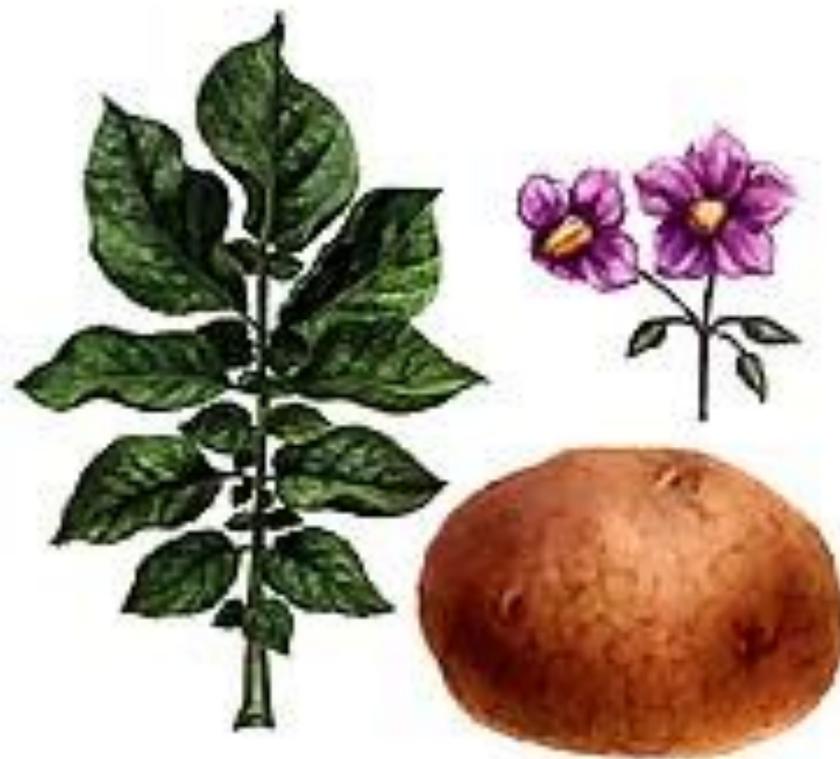


Тема урока:
Обработка клубнеплодов



Кулинарная обработка картофеля



Механический способ:

Сортировка
Калибровка
Мытьё
Очистка в картофелечистках периодического или непрерывного действия путем трения картофеля о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. Дочистка производится в ручную.

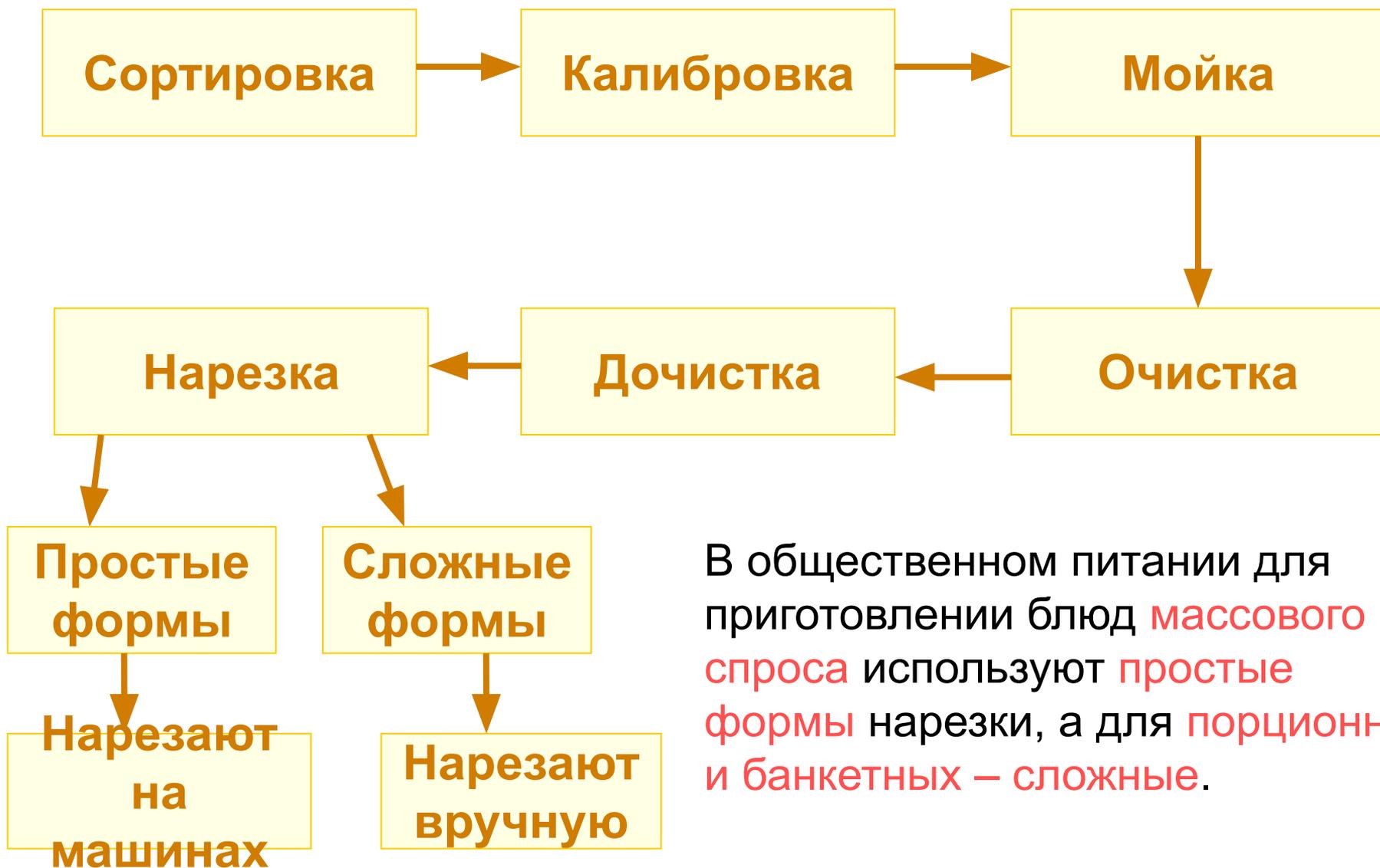
Паровой способ:

