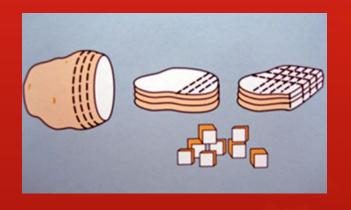
Способы нарезки овощей



Учитель технологии: Дементьева Ирина Яковлевна, МБОУ СОШ № 13, г. Сургут

Кубики

Обычно так нарезают Длина корнеплоды. ребра составляет 0,5-2,5CM. зависимости ОТ размеров приготовление овощей будет занимать разное Этот время. вид нарезки применяется картофеля ДЛЯ моркови. Такая нарезка надолго помогает сохранить форму при длительном приготовлении.





Соломка

Соломкой нарезают картофель, корнеплоды, лук, капусту. Картофель и корнеплоды вначале разрезают на ломтики, которые затем режут тоненькими длинными кусочками толщиной от 2 до 4 MM.



Дольки

Этот вид нарезки применяется в тех случаях, когда приготовление супа занимает много времени. В таком случае овощи не должны развариваться. Для более красивой формы нарезки овощи предварительно можно очистить и придать им форму бочонков. В таком случае дальнейшая нарезка на дольки будет очень простой, а сами будут дольки аккуратными И одинаковыми.

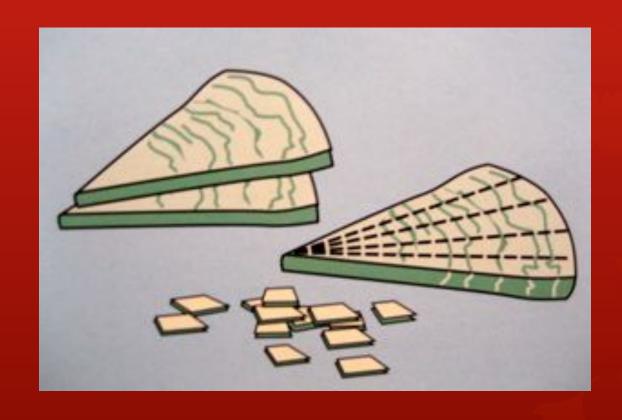


Брусочки

Этот вид нарезки чем-то похож на нарезку жюльеном. Только есть одно очень важное отличие – размеры. При нарезке брусочками толщина бруска составляет 0,7 мм а длина 3,5-4 см. Это очень удобный способ нарезать овощи для длительного приготовления, потому что они очень долго смогут сохранять свою форму и приготовление не будет быстрым.



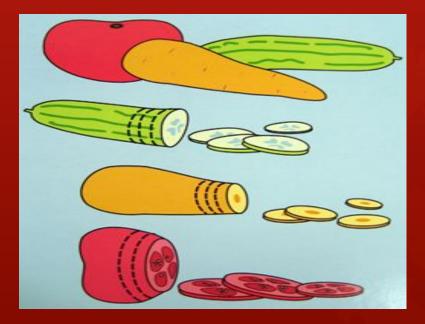
Шашечки



Кольца и полукольца, кружочки

Один из классических видов нарезки лука. Кольца должны быть Для очень тонкими. дополнительного измельчения кольца и полукольца можно дополнительно разделить руками после нарезания. Такой вид нарезки удобен ДЛЯ дальнейшего обжаривания.



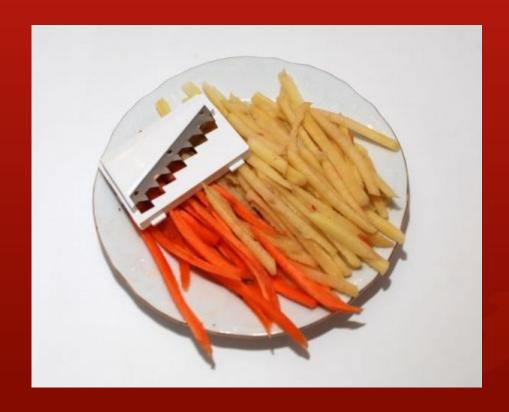


Фигурная нарезка





Стружка. Очень тонкие и длинные кусочки овощей. Как правило, для получения стружки используется тёрка. Этот вид удобен для дальнейшего приготовления супа-пюре.



Фигурная нарезка





Карвинг





