Автор: Administrator 09.11.2023 18:07

С целью развития кулинарных навыков и умений, социально-бытовой компетентности **09** ноября **2023 года**

специалисты Центра постинтернатного сопровождения Марина М.В. и Лисицына Ж.В. провели для выпускников организаций для детей-сирот

мастер-класс по приготовлению супа на курином бульоне.

Ребята с удовольствием приняли участие в кулинарном занятии, ведь нет ничего лучшего, чем тарелка горячего домашнего супа в холодный осенний день.



Вначале мастер-класса специалисты рассказали об истории и пользе супа-лапши, затем вместе с участниками вспомнили виды супов и особенности их приготовления.

Перед началом практической работы участники повторили правила техники безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими инструментами; правила санитарии при выполнении практической.

После изучения технологической карты приготовления супа-лапши участники мастер-класса разделились на бригады и приступили к работе. Первая бригада занималась приготовлением бульона, вторая — чистила и нарезала картофель, третья — отвечала за пассировку овощей.

В процессе занятия ребята узнали правила и секреты приготовления вкусного и прозрачного бульона, порядок закладки продуктов; закрепили правила нарезки овощей; научились определять готовность супа, его вкусовые качества.