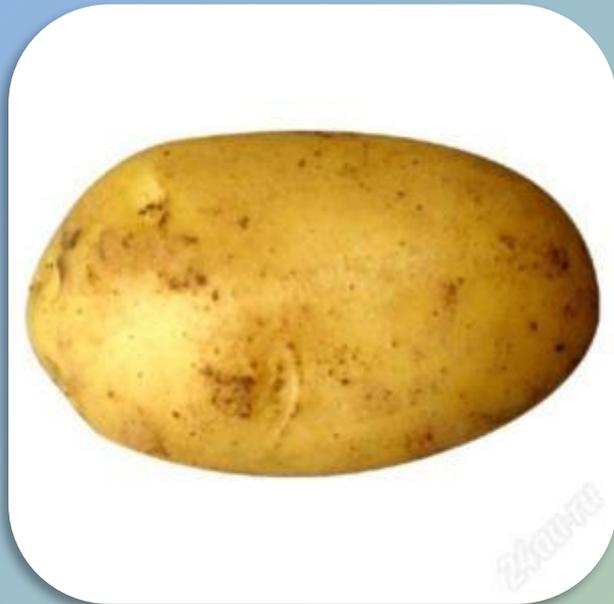




**Первичная  
кулинарная  
обработка  
овощей**

# ВИДЫ ОВОЩЕЙ









@detkam



ООО «BCM»

