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

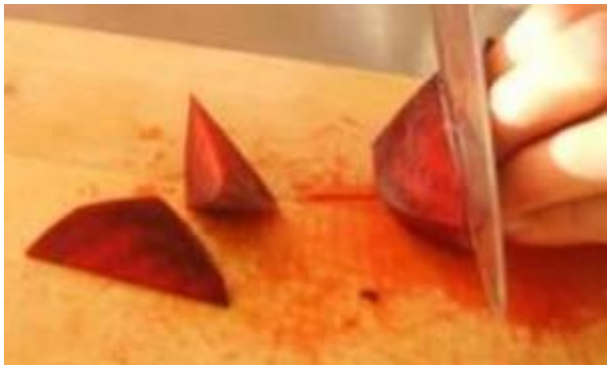
БРУСОЧКИ И КУБИКИ

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 разрезают 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 разрезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 0,1-0,3см – для крупяных супов, суп[illegible]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, 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.