

Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

Тема: Подготовка овощей к фаршированию:
перцы, кабачки, капуста ,помидоры и т.д.

Подготовка овощей к фаршированию.



Подготовка кабачков для фарширования.



сортировать



промыть



**отрезать
плодоножку**



**очистит
ь**



**нарезать
поперек
на цилиндры
(высотой 4-5 см)**



**удалить
семена**



**поместить в
подсоленную
кипящую воду
и варить до
полуготовности**



**фаршироват
ь**

Подготовка перцев для фарширования.



сортировать



промыть



удалить
плодоножку
вместе с
семенами



промыть



поместить в
подсоленную
кипящую воду
(1-2 мин)



вынуть
охлаudit



фаршироват
ь

Подготовка помидор для фарширования.



сортирова
ть



калибров
ать



про
мыть



срезать
верхнюю
часть
вместе



удалить
семена
вместе с
частью
мякоти



посыпать
солью и перцем



дать стечь
соку



фарширова
ть

Подготовка капусты для голубцов.



Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку

промыть

поместить в подсоленную кипящую воду и варить до полуготовности



охлаждать

разделить

отбить
утолщенную

часть листа

Подготовка баклажан для фарширования.

