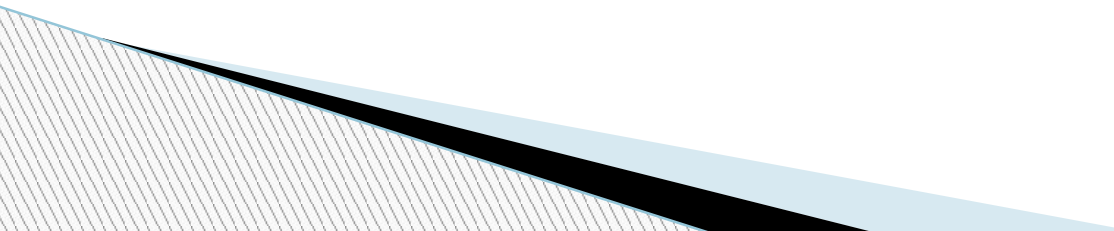


МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ и ГРИБОВ



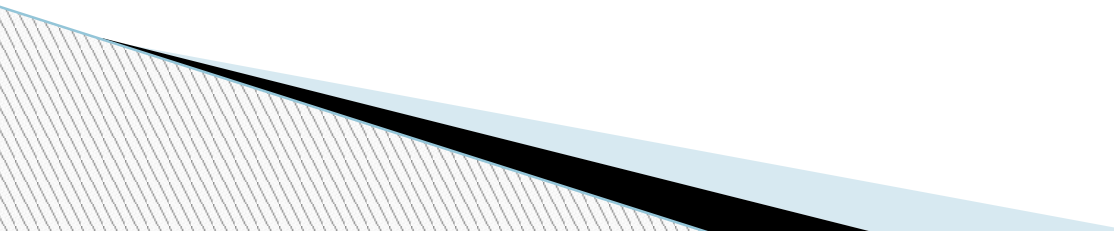
Презентация «Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей и грибов» носит обучающий характер, предназначена для студентов 1(первого) курса по профессии «Повар, кондитер».

В ней кратко изложена первичная обработка корнеплодов, клубнеплодов и грибов, показана простая форма нарезки овощей и их кулинарное использование, а также описаны правила пользования ножом.



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Включает:

- **Сортировку и калибровку** (удаление посторонних примесей, загнивших и побитых экземпляров, распределение овощей по размерам и качеству);
 - **Мойку** (удаление с поверхностей овощей остатков земли и песка, чистка щеткой и вытирание насухо);
 - **Очистку** (удаление частей с пониженной пищевой ценностью);
 - **Нарезку** (для равномерной их тепловой обработке, придания блюдам красивого внешнего вида, улучшения вкуса)
- 

ОБРАБОТКА КОРНЕПЛОДОВ



У *красного редиса* предназначенного для салата, отрезают только ботву и хвостики, у *белого редиса* снимают кожицу.



У *свеклы и моркови*:

- Отрезают ботву;
- Промывают;
- Очищают от кожицы;
- Промывают



□ Чтобы *огурцы и укроп* не потеряли аромат, лучше мыть их не заранее, а перед подачей на стол.

ОБРАБОТКА КЛУБНЕПЛОДОВ



- Очищать овощи от кожуры рекомендуется в сухом виде и сухими руками, тщательно удаляя все поврежденные участки;
- Очищенные овощи складывают в емкость с холодной водой (а не кладут на разделочную доску!)

ОБРАБОТКА КАПУСТНЫХ ОВОЩЕЙ



- Снять загнившие, загрязненные листья;
- Отрезать наружную часть кочерыжки;
- Промыть, разрезать на 3 или 4 части;
- Вырезать кочерыжку.

Для удаления гусениц и улиток:

- Положить капусту в холодную подсоленную воду на 15-20 мин;
- Промыть

ОБРАБОТКА ЛУКОВЫХ ОВОЩЕЙ



- Сортируют;
- Отрезают донце и шейку;
- Снимают сухие чешуйки;
- Промывают

Правила пользования ножом

ПРАВИЛЬНЫЙ ЗАХВАТ НОЖА («ПОВАРСКОЙ ХВАТ»)



- ❖ Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху.
- ❖ Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа.
- ❖ Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслабленно, но достаточно крепко – уверенно.
- ❖ Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного ножа см. ниже).

