

# Механическая кулинарная обработка овощей

## Теория

Пищевая ценность овощей, первичная обработка овощей, простые формы нарезки овощей и их кулинарное использование

## Практика

Первичная обработка корнеплодов и клубнеплодов, приемы шинкования, нарезка простых форм из овощей.

Занятие №4



Нож для чистки



Нож для сыра



Нож для нарезки рыбы



Шпатель



Нож для овощей



Универсальный нож



Филейный нож



Нож-Шеф



Хлебный нож



Нож Сантоку



Кухонный топорик



### НОЖ УНЕВЕРСАЛЬНЫЙ

Длина лезвия до 15 см. Цена: от 100 грн.



### НОЖ САНТОКУ

Длина лезвия до 20 см. Цена: от 100 грн.



### ПОВАРСКОЙ НОЖ

Длина лезвия до 30 см. Цена: от 100 грн.



### КУХОННЫЙ ТОПОРИК

Длина лезвия до 18 см. Цена: от 90 грн.



### НОЖ ДЛЯ ТОМАТОВ

Длина лезвия до 15 см. Цена: от 90 грн.



### НОЖ ДЛЯ ВЕТЧИНЫ

Длина лезвия до 25 см. Цена: от 90 грн.



### ФИЛЕЙНЫЙ НОЖ

Длина лезвия до 20 см. Цена: от 100 грн.



### НОЖ ДЛЯ ХЛЕБА

Длина лезвия до 23 см. Цена: от 80 грн.



### НОЖ ДЛЯ ЛОСОСЕВЫХ

Длина лезвия до 28 см. Цена: от 100 грн.

## ВИДЫ НОЖЕЙ



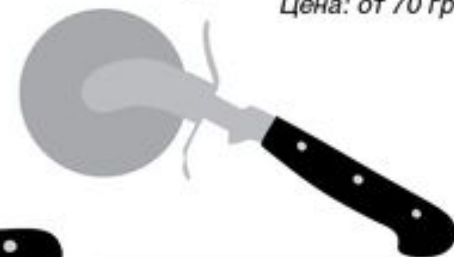
### НОЖ ДЛЯ ОВОЩЕЙ

Длина лезвия до 13 см.  
Цена: от 60 грн.



### НОЖ ДЛЯ СЫРА

Длина лезвия до 13 см.  
Цена: от 70 грн.



### НОЖ ДЛЯ ПИЦЦЫ

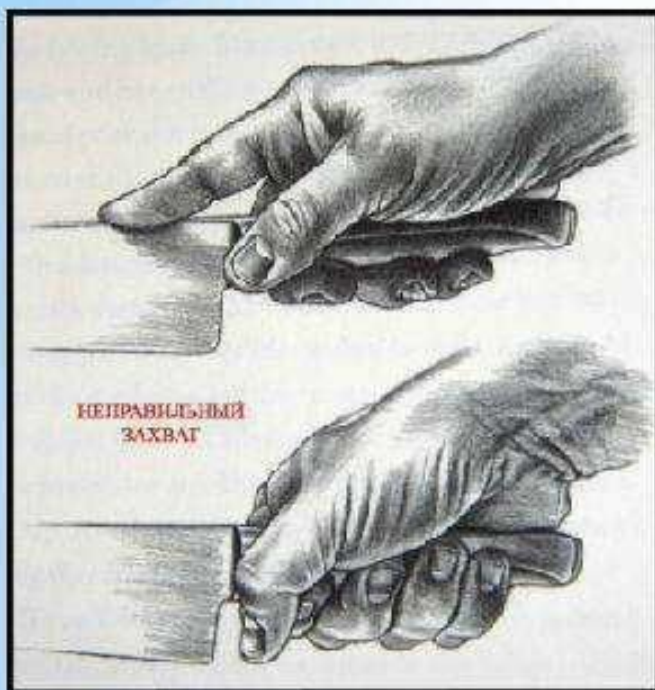
Длина лезвия до 13 см.  
Цена: от 120 грн.

parensii.ua



Мало кто знает, что имеющаяся почти в каждом доме картофелечистка - на самом деле тоже вид ножа. Овощной нож-reeler, если пользоваться официальной терминологией, благодаря двум повернутым друг к другу лезвиям, очень удобен для очистки овощей и фруктов от кожуры. Плавающие лезвия обеспечивают дополнительную эргономику - рука от такого ножа устает значительно меньше, чем если бы вы пытались почистить картофель или яблоки обычным ножом.

# \*Неправильный захват ножа



- \* Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:
- \* - Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!
- \* - Не держите нож как меч!!!

