

# 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

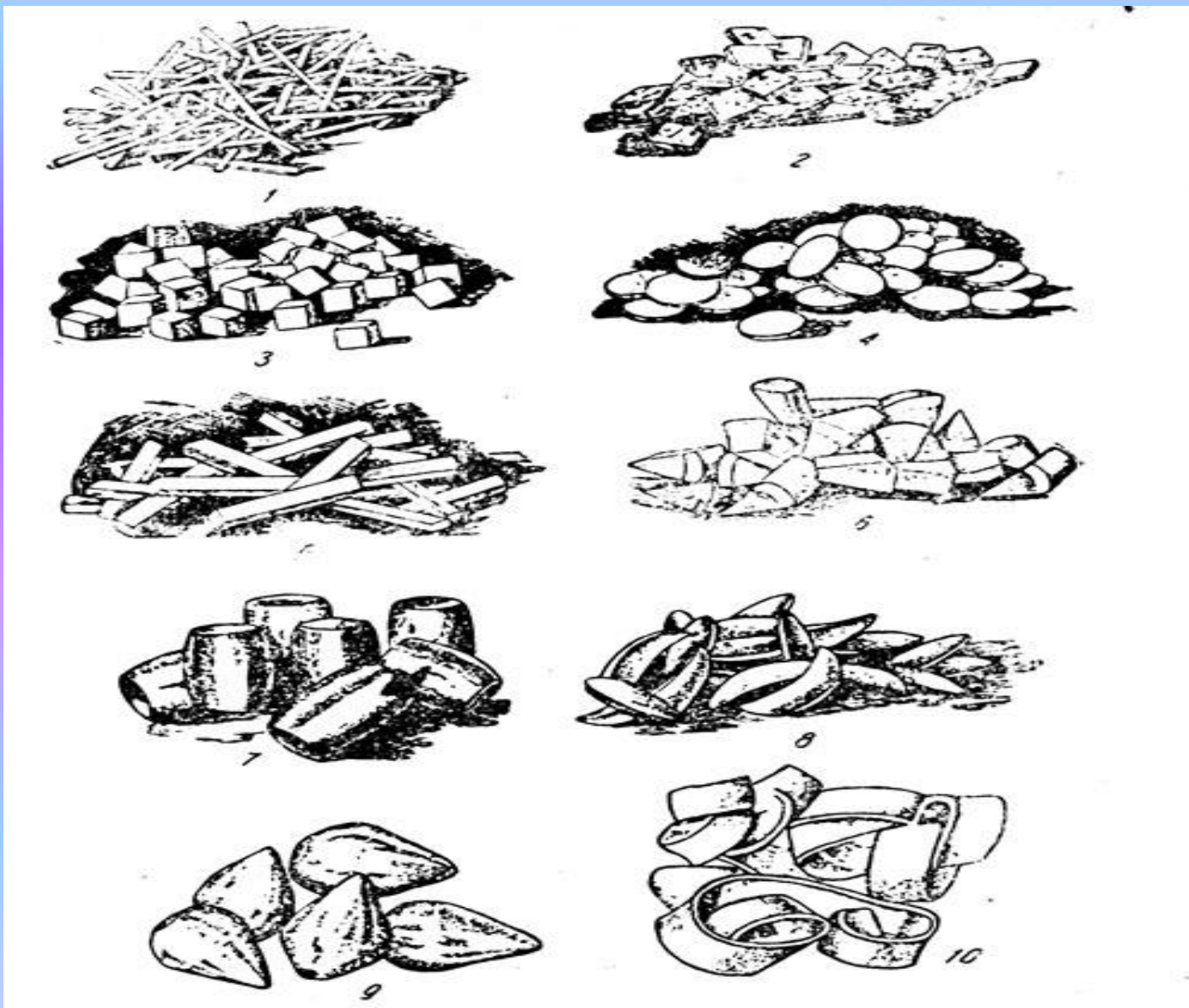
- **Сортировка, калибровка овощей.**
- **Мытьё овощей**
- **Очистка овощей**
- **Нарезка овощей**



# Инструменты для нарезки овощей



# Простая нарезка овощей



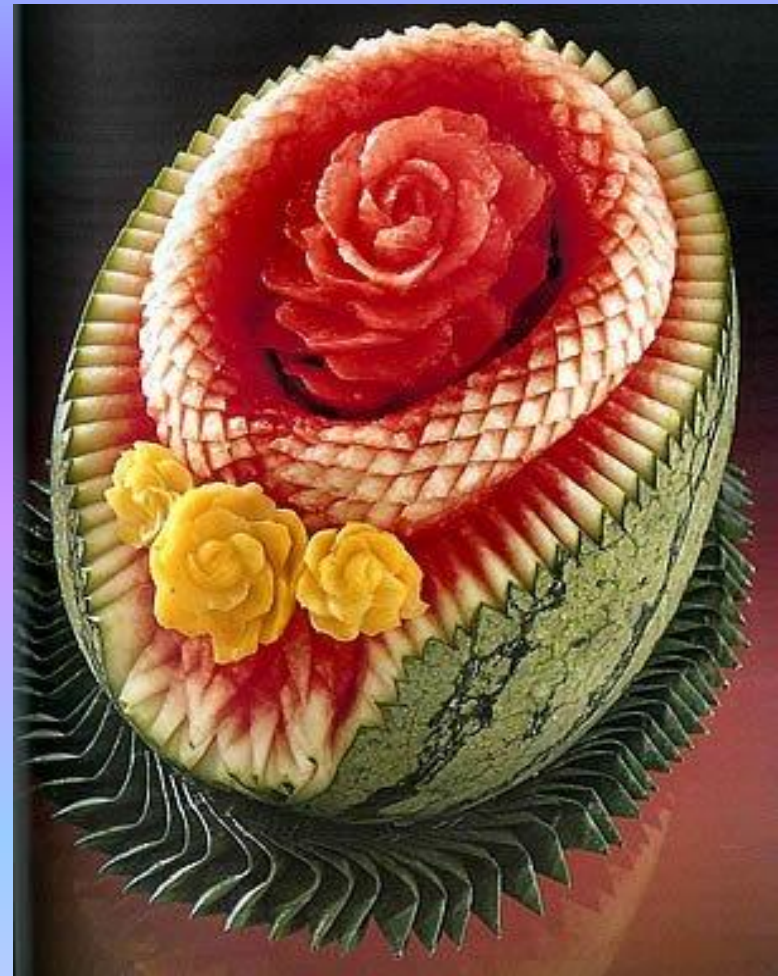
# Сложная нарезка овощей



# 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

