

ПРЕЗЕНТАЦИЯ НА ТЕМУ: ОВОЩИ И ГРИБЫ:

Классификация овощей

- **Корнеплоды:** свекла, морковь, редис, репа, хрен, сельдерей, редька;
- **Капустные овощи:** капуста белокочанная, капуста краснокочанная, савойская, брюссельская, пекинская, кольраби;
- **Луковые овощи:** лук репчатый, лук зеленый
- **Тыквенные овощи:** тыква, кабачки, патиссоны, огурцы,
- **Томатные овощи:** помидоры (томаты), баклажаны, перец стручковый (острый и сладкий);
- **Бобовые:** фасоль, бобы, чечевица, зеленый горошек
- **Зерновые:** кукуруза
- **Салатные, пряные и шпинатные овощи:** салат, спаржа, артишоки, ревень.

Клубнеплоды: картофель, топинамбур, батат;



Капустные овощи капуста кольраби



Капуста савойская



Капуста брюссельская



Луковые овощи



Тыквенные овощи



Томатные овощи



Салатные, шпинатные, пряные ОВОЩИ



Механическая кулинарная обработка овощей

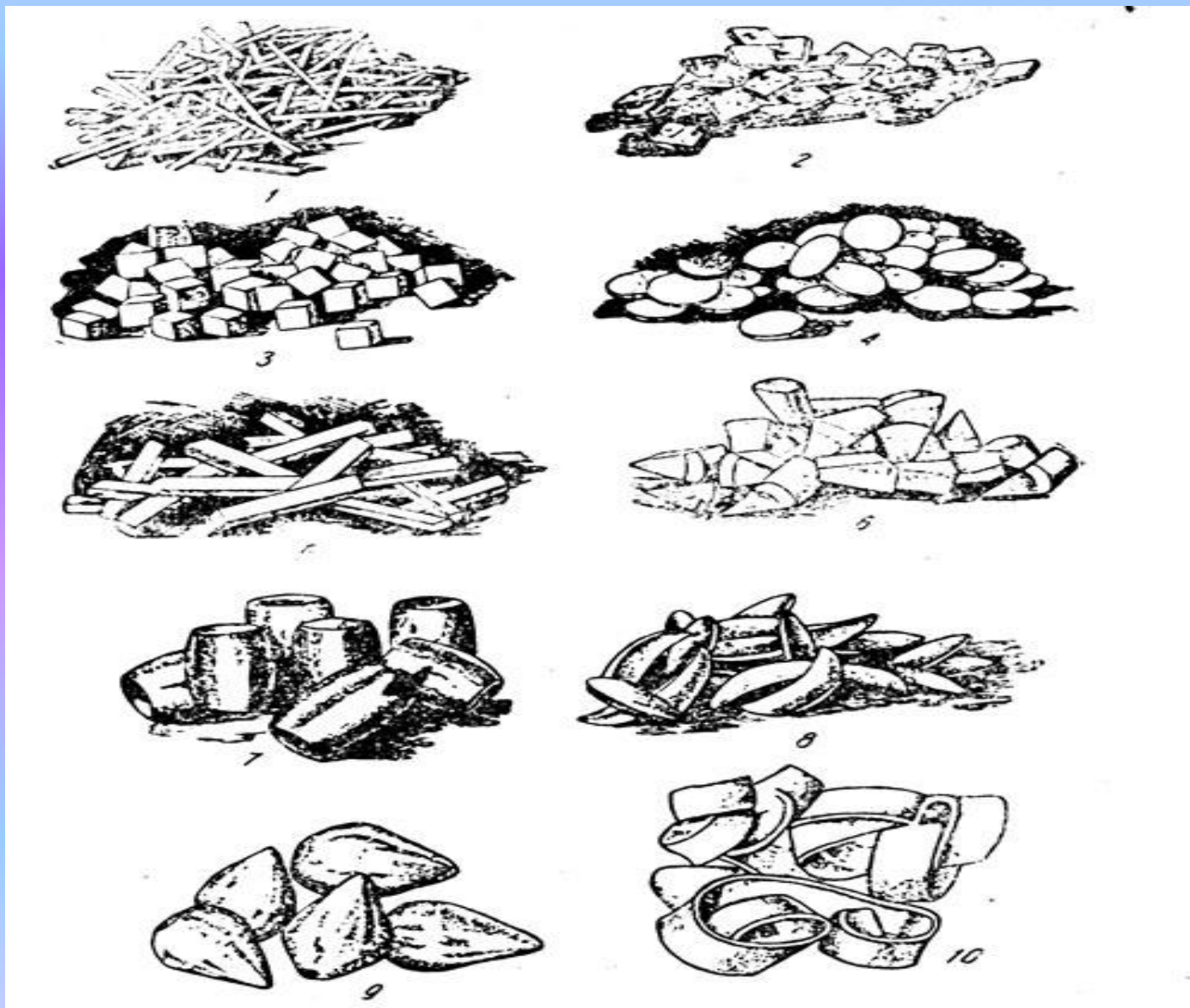
- **Сортировка, калибровка овощей.**
- **Мытьё овощей**
- **Очистка овощей**
- **Нарезка овощей**