Обработка картофеля паром высокого давления, кожица во время промывания легко смывается.

Огневой способ:

Обжог картофеля в Цилиндрической печи при $t = 1100 - 1200^{\circ}\text{C}$ в течении 10 – 12 сек. После обжога в моечной машине при помощи щеточных валиков кожица счищается и смывается водой.

Первичная обработка картофеля



В общественном питании для приготовления блюд **массового спроса** используют **простые формы** нарезки, а для **порционных и банкетных** – **сложные**.

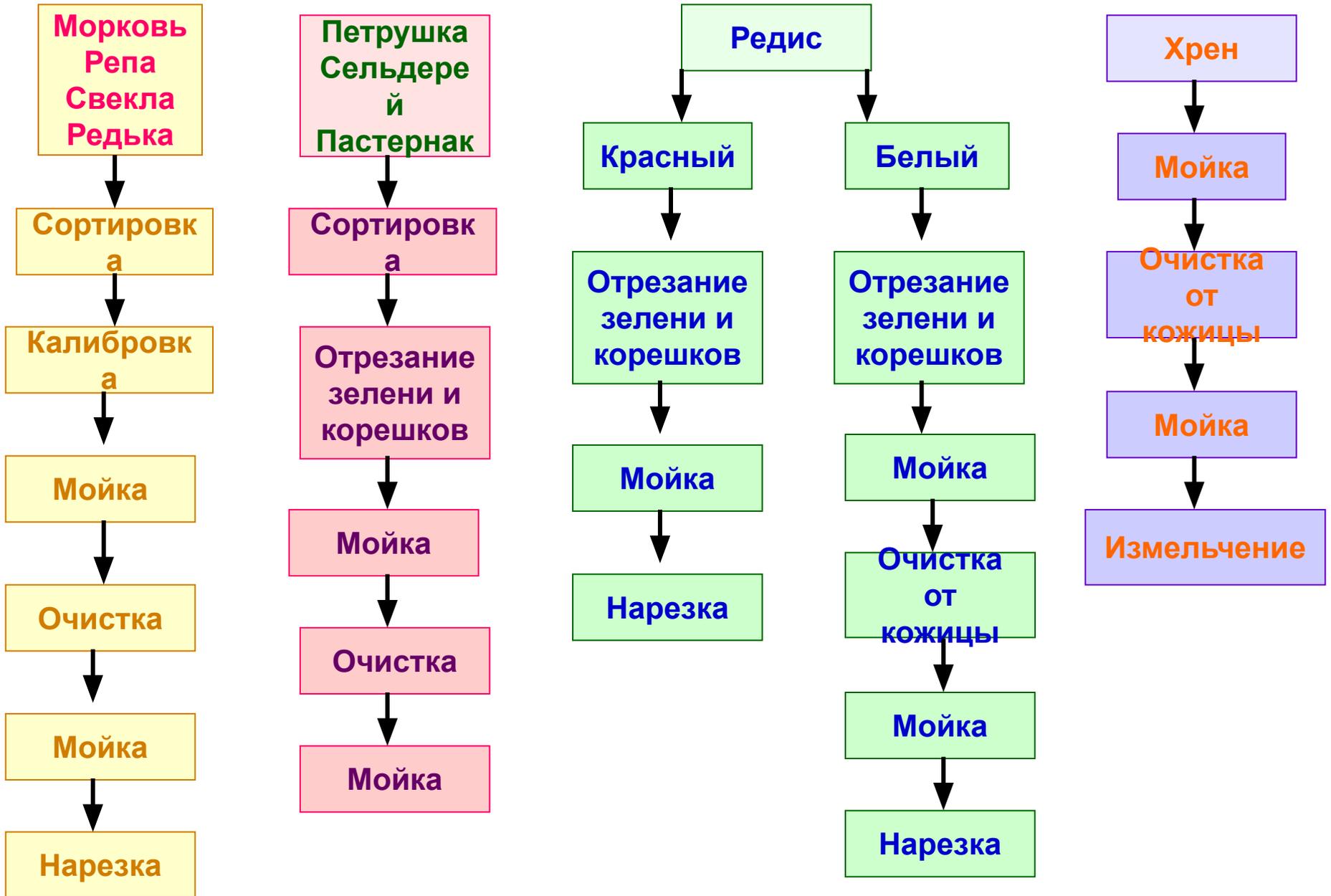
Простые формы нарезки

- 1. Соломка (пай)**
- 2. Брусочки
(прентаньер)**
- 3. Кубики (бленуаз)**
- 4. Дольки**
- 5. Ломтики**
- 6. Кружочки (пейзан)**

Сложные формы нарезки

- 1. Бочонки, груши**
- 2. Шарики:**
 - Крупные (шато)**
 - Средние (нуазет)**
- 3. Стружка**
- 4. Чесночки**
- 5. Спираль**

Первичная обработка корнеплодов



- **Простые формы**

1. Соломка
2. Брусочки
3. Кубики (сырые, вареные):
 - Крупные
 - Средние
 - Мелкие
4. Кружочки (сырые, вареные)
5. Ломтики (сырые, вареные)
6. Дольки