Правила пользования ножом

НЕПРАВИЛЬНЫЙ ЗАХВАТ НОЖА



Самые распространенные ошибки, которые надо избегать:

- ❖ Не кладите большой или указательный палец на обух ножа !!!
- ❖ Не держите нож как меч!!!

Правила пользования ножом

Для некоторых типов нарезки необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:



Правила пользования ножом

КАК ПРАВИЛЬНО ДЕРЖАТЬ ПАЛЬЦЫ



Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

- **Кончики пальцев** должны быть всегда подогнуты внутрь.
- **Вторые фаланги** указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.
- **Большой палец** должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.
- **Мизинец** ни в коем случае не оттопыриваем!!!

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ КУБИКИ



- **Крупные: 2*2,5 см** – для супов с крупами, борща флотского, сибирского, тушения.
- **Средние: 1*1,5 см** – для блюда «Картофель в молоке», тушения.
- **Мелкие:** для салатов, гарнира к холодным блюдам

БРУСОЧКИ



толщ. 0,1*0,2 см; ребро 1*1,5 см - для салатов и винегретов

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ МОРКОВИ СОЛОМКА



длина 4,5см, поперечное сеч 0,1*0,2 – для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей (кроме флотского и сибирского)

БРУСОЧКИ



длина 3,5*4 см, поперечное сеч. 0,4*0,5 см – для супов с макаронными изделиями, припускания

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ МОРКОВИ

КУБИКИ



- **средние:** ребро 1*1,5 см – для припускания, тушения
- **мелкие:** ребро 0,5* 0,5 см – для супов с крупами, бобовыми, для гарниров

КРУЖОЧКИ



- **сырые:** диам. 2*2,5 см, толщ. 0,1*0,15 см – для супа крестьянского
- **вареные:** для гарнира к холодным блюдам

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ СВЕКЛЫ

СОЛОМКА



длина 4-5см, поперечное сеч. 0.2*0,2см – для борщей (кроме флотского и сибирского), свекольника, маринада

БРУСОЧКИ И КУБИКИ



Средние: 1*1см – для тушения

Мелкие: 0,5*0,5 см – для сложного гарнира, сельди

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ СВЕКЛЫ

ДОЛЬКИ



ЛОМТИКИ



поперечное сечение 0,2*0,2 см, длина 1-1,5 см – для борщей флотского и сибирского, вареная для винегретов

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ КАПУСТЫ СОЛОМКА



длина 4-5 см, толщ. 2*0,2см - борщи, щи, рассольники, тушеная капуста, салаты, гарниры к холодным блюдам, капустная запеканка

ДОЛЬКИ



длина по размеру кочана - варка, припускание

КУБИКИ



■ Мелкие (крошка): 0,2-0,9см - щи суточные, фарш

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО

ПОЛУКОЛЬЦА (СОЛОМКА)



Лук нарезают вдоль по оси на две половинки, кладут разрезом вниз, шинкуют толщиной 1-2мм – для приготовления супов (кроме флотского, сибирского), супы с макаронными изделиями, соусов, винегретов

КУБИКИ



Лук нарезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 0,1-0,3см – для крупных супов, супа-пюре, щей суточных, фаршей

ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ ЛУКА РЕПЧАТОГО

КОЛЬЦА



Нарезают поперек толщиной 1-2мм и разделяют на кольца – для приготовления шашлыков, жарки во фритюре, к холодным блюдам

ДОЛЬКИ



Луковицу разрезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3-4 части – щи из свежей капусты, рагу из говядины духовой, почек «по-русски»

Первичная обработка грибов

Включает:

□ Сортировка



□ Промывание



□ Очистка



□ Нарезка





Белые грибы, подосиновики, сыроежки очищают от листьев, травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3-4 раза. У сыроежек со шляпки снимают кожицу (предварительно ошпаривают кипятком).



У **шампиньонов** при обработке удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки и промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса, для того, чтобы они не темнели.



Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30-40 мин (чтобы отмокли песок и соринки), промывают несколько раз. Затем варят 10-15 мин в большом количестве воды для разрушения ядовитого вещества. После отваривания грибы промывают горячей водой, отвар выливают.



Соленые и маринованные грибы. Их отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают. Очень соленые или острые грибы промывают холодной кипяченной водой, иногда вымачивают.



Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3-4 часа, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают. Лучшие сушеные грибы - белые, так как они при варке дают светлый, ароматный и вкусный отвар.

