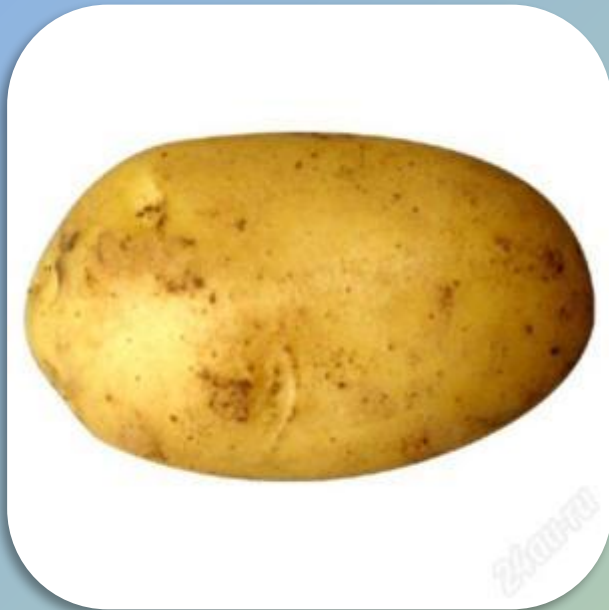




**Первичная
кулинарная
обработка
овощей**

ВИДЫ ОВОЩЕЙ









@detkam



ООО «BCM»