# \* Правильный захват ножа ("Поварской хват")



- \* - Сожмите как на картинке лезвие большим 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 расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.
- \* - Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного ножа см. ниже)

# \* Какой частью ножа резать?

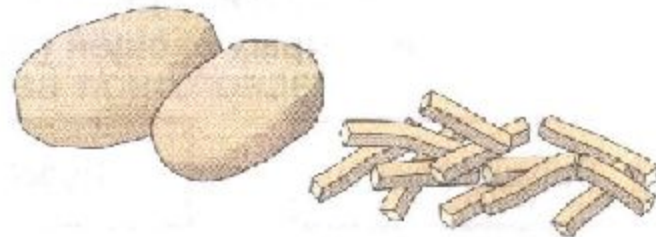


- \* При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:
- \* 1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
- \* 2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
- \* 3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

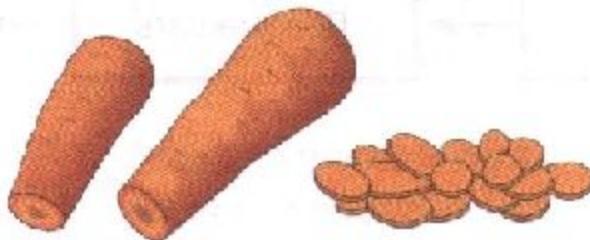
# Формы нарезки овощей



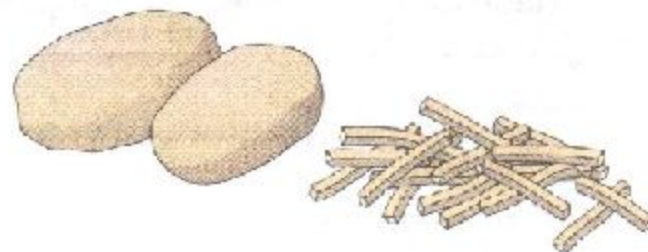
Ломтики



Брусочки



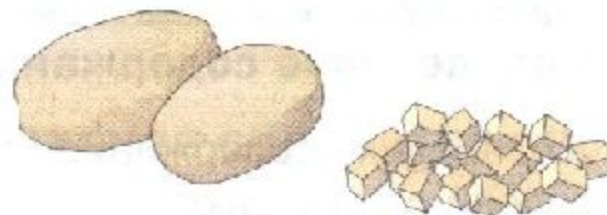
Кружочки



Крупная соломка



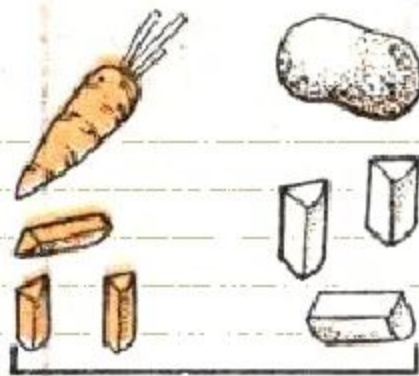
Мелкая соломка



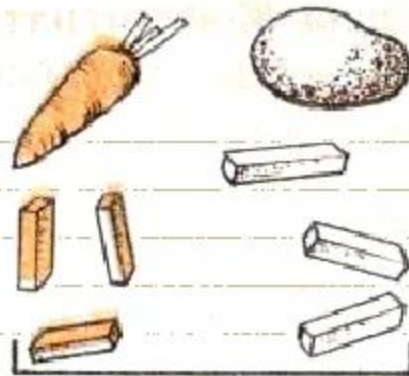
Кубики



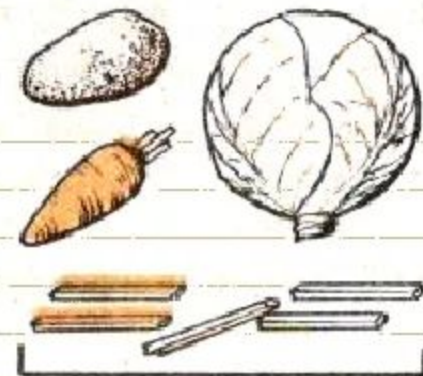
# ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ



