

**\* Презентация на тему:  
Приготовление  
полуфабрикатов из картофеля,  
овощей и грибов**

# Полуфабрикаты в виде сырых очищенных и нарезанных картофеля, овощей и грибов.

Полуфабрикаты из картофеля, овощей и грибов представляют собой продукты, предварительно прошедшие механическую, а в некоторых случаях и тепловую кулинарную обработку.

По виду овощей полуфабрикаты подразделяют на следующие группы: полуфабрикаты из картофеля, корнеплодов, капустных овощей, луковых, плодовых (томатные, тыквенные, бобовые и зерновые), салатных, шпинатных и десертных овощей, полуфабрикаты из грибов. Кроме того, их делят на две большие группы по способу обработки:

- полуфабрикаты в виде сырых очищенных овощей и грибов;
- полуфабрикаты, прошедшие после механической кулинарной обработки еще и тепловую.

# \* Пф из картофеля

При производстве полуфабрикатов в виде сырых очищенных целых или нарезанных клубней картофеля сортируют, калибруют по размерам и моют в моечных машинах или вручную в ваннах. После этого его направляют на тепловую кулинарную обработку или на очистку. При обработке картофеля в очистительных машинах должно быть очищено от кожицы не менее 95% клубней, а поверхность остальных 5% клубней очищена на 4/5.

Продолжительность очистки одной партии картофеля в зависимости от типа картофелеочистительной машины и качества сырья составляет 1,5–3 мин. Для уменьшения потерь при машинной очистке обработку картофеля следует производить партиями, состоящими из клубней приблизительно одинакового размера. После машинной очистки производят ручную дочистку клубней: удаляют глазки и темные пятна различного происхождения. Отходы используют для получения крахмала.

Виды пф:

- Картофель сырой очищенный
- Картофель нарезанный( соломка, брусочки, кубики)



# \* Полуфабрикаты из корнеплодов

Морковь, свеклу, брюкву, репу, редьку сортируют, моют и очищают так же, как и картофель. Корни петрушки, пастернака, сельдерея сортируют; обрезают зелень (или черешки листьев) и мелкие корешки, промывают и очищают. Корни петрушки и пастернака очищают вручную, сельдерея - в картофеле очистительной машине в течение 4...6 мин с последующей ручной дочисткой и еще раз промывают. У редиса красного с ботвой отрезают ботву и корешки, а у редиса белого и красного обрезного снимают и кожицу, после чего промывают.

В зависимости от дальнейшего использования корнеплоды оставляют целыми или нарезают на кусочки той или иной формы, морковь и белые корни можно нарезать также в виде гребешков, звездочек и шестеренок. Для этого коренья вначале карбуют (наносит простым или гофрированным ножом продольные надрезы-бороздки глубиной 2 мм), а затем нарезают. Нарезанные корнеплоды служат полуфабрикатами для супов, соусов, вторых овощных блюд, салатов, гарниров и др.

Централизованно из капустных овощей изготавливают полуфабрикат «Капуста белокочанная свежая зачищенная целая и нарезанная». В первом случае кочаны зачищают, как указано выше, но кочерыгу оставляют, отрезая лишь наружную ее часть на уровне зачищенной поверхности кочана. Количество отходов 15%. Для производства капусты, нарезанной при зачистке кочанов, кочерыгу удаляют, капусту нарезают соломкой. Потери при нарезке составляют 2%. Нарезанную капусту используют так же, как и нарезанную морковь и свеклу.





# \* Полуфабрикаты из луковых овощей

Лук репчатый сортируют, срезают донца и шейки, а затем очищают вручную. Очищенный лук промывают непосредственно перед тепловой кулинарной обработкой, так как промытый лук при хранении быстро портится.

Лук репчатый можно очищать в картофеле очистительных машинах, предварительно удалив донца и шейки. Очищенный таким способом лук следует немедленно направлять на тепловую кулинарную обработку.

Нарезают лук соломкой, мелкими кубиками, кольцами, полукольцами и дольками. Количество отходов при механической кулинарной обработке лука репчатого составляет 16%.

Лук-порей освобождают от корешков, пожелтевших и загнивших листьев и отрезают зеленую часть стебля. Оставшуюся часть разрезают вдоль, промывают и нарезают соломкой или дольками.