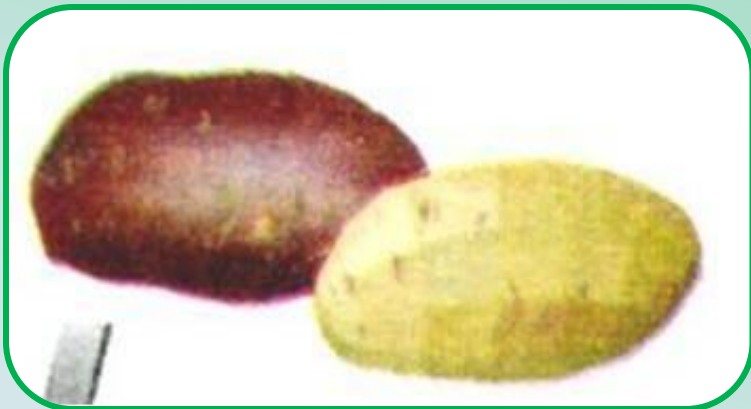
Последовательность обработки овощей

Сортировка



Мойка

Очистка



Промывание

Нарезка



Нарезка овощей, придает блюдам красивый внешний вид и возбуждает аппетит

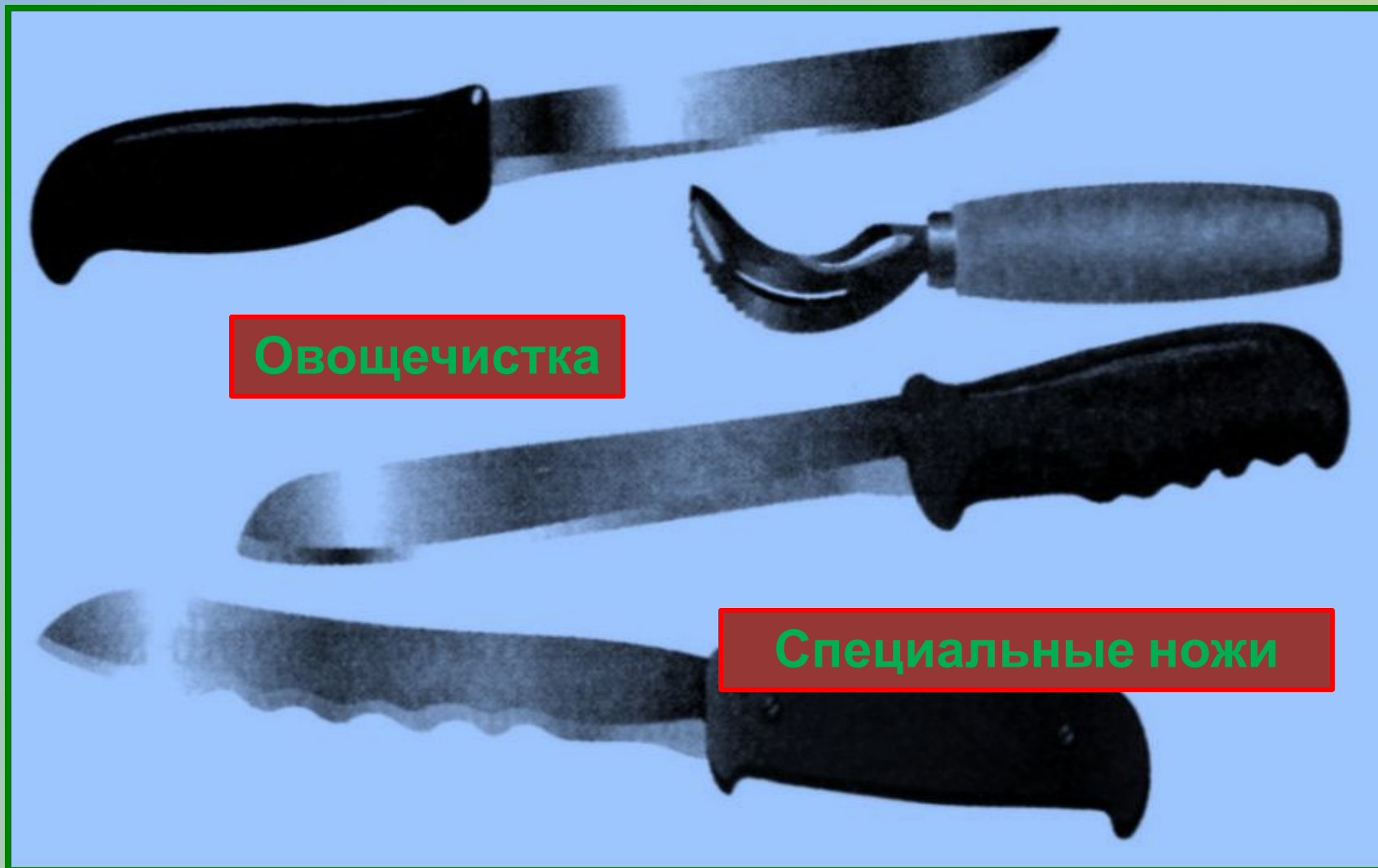


Способы нарезки:

- ❖ **механический** (с помощью овощерезательных машин, профессиональных терок);
- ❖ **вручную** (с помощью ножей, специальных выемок)



Приспособления для первичной обработки овощей

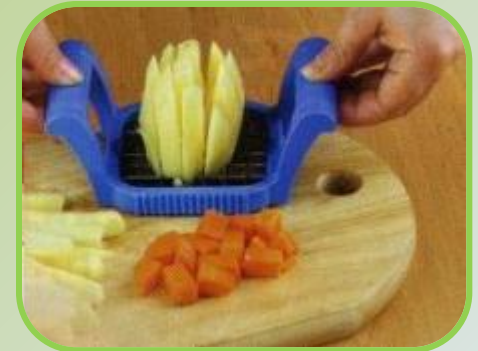
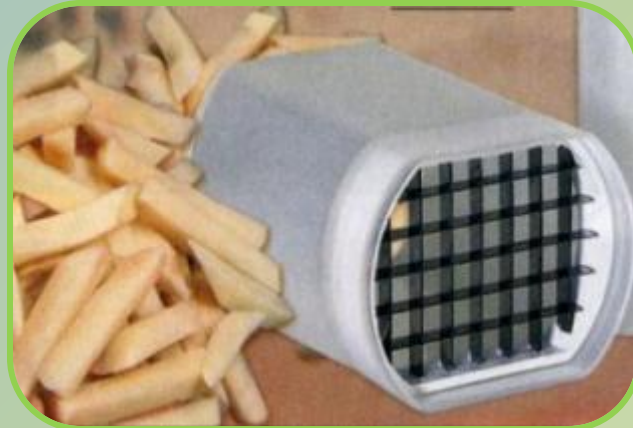


Овощечистка

Специальные ножи



Современные бытовые овощерезки



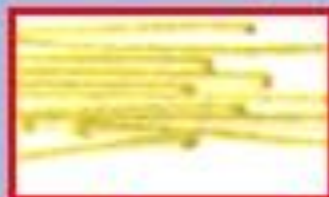
Форма нарезки овощей

Простая нарезка

Брусочками



Соломкой



Кубиками



Кружочками



Кольцами



Шинковка



Фигурная нарезка

Звездочки



Гребешки



Шестеренки



Груши



Розы



КАРТОФЕЛ

Ъ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



Кубики

крупные средние мелкие



Дольки

ЛУК



Кружочки



Кольца



Соломка (полукольца)



Мелкий кубик



Дольки

МОРКОВЬ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



Кубики

крупные средние мелкие



Гребешки



Звездочки

КАПУСТА



Соломка



Шашки



Рубка



Крупные дольки

Санитарно – гигиенические требования

- 1. Приступая к работе, надень фартук, волосы убри под косынку или шапочку.*
- 2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой, поэтому их надо закатать.*
- 3. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*
- 4. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*

ОВОЩНЫЕ













Посмотри презентацию и ответь на вопросы

- Как обрабатывают овощи перед приготовлением?
- Назови 2 способа нарезки овощей
- Какими формами нарезают овощи?