебный процесс |
| План открытого мероприятия |
| СК-ПВД-ППП-2.5.-17 | Мастер – класс « Украшения из овощей » |

Рассмотрено и утверждено

На заседании ЦК преподавателей

и мастеров п/о по ППКРС

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2017г

\_\_\_\_\_\_\_\_ \_Цыбденова Л.В.

Подпись и.о. фамилия

# Методическая разработка

открытого мероприятия

**Тема: Мастер – класс « Украшения из овощей »**

г. Гусиноозерск

# **Методическая разработка**

Тема: Мастер – класс « Украшения из овощей »

Тип: практическое занятие

**Цель:**

- научиться изготавливать украшения из овощей и фруктов,

способствовать формированию и развитию познавательного интереса студентов к кулинарии, формировать навыки логического мышления.

**Задачи**:

- познакомить с технологией вырезания украшений из овощей и фруктов

- познакомить с технологией вырезания кувшинки из лука

- познакомить с технологией вырезания розы из помидоров

- познакомить с вариантами составления композиций и оформления блюд

Я вырезаю красную розу

Розу цвета алой зари…

Я вырезаю красную розу

Чтоб от души Вам ее подарить!

Необходимые материалы и инвентарь: доска разделочная, миски, тарелки, бумажные салфетки, полотенца. Продукты – овощи, фрукты. Главный инструмент – острый маленький нож.

**Ход урока:**

1. Украшение из лука. Свежий лук очистить, вымыть, высушить, вырезать посредине угольники
2. Разделить лук на две равные части
3. Верхний слой отделить, полученную заготовку уложить на тарелку и оформить цветок в виде кувшинки (в центре резной лук и сердцевина из лимона или желтого перца)
4. Огурец нарезать на ломтики толщиной 1- 2 мм и вырезать из них листочки кувшинки
5. Получается украшение

Роза из помидор

1.У помидора срезать основание, не срезая его полностью, оставить полоску шириной 2см

2. Аккуратно ведя нож по кругу, снять с помидора кожу толщиной 1мм

шириной 1-2 см

3.Свернуть кожицу помидора по спирали и установить на основание



## Кувшинки из репчатого лука можно сделать маринованные

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/54/991/54991087_1265800896_128711.jpg | http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/1/54/991/54991089_1265800910_128712.jpg | http://img1.liveinternet.ru/images/attach/c/1/54/991/54991091_1265800924_128709.jpg | http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/1/54/991/54991093_1265800937_128710.jpg |

* Для приготовления кувшинки возьмите маленькую круглую луковичку. Подойдет как белая, так и красная. Чем меньше будет луковичка, тем красивее получится цветок.
* Очистить луковицу, не срезая корневого уплотнения, а лишь обрезав корешки. Срезать верх и низ приблизительно по 0,5 см.
* Сделать 4–5 надрезов на глубину 2–3 слоев
* Крайние слои-лепестки отогнуть, а внутренние надрезанные – удалить ножом. Только делать это нужно очень аккуратно, поскольку лепестки очень ломкие.
* Снова надрезать слои луковицы, сместив надрезы в шахматном порядке относительно первых лепестков. Первый надрезанный слой оставляем, а внутренние слои снова удаляем.
* Повторяем эти действия до тех пор, пока не дойдем до середины луковицы.
* Далее насадить луковицу на зубочистку и поместить «кувшинку» в горячую воду на 10–15 секунд. А затем – в маринад (вода, уксус, сахар) на 10 минут или более для получения нужного вкуса. Если хотите окрасить кувшинку – добавьте в маринад пищевой краситель (вишневый, свекольный сок, карри, кагор и так далее).
* Вынимаем «кувшинку» из маринада, аккуратно стряхиваем жидкость, красиво расправляем лепестки и помещаем на блюдо.

Роза из помидора

Ция:

Релаксация: Цели урока достигнуты:

- Что вам понравилось?

- Чему вы научились?

- В чем были сложности?

Домашнее задание. Отработать навыки вырезания украшений из овощей.





Украшение уложить на холодное или горячее блюдо при подаче.