

Государственное профессиональное
образовательное учреждение Тульской области
«Тульский технико - экономический колледж
имени А.Г. Рогова



ПРЕЗЕНТАЦИЯ
ДИСЦИПЛИНА «МДК 01.02 »
ТЕМА: «ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ОВОЩЕЙ»

ПРЕЗЕНТАЦИЮ ПОДГОТОВИЛА:
СТУДЕНТКА ГРУППЫ 2-5 «ПК»
РОГАЧЕВА П.А

Обработка овощей



- Технологический процесс обработки состоит из следующих операций: приемки, кратковременного хранения, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки.
- При приемке проверяют массу партии и соответствие овощей требованиям стандартов. Для этого овощи взвешивают, и полученные результаты сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах.





-Вымытый картофель очищают.

-Отходы в зависимости от сезона от 25% до 40%.

-Очищенный картофель на воздухе темнеет, поэтому хранят его в воде.

-От формы нарезки картофеля зависит внешний вид и вкус блюда.

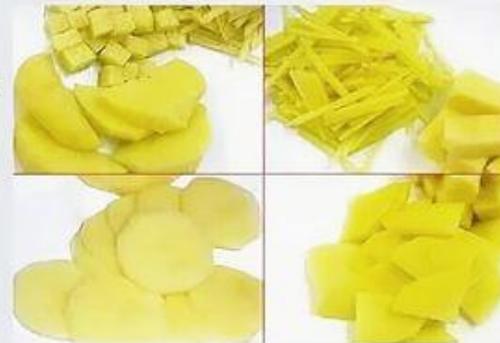
Приготовление полуфабрикатов из клубнеплода (картофель)

Формы нарезки картофеля

Кубики (ребро 0,5-2,5 см) – для супов с крупами, борща флотского и сибирского, ухи, тушения, салатов

Соломка (длина 4-5 см, поперечное сечение 0,2-0,5 см) – для жаренья во фритюре

Дольки (со среднего картофеля, длиной не более 5 см) – для рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре



Брусочки (длина 4-5 см, поперечное сечение 0,6-1 см) – для жарки, борщей, рассольника, супов с макаронами

Кружочки (диаметр 2-3 см, толщина 0,15-0,2 см) – для запекания рыбы, мяса, жаренья во фритюре

Ломтики (толщина 0,1-0,2 см, ребро 1-1,5 см) – для салатов, винегретов

Форма нарезки полуфабрикатов из разных овощей

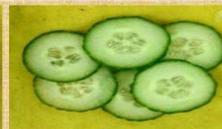


ЛУК	МОРКОВЬ	КАПУСТА
Кружочки	Кружочки	Соломка
Кольца	Ломтики	
	Брусочки	Шашки
Соломка (полукольца)	Соломка	
	Кубики	Рубка
Мелкий кубик	крупные средние мелкие	
	Гребешки	Крупные дольки
Дольки	Звездочки	

Формы нарезки огурцов.



Дольки
Длина 4-5 см



Кружочки
толщина 1-2 мм



Средний кубик
1 см



Соломка
длина 4-5 см
сечение 0,2x0,2мм

Формы нарезки помидоров.



Кружочки
толщина 1,5-2 мм



Кубики
1-1,5 см



Фаршированный
помидор



Дольки
длина 4-5 см

Виды полуфабрикатов.

По виду овощей полуфабрикаты подразделяют на следующие группы:

- Полуфабрикаты из картофеля
- Корнеплодов
- Капустных овощей
- Луковых
- Плодовых (томатные, тыквенные, бобовые и зерновые)
- Салатных
- Шпинатных и десертных овощей
- Полуфабрикаты из грибов

Овощи консервированные



Обработка консервированных овощей

- **Соленые огурцы** перебирают.
- Промывают холодной водой.
- У мелких отрезают часть прикрепления плодоножки.
- У крупных – очищают кожицу, разрезают вдоль на четыре части, удаляют семена
- **Квашеную капусту** отжимают от рассола.
- Перебирают
- Отделяют крупно нарезанные кусочки моркови, кочерыжки.
- Их измельчают.
- Соединяют с капустой.
- Все вместе измельчают



Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Первичная обработка грибов состоит из следующих операций:

- очистки,
- промывания,
- сортировки,
- нарезки.

Обработка свежих грибов



Требования к качеству п/ф из овощей.



- Клубни очищенного картофеля должны быть чистые, упругие, без тёмных пятен, остатков глазков и кожицы; запах – свойственный свежему картофелю; цвет – от белого до кремового; поверхность гладкая.
- Морковь, свекла должны быть чистые, упругие, цельные, однородные по окраске, без остатков комков и ботвы, гнили, без тёмных пятен и остатков кожицы.
- Репчатый лук должен быть упругим, чистым, целым, окраска – свойственная сорту, без тёмных пятен и гнили.

Сроки хранения



- Картофель сырой очищенный сульфитированный хранится 48 часов при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.
- Капуста белокочанная свежая зачищенная хранится 12 часов при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.
- Морковь, свекла, лук репчатый хранятся 24 часа при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.
- Лук зелёный обработанный хранится 18 часов при температуре от $+2^{\circ}\text{C}$ до $+6^{\circ}\text{C}$.
- Грибы хранят при температуре от 0°C до 4°C . При соблюдении условий, в холодильнике можно держать грибы до трех суток.



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