Инструменты для нарезки овощей



Простая нарезка овощей



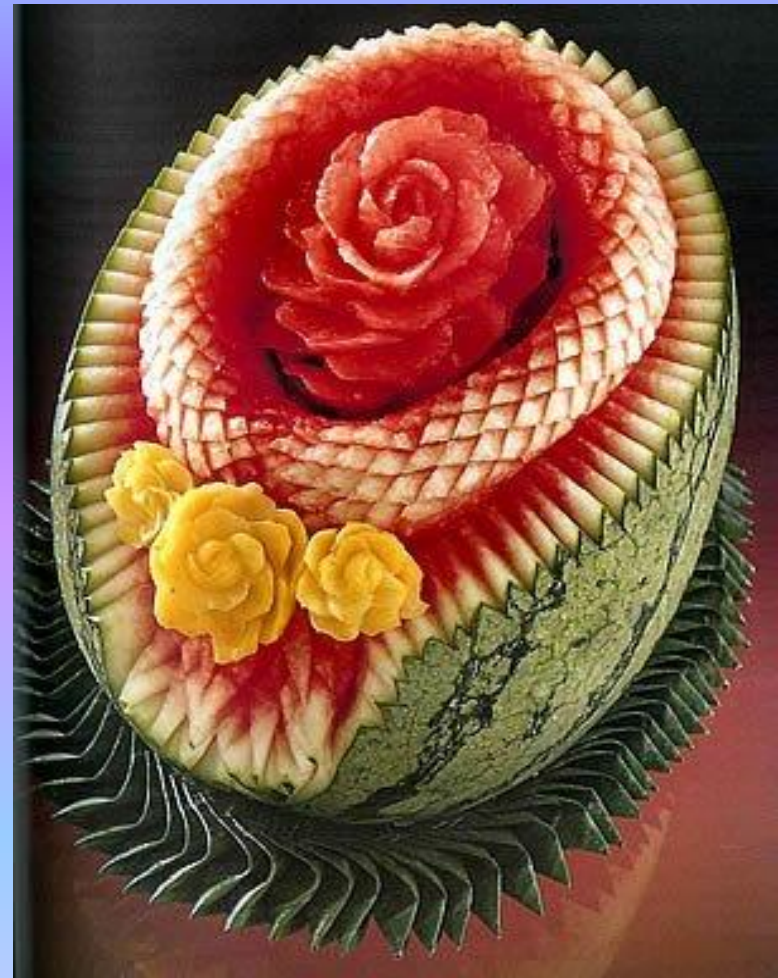
Сложная нарезка овощей



КАРВИНГ

- Под словом «КАРВИНГ» в наше время объединено несколько понятий. Но в основе лежит одно. Английское слово «carving» переводится как "резьба", "резная работа". В международном употреблении оно давно стало обозначением художественной резьбы по самым разным материалам.
- Искусство «карвинга» по фруктам и овощам возникло на Востоке и за тысячи лет стало частью национальных традиций. Но если резьба по дереву или камню сохраняется веками, то мастер по карвингу в ресторане работает с живым материалом, фруктами и овощами. Такое произведение искусства достойно не меньшего восхищения. Ведь известно каждому, что сервировка играет огромную роль, а красиво оформленное блюдо - важный элемент застолья. Даже простой бантик из лука-порея или цветочек из редиски преобразует привычное блюдо.

Резьба по арбузу



Розы из свеклы



Композиция из свеклы, капусты и редьки



Конкурсные работы



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ







ГРИБЫ



Строение гриба

Шляпка



Ножка

Поры

СЪЕДОБНЫЕ ГРИБЫ



белый гриб (еловый)



белый гриб (дубовый)



белый гриб (сосновый)



подберезовики



сыроежка



волнушка



строчок



подосиновики



чернушки



лисички



опята



шампиньоны

Первичная обработка грибов
состоит из следующих операций:
очистки, промывания, сортировки и
нарезки.





БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ





запеканка с грибами

