

# *Технологические процессы приготовления кулинарной продукции из овощей и грибов*





# ВИДЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

Простые формы нарезки

Сложные формы нарезки





# ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

**Варка**

**Жарка**

**Запекани  
е**

**Тушение**

**Припускани  
е**

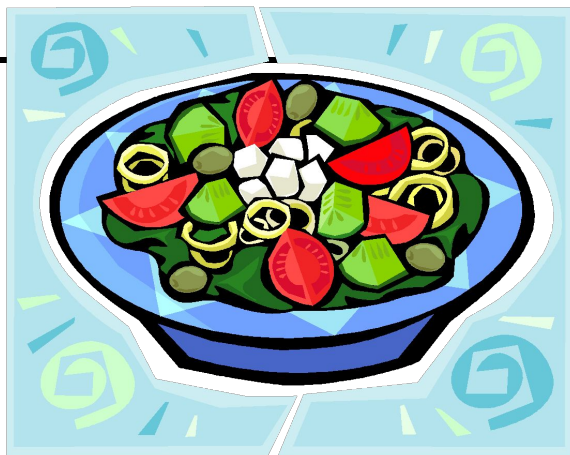




# Практическая работа

## 1 бригада

Блюдо из тушеных  
овощей и грибов  
**«Рагу овощное»**



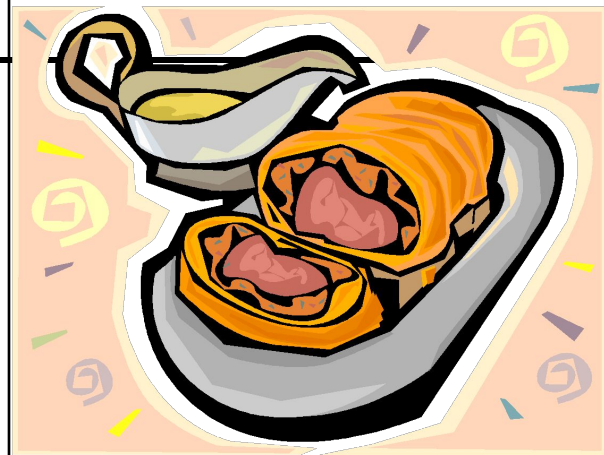
## 2 бригада

Блюдо из жареных  
овощей и грибов  
**«Грибы в сметане  
(Жульен)»**

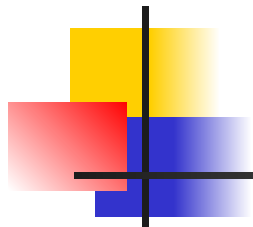


## 3 бригада

Блюдо из запеченных  
овощей и грибов  
**«Рулет  
картофельный»**



**ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
КУЛИНАРНОЙ  
ПРОДУКЦИИ  
ИЗ  
ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ**





# Блюда из тушеных овощей и грибов

*Рагу овощное*



Нарезать овощи  
(заранее первично обработанные)

Выложить слоями

Залить соусом (сметанным, томатным,  
красным)  
и тушить до готовности

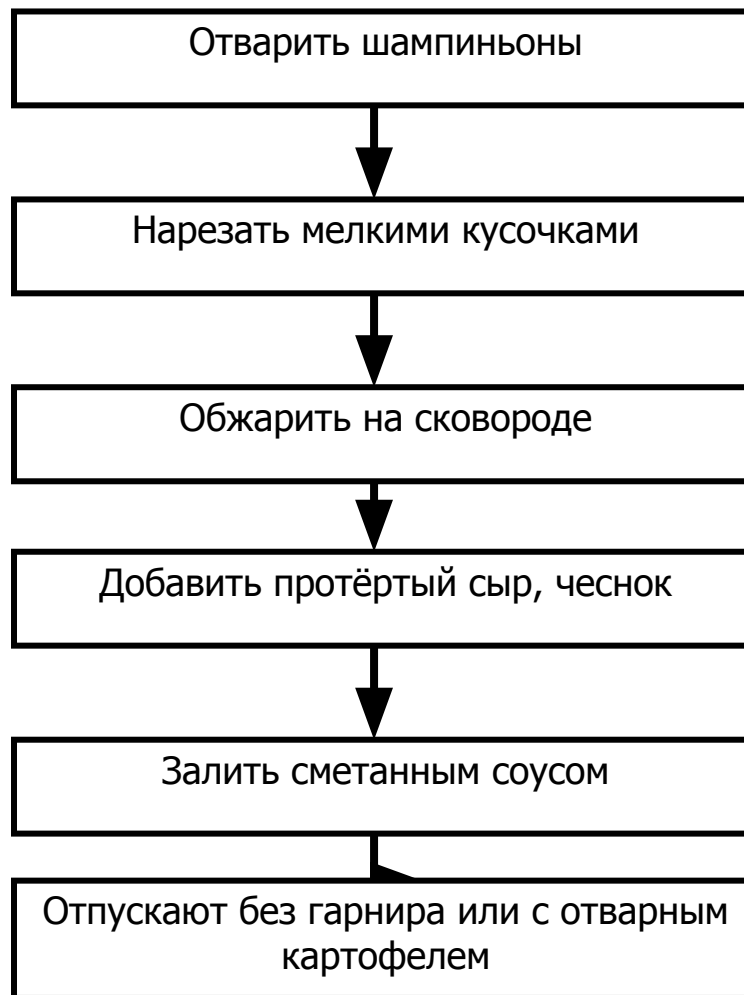
Добавить горошек консервированный,  
растёртый чеснок, специи

При отпуске поливают маслом



# Блюда из жареных овощей и грибов

**ЖУЛЬЕН**





# Блюда из запечённых овощей и грибов

## Рулет картофельный



Картофельную массу выложить на полиэтилен или влажную салфетку

На середину массы выложить фарш (вареное яйцо, лук, зелень и специи)

Завернуть в виде рулета

Смазать сметаной смешанной с яйцом

Посыпать молотыми сухарями и запечь

Нарезать и подать с соусом



Приятного аппетита!

