

Школа поварёнки

Старшая группа.

Воспитатель: Натфулина Е. Ф.

Приготовление блюда «Фруктовый салат»

Цель: Закрепить понятия гигиены, мытье рук перед работой с продуктами. Закреплять понятия «овощи», «фрукты»; показывать, как чистить фрукты, нарезать и натирать фрукты; учить образовывать прилагательные.

Словарь: солонка, салатник, витаминный, фруктовый, растительное масло.

Продукты: бананы, яблоки, сахар, растительное масло.

Оборудование: одноразовые ножи, салатницы, разделочные доски, миска (для отходов), фартуки, косынки, колпачки.

Секреты: чтобы фрукты при нарезании не катались по доске, нужно сначала его разрезать пополам;

Салат нужно сначала посахарить, а потом заправлять растительным маслом, так как сахар медленно растворяется в масле.

Технологическая карта изготовления салата

Перед приготовлением салата все руки и фрукты помыть.





3 Положить нарезанные бананы в салатник.



4 Почистить яблоко от сердцевинки и кожицы.



5 Твердое яблоко натереть на терке.



6 Яблоко положить в салатник.

Перемешать и положить сахар.



7 Полить растительным маслом.



8 Перемешать.



9 Накрыть столы.



10 Всем приятного аппетита!!!



11 Отлично провести время!!!