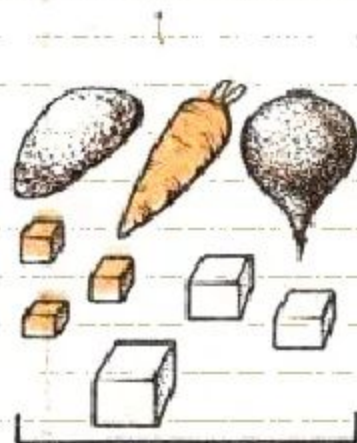
*а*



*б*



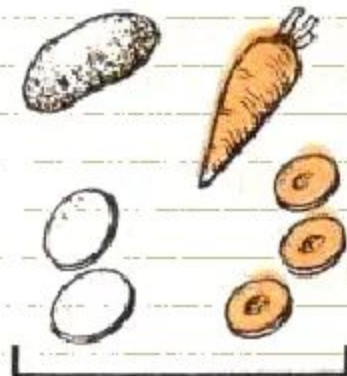
*в*



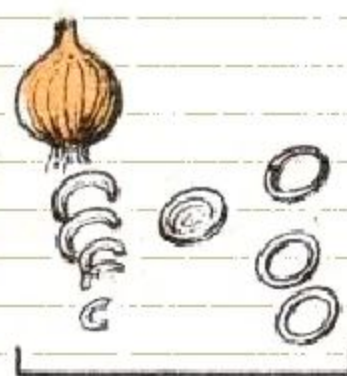
*г*



*д*



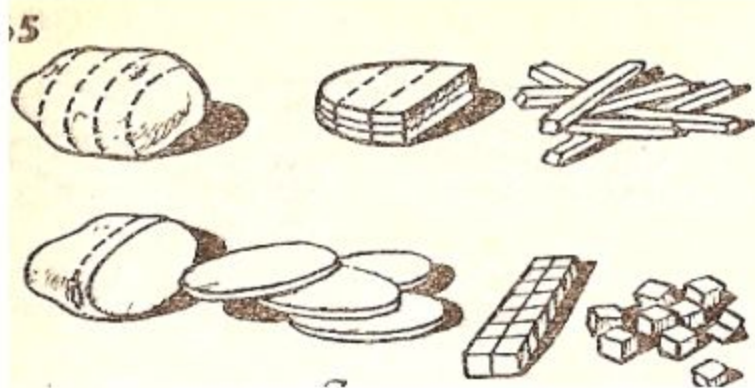
*е*



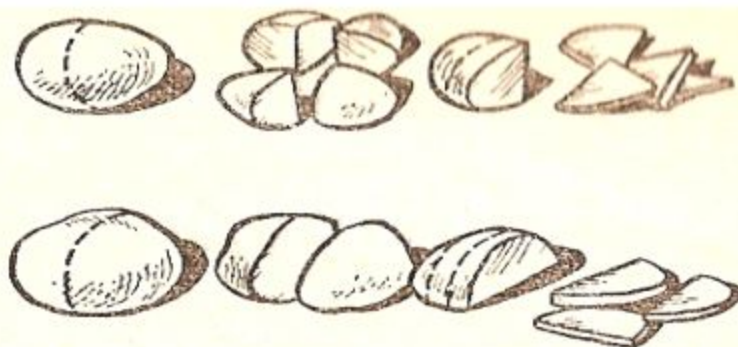
*ж*

*а* – дольки; *б* – брусочки; *в* – соломка; *г* – кубики; *д* – ломтики и шашки; *е* – кружочки; *ж* – полукольца и кольца

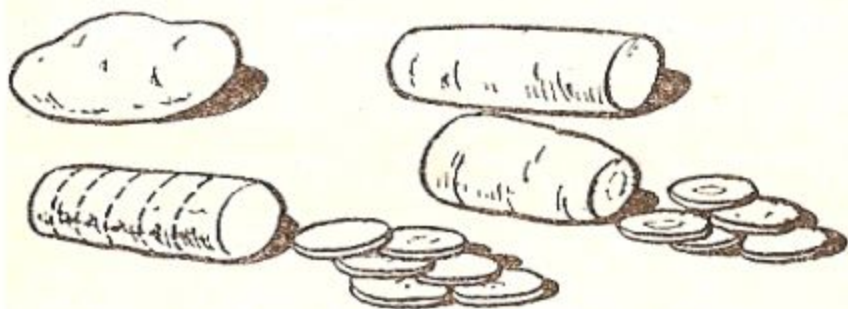
# Формы нарезки овощей



**Брусочки, соломка, кубики**

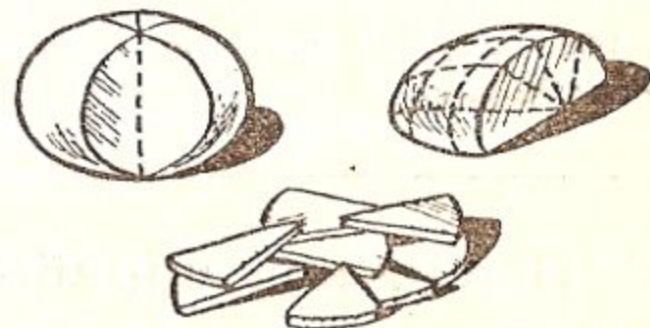


**Ломтики**



6

**Кружочки**



2

**Дольки**

## Слайсер



0,6 мм → 14 мм

## Фри



8x8 мм → 10x16 мм

## Жюльен



1x8 мм → 8x8 мм

## Фигурные ломтики



2 мм → 5 мм

## Терка



1,5 мм → 9 мм

## Кубики



5x5x5 мм → 50x70x25 мм

