

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**

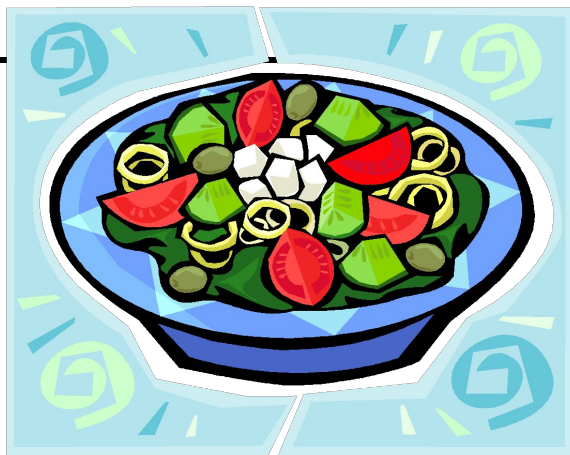




Практическая работа

1 бригада

Блюдо из тушеных
овощей и грибов
«Рагу овощное»



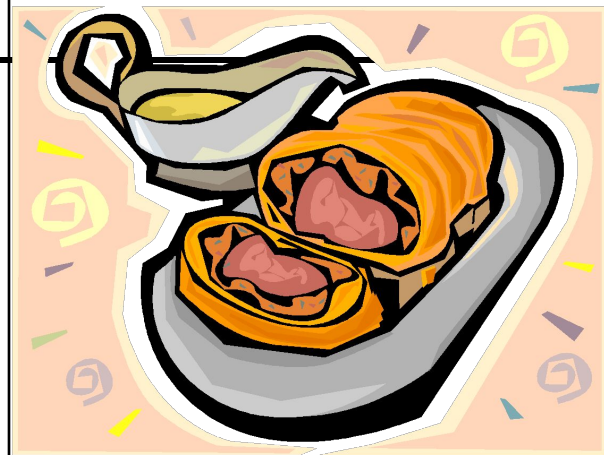
2 бригада

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

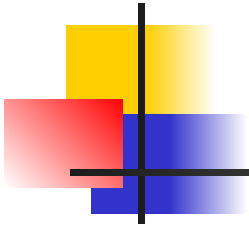


3 бригада

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

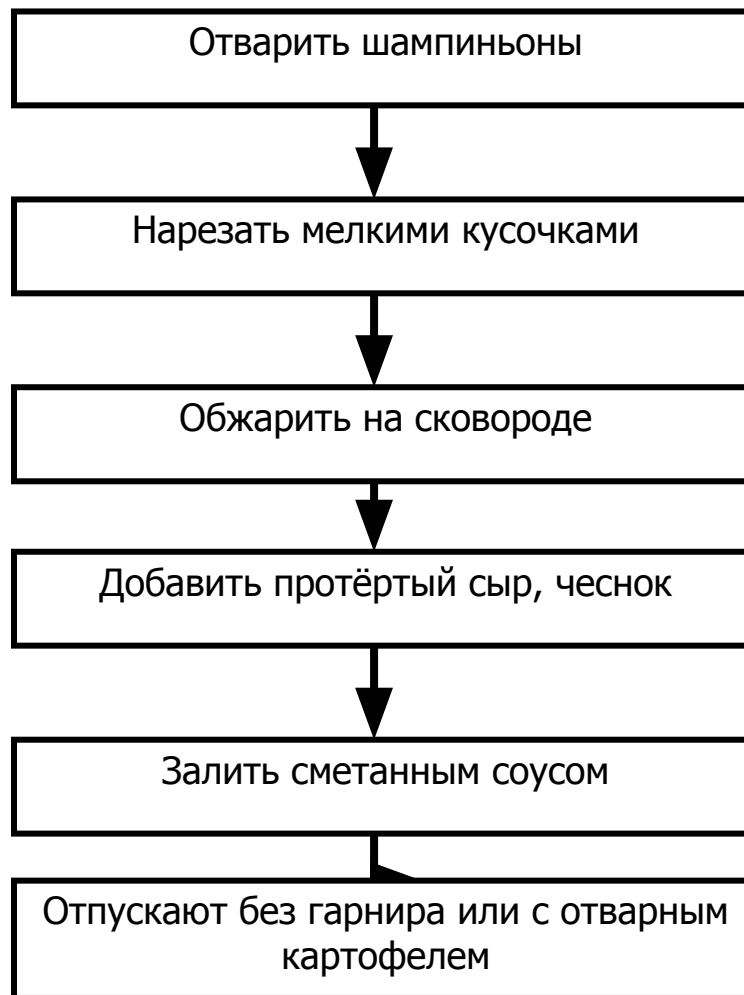
Добавить горошек консервированный,
растёртый чеснок, специи

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!