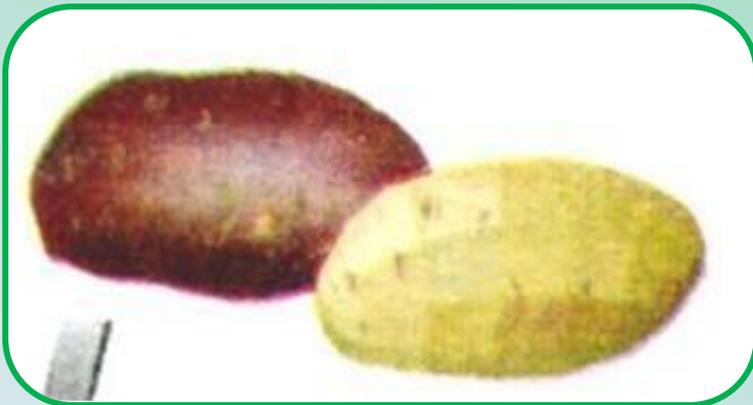
# Последовательность обработки овощей

*Сортировка*



*Мойка*

*Очистка*



*Промывание*

*Нарезка*

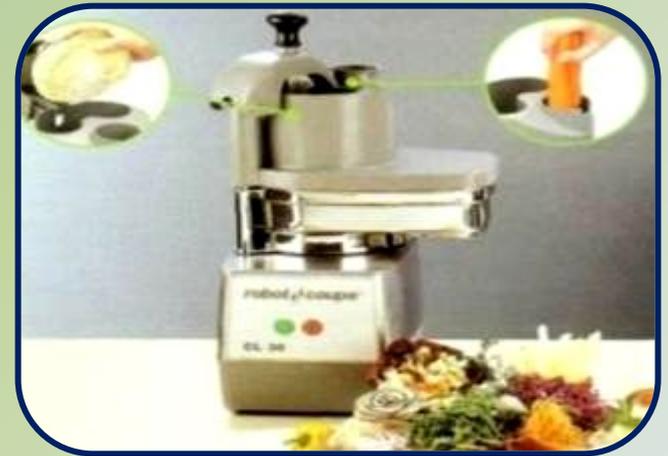


***Нарезка овощей, придает блюдам красивый внешний вид и возбуждает аппетит***

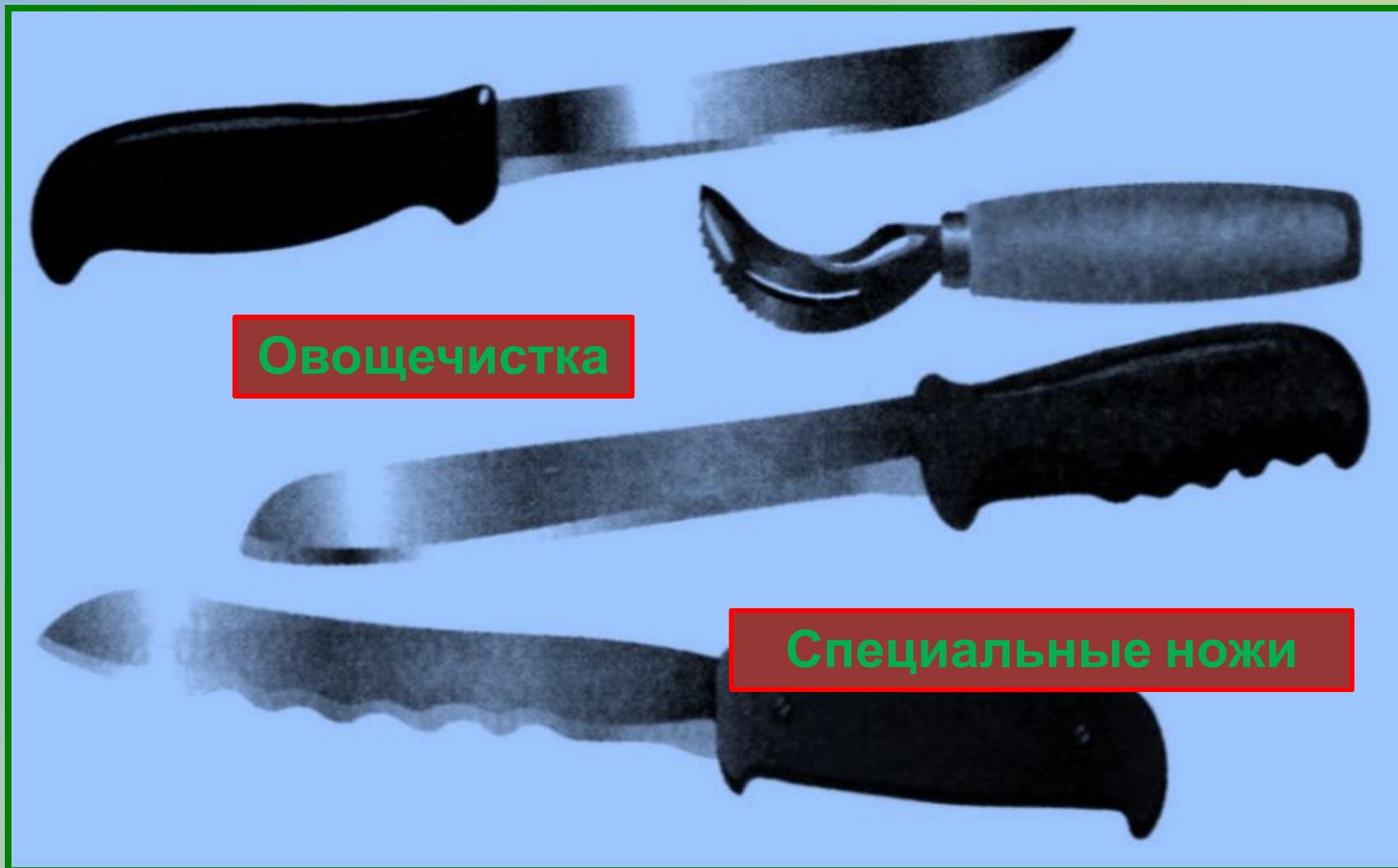


# Способы нарезки:

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



# Приспособления для первичной обработки овощей



Овощечистка

Специальные ножи



# Современные бытовые овощерезки



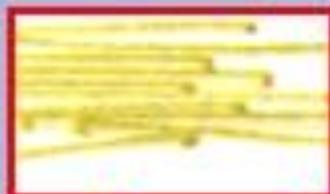
# Форма нарезки овощей

## Простая нарезка

Брусочками



Соломкой



Кубиками



Кружочками



Кольцами



Шинковка



## Фигурная нарезка

Звездочки



Гребешки



Шестеренки



Груши



Розы



# КАРТОФЕЛ

ь



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 убери 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?