- **Сложные формы**

1. *КОРБОВАНИЕ*
 - *Гребешки*
 - *Звездочки*
 - *Шестеренки*
2. Шарики
3. Орешки

Проверка знаний

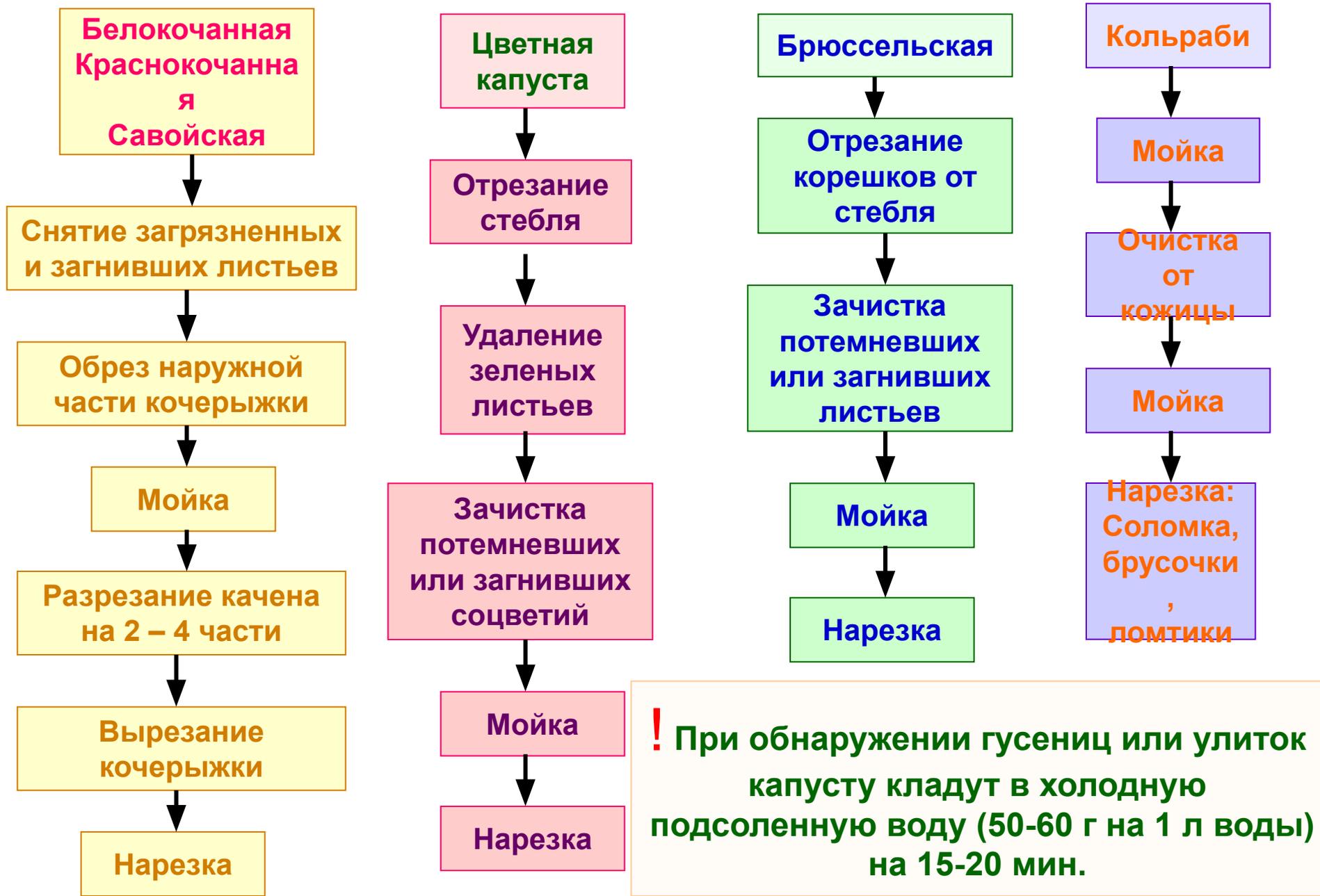
1 вариант

1. Для чего служат сложные формы нарезки свеклы?
2. Что такое карбование?
3. Указать размеры и кулинарное использование у моркови, брусочков.

2 вариант

1. Для чего служат сложные формы нарезки моркови?
2. У каких корнеплодов самая продолжительная МКО?
3. Указать размеры и кулинарное использование у свеклы, ломтиков.

Первичная обработка капустных овощей



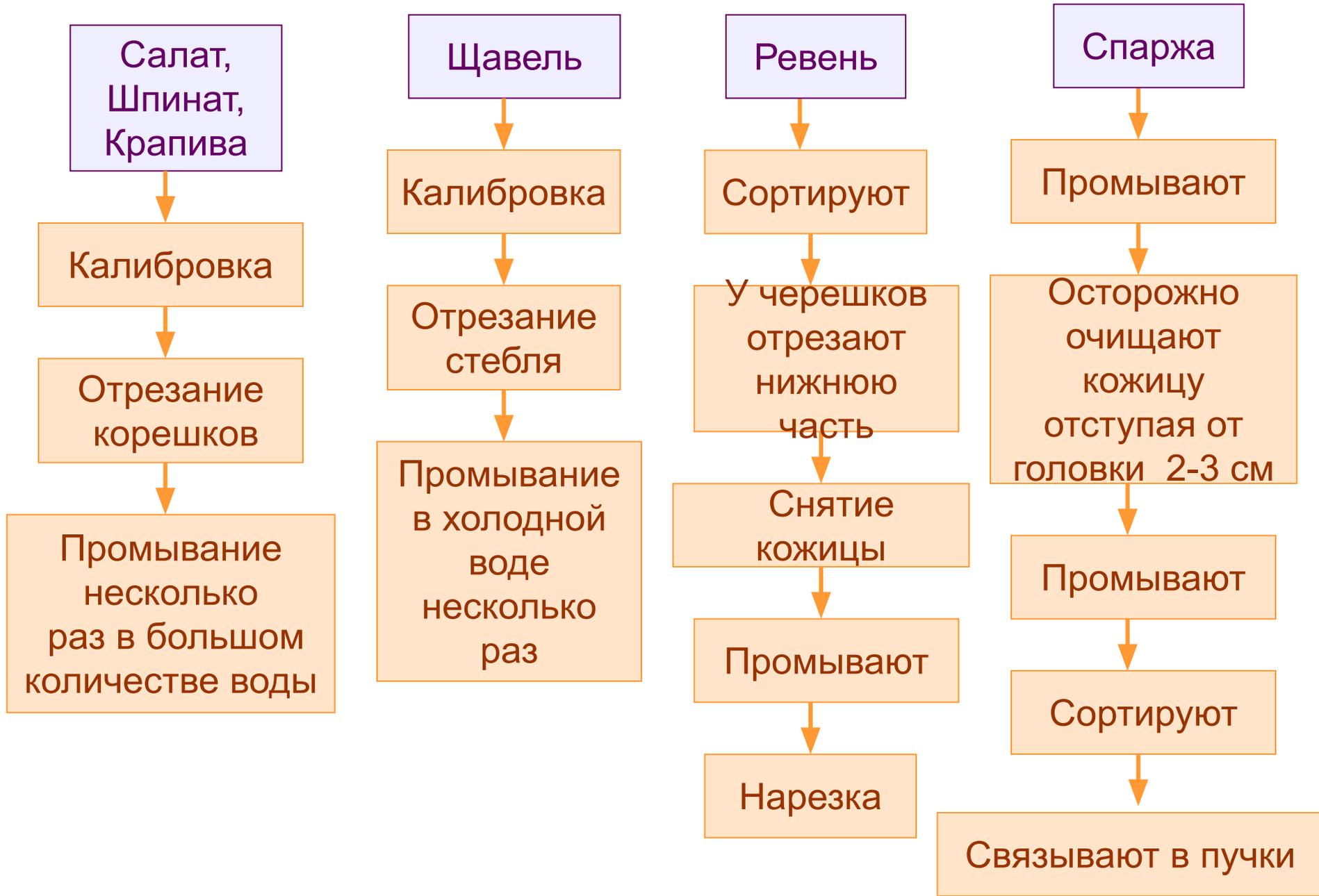
Формы нарезки и кулинарное использование капусты

Форма нарезки	Размер, см	Способ ТО	Описание нарезки	Кулинарное использование
1. Соломка	4-5 – длина; 0,1 -0,1 - сечение	Тушение, варка	Шинкуют с внутренней стороны	Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), салаты, капустные котлеты
2. Квадратик и (шашки)	2 x 2	Варка, припускание	Капусту нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, а затем поперек на квадратики	Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), суп овощной, рагу
3. Рубка	Измельче нная соломка	Припускание тушение	Капусту в начале шинкуют соломкой, затем рубят в ручную или на куттерах	Фарш
4. Дольки	Используй ют мелкие кочаны	Варка, припускание жарка (после предваритель ной варки)	Мелкие кочаны разрезают вдоль, затем режут по радиусу на несколько частей	Маринование, соление

Первичная обработка луковых овощей



Обработка салатных и десертных овощей



Артишок

Обрезают
верхнюю
колючую часть
листьев

Отрезают
стебель

Зачищают
доньшко
от сухих листьев

Удаляют мякоть
волокнистую часть

Смазать лимонной
кислотой (от
потемнения)

Перевязывают
шпагатом

Промывают



Обработка консервированных овощей

Квашенная капуста

Отжимают

Перебирают

Отделяют крупно нарезанные кочерыжки и морковь

Измельчают

Соединяют с капустой

Измельчают

Соленые огурцы

Промыть хол. водой

Отрезают плодоножку

Используют целиком или нарезают

У крупных- очищают кожицу, нарезают вдоль на 4 части и вырезают семена

Нарезают- ломтик, ромбик, соломка – рассольник, салаты

Свежемороженые овощи

Зел. гор., фасоль струч. томаты, кабач., перец

Сохраняют естественные свойства продуктов: аром, вкус, цвет, в/вид

Хранят t-18 до-12°C

Не размораживая освобождают от упаковки

Варка, жарка

Сушеные овощи

Картофель, свекла,
морковь,
лук, зелень петрушки
и
укропа

Сушат

*Огневой
способом*

*Метод
сублимации*

Уменьшаются в объеме и изменяют свои свойства. Их замачивают – погружая в воду.

Сушеная зелень – добавляют без предварительной обработки.

Сушеный лук – сбрызгивают водой, набухает, пассеруют.

Сушеную морковь, свеклу, картофель – перебирают, ошпаривают, заливают холодