

Тема программы: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

Тема урока: Правила обработки овощей. Способы нарезки картофеля

Лось Наталья Анатольевна
преподаватель спецдисциплин.
Профессиональное училище № 28.
с.Парабель.

Цель урока

Сформировать у учащихся общее представление о овощах:

1. Классификация овощей.
2. Механической кулинарной обработке овощей.
3. Способах нарезки и использовании картофеля.

План урока

1. Классификация овощей.
2. Технологический процесс механической обработки овощей
3. Формы нарезки тепловая обработка и использование картофеля.
4. Упражнения для закрепления.
5. Домашнее задание

Классификация овощей

- **Клубнеплоды** – картофель, топинамбур, батат
- **Корнеплоды** - морковь, свекла, брюква, редис, петрушка, сельдерей, пастернак.
- **Капустные овощи** – белокочанная, краснокочанная, савойская, листовая, цветная, брюссельская капуста, кольраби, китайская, пекинская, брокколи.
- **Луковые овощи** – репчатый лук, лук-порей, чеснок
- **Тыквенные овощи**- тыква, кабачки, патиссоны, огурцы
- **Томатные овощи** – помидоры, баклажаны, перец стручковый, перец сладкий
- **Десертные овощи**- спаржа и артишоки



Технологический процесс механической обработки овощей

1. При приемке проверяют качество и количество
2. Для хранения необходимы специальные овощные кладовые
3. При сортировке удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры
4. При калибровке распределяют картофель по размерам
5. Мойку используют для удаления земли и других примесей. Для удлинения срока службы овощечистительных машин
6. При очистке удаляют части с пониженной пищевой ценностью (кожуру, плодоножки, грубые семена)



Формы нарезки

- Простая

Соломка

Брусочки

Кубики

Ломтики

Кружочки

Дольки

- Фигурная

Бочонки

Спираль

Шарики

Соломка

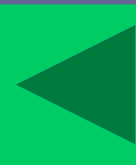
Простая нарезка

■ Соломка

Нарезка: :длинна 4,0-5,0 см.
поперечное сечение 0,2*0,2
см.

Тепловая обработка: жарка
во фритюре

Кулинарное использование: в
качестве гарнира к блюдам
из жаренной птицы



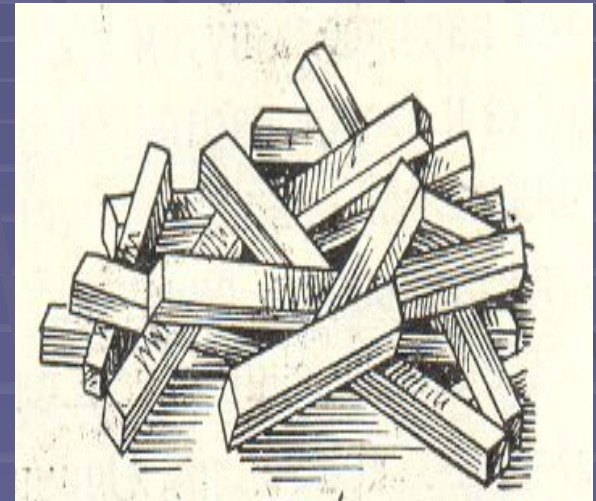
Простая нарезка

■ Брусочки

Нарезка: сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7-1 см и разрезают на брусочки длиной 3-4 см.

Тепловая обработка: для жарки основным способом, варки.

Кулинарное использование: гарнир к бифштексу, филе, антрекоту, рыбе фри; супы с макаронами, рассольники, щи, борщи (кроме флотского и сибирского).



Простая нарезка

Кружочки

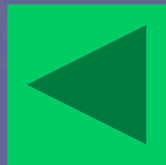
Нарезка: Вареный или сырой картофель обрабатывают, придают форму цилиндра, нарезают поперек на кружочки толщиной 1,5-2 мм.

Тепловая обработка:

Жарка, варка

Кулинарное использование:

сырой - для жарки,
вареный - для запекания.



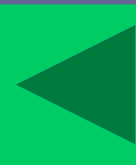
Простая нарезка

Кубики

Нарезка: крупные 2 - 2,5;
средние 1-1,5; мелкие 0,3-0,5см.

Тепловая обработка: тушение,
варка.

Кулинарное использование:
для супов, тушения, гарнира, в
вареном виде для салатов.



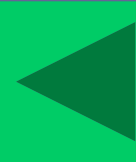
Простая нарезка

Дольки

Нарезка: Сырой некрупный картофель разрезают вдоль пополам и по радиусу на дольки.

Тепловая обработка: варка, жарка

Кулинарное использование: для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре.



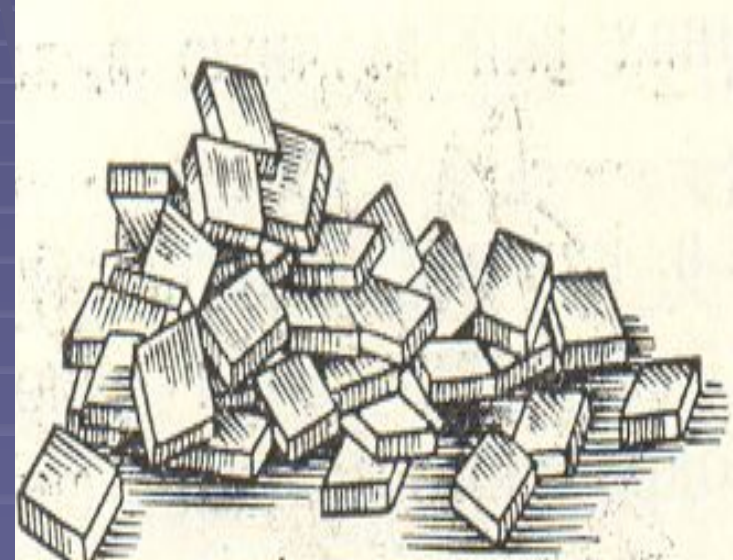
Простая нарезка

■ Ломтики

Нарезка: вареный картофель мелкого или среднего размера разрезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. Крупные клубни разрезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики.

Тепловая обработка: варка.

Кулинарное использование: щи зеленые; из вареного – салаты и винегрет



Фигурная нарезка

Декоративная соломка

Нарезка: сырой очищенный картофель нарезают кружочками толщиной 1 см. собирают вместе и режут соломкой с помощью фигурного ножа.

Тепловая обработка: жарка во фритюре

Кулинарное использование: для жарки во фритюре.



Фигурная нарезка

■ **Спираль**

Нарезка: пользуясь специальным инструментом, очищенный картофель нарезают спиралью

Тепловая обработка:
Жарка во фритюре

Кулинарное использование:
Используют: для жарки во фритюре.



Фигурная нарезка

■ Бочонки

Нарезка: картофель среднего размера обравнивают с двух сторон, затем обтачивают, придавая форму бочонка.

Тепловая обработка:
варка

Кулинарное использование: в отварном виде для гарнира.



Фигурная нарезка

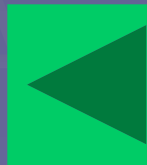
Шарики

Нарезка: из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют прием обтачивания.

Тепловая обработка: жарка во фритюре

Кулинарное использование:

крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.



Упражнения для закрепления

1. Картофель относят к группе?

а) Клубнеплодов

б) Корнеплодов

Упражнения для закрепления

2. Кроме картофеля к группе клубнеплодов относят ?

а) Морковь

б) Батат

г) Свеклу

д) Топинамбур

Упражнения для закрепления

3. При каком технологическом процессе удаляются части с пониженной пищевой ценностью
- а) Мойке
 - б) Сортировке
 - в) Очистке

Упражнения для закрепления

4. Вопрос

а) Какая форма нарезки изображена на рисунке?

б) Куда используют эту нарезку?



Упражнения для закрепления

Перечислите виды фигурной нарезки?



Домашнее задание

Выучить тему сегодняшнего урока.
Составить кроссворд из 10 слов.