У чеснока обрезают верхушку и донце, снимают кожицу, разделяют на дольки (зубки), с которых удаляют оболочку.

Централизованно из луковых овощей вырабатывают полуфабрикаты «Лук репчатый очищенный целый и нарезанный». Очищают лук репчатый вручную на специальных производственных столах, оборудованных вытяжной вентиляцией. Очищенный лук, предназначенный для транспортирования на другие предприятия, не промывая, упаковывают в полиэтиленовые мешки или иную тару массой не более 15 кг брутто. Для получения полуфабриката в виде нарезанного лука очищенные и промытые луковицы нарезают соломкой на овощерезательных машинах, укладывают в функциональные или иные емкости в соответствии с действующей нормативно-технической документацией.



# \* Полуфабрикаты из прочих овощей.

Фруктовые овощи. Тыквенные. Огурцы свежие моют и сортируют по размерам; пожелтевшие, с грубой или горькой кожурой очищают. Соленые огурцы перебирают и срезают плодоножку. Огурцы с грубой кожурой и крупными семенами, используемые для приготовления рассольников и солянок, очищают, удаляют семена. Соленые огурцы, предназначенные для приготовления соусов, должны быть обязательно очищены от кожуры и семян. В зависимости от кулинарного использования огурцы нарезают кружочками, ломтиками, соломкой, кубиками и др.

Тыкву моют, срезают ростки и тонкий слой кожуры, нарезают на несколько частей и удаляют семена, после чего нарезают ломтиками или кубиками.

Молодые кабачки моют и освобождают от плодоножки. Крупные кабачки очищают от кожуры, нарезают на части и удаляют семена; нарезают кружочками или ломтиками. Кабачки, предназначенные для фарширования, используют целиком или нарезают кусками цилиндрической формы высотой 5...7 см. В обоих случаях из середины удаляют часть мякоти с семенами. Обработанные кабачки имеют форму стаканчиков.

Патиссоны сортируют, очищают от завязи и промывают.

Томатные. Томаты сортируют по степени зрелости и размерам, удаляя помятые или испорченные экземпляры. Затем вырезают плодоножку и промывают. У томатов, предназначенных для фарширования, удаляют семена вместе с частью мякоти.

Баклажаны очищают от кожуры и промывают. У молодых баклажанов кожуру не снимают, только срезают плодоножку. Баклажаны, предназначенные для фарширования, нарезают на две части и удаляют семена.

Перец стручковый сладкий сортируют, моют, подрезают мякоть вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, не нарушая целостности стручка, после чего бланшируют в кипящей воде для удаления излишней горечи. Такой полуфабрикат используют для фарширования или нарезают соломкой (для салатов).





# \* Бобовые и зерновые

Горох, фасоль, бобы овощные, используемые в виде лопаток с зернами, сортируют и, удалив жилки, соединяющие половинки стручков, промывают. Стручки бобов и фасоли нарезают, стручки гороха используют целыми.

У початков кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья, после чего початки промывают.

## Десертные овощи

Артишоки сортируют, обрезают у них стебель и верхние концы чешуек, удаляют сердцевину и промывают. Все срезы во избежание потемнения натирают лимоном или смачивают лимонной кислотой. Хранят подготовленные артишоки в воде, подкисленной лимонной кислотой. Чтобы артишоки во время варки не распадались, их перевязывают шпагатом.

Спаржу перебирают, осторожно очищают от кожицы так, чтобы не сломать головку, промывают и связывают в пучки. Очищенную спаржу хранить нельзя, так как она темнеет и приобретает грубую консистенцию.

Ревень перебирают, обрезают нижнюю часть, снимают верхнюю пленку, промывают и нарезают.

## Полуфабрикаты из грибов

Свежие грибы (белые, шампиньоны или сморчки) сортируют по видам и размерам, одновременно отделяя испорченные и червивые экземпляры. Затем очищают нижнюю часть ножки, загрязненную землей; ножку отрезают на расстоянии 1,5...2 мм от шляпки для отдельного кулинарного использования.

После очистки грибы кладут на 30 мин в холодную воду, чтобы отмокли приставшие к ним сор и песок, и тщательно промывают, 2...3 раза меняя воду.

Очищенные шампиньоны для предохранения от потемнения кладут в воду, подкисленную лимонной кислотой (1 г на 1 л воды) или уксусом.

Сморчки после замачивания и промывания в холодной воде заливают горячей водой, доводят до кипения, после чего воду сливают, и грибы вновь промывают в холодной воде.

Очищенные и промытые грибы сразу направляют на тепловую кулинарную обработку.

Шляпки крупных грибов и ножки мелко рубят или измельчают на мясорубке и употребляют для фаршей и супов, шляпки средней величины нарезают и используют для гарниров, а мелкие оставляют целыми для приготовления блюд.

Сушеные грибы перебирают, удаляя зараженные личинками насекомых, заплесневевшие и загнившие экземпляры, и замачивают в семикратном количестве холодной воды на 3...4 ч, после чего тщательно промывают. При замачивании грибы набухают. Коэффициент набухания для сушеных грибов 3,5...4. При замачивании грибов в воду переходит часть содержащихся в них пищевых веществ, поэтому после процеживания эту воду используют для варки замоченных грибов, а грибные отвары - для приготовления супов и соусов.

Грибы соленые, маринованные и консервированные в банках, используемые для приготовления некоторых блюд, гарниров и фаршей, отделяют от заливочной жидкости, промывают и нарезают.



# \* Полуфабрикаты из овощей, прошедших тепловую кулинарную обработку.

В процессе производства кулинарной продукции полуфабрикаты в виде сырых очищенных (нарезанных) овощей подвергают дальнейшей кулинарной обработке, чаще всего тепловой, за которой может последовать и механическая обработка кулинарно готовых овощей (нарезка, протирание, взбивание, формование и др.). Таким образом, технологический процесс производства блюд и кулинарных изделий предусматривает приготовление промежуточных полуфабрикатов различной степени кулинарной готовности. Например, пассерованные овощи, полуфабрикаты овощных котлет, кабачки, отваренные до полуготовности для последующего фарширования, и др. Обычно их готовят непосредственно перед окончательной тепловой обработкой блюда или кулинарного изделия (варкой супов, соусов, тушением, жаркой, запеканием и др.)



Наименование продукции	Срок хранения	Температура хранения, °С
<b>Овощные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты</i>		
Картофель сырой очищенный сульфитированный	48	2...6
Капуста белокочанная свежая зачищенная	12	2...6
Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные	24	2...6
Редис, редька обработанные, нарезанные	12	2...6
Петрушка обработанная:		
зелень	18	2...6
корень	24	2...6
Сельдерей обработанный:		
зелень	18	2...6
корень	24	2...6
Лук зеленый обработанный	18	2...6
Укроп обработанный	18	2...6
Эстрагон (зелень) обработанный	18	2...6
Пастернак (корень) обработанный	24	2...6
<i>Полуфабрикаты, прошедшие тепловую обработку</i>		
Запеканка капустная, морковная, овощная, картофельная с мясом	18	2...6
Биточки (котлеты) капустные, морковные, свекольные, картофельные	18	2...6
Шницель капустный, фарш капустный, фарш морковный	12	2...6
Огурцы соленые нарезанные припущенные	24	2...6
Капуста белокочанная свежая нарезанная бланшированная	12	2...6
Капуста квашеная тушеная для первых блюд	72	2...6
Лук и морковь пассерованные	48	2...6
Соусы концентрированные:		
красный основной и томатный	72	2...6
белый основной, сметанный, яблочный	48	2...6
Голубцы-полуфабрикаты (овощные, с мясом и рисом, с рыбой и рисом, с творогом и рисом, с пшеном и шпиком)	12	2...6
Голубцы — полуфабрикаты с мясом и рисом, приготовленные в столовых	6	2...6
Салат из капусты квашеной	24	2...6
Овощи отварные очищенные:		
морковь	24	2...6
свекла	24	2...6
картофель	18	2...6
Овощи отварные очищенные нарезанные:		
морковь	18	2...6
свекла	18	2...6
картофель	12	2...6
Салаты (мясной, столичный, рыбный) в незаправленном виде	12	2...6
Салаты, винегреты всех наименований в незаправленном виде, приготовленные в столовых	6	2...6
Овощи отварные неочищенные	6	2...6
<b>Мучные продукты</b>		
<i>Полуфабрикаты</i>		
Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и других мучных изделий	9	2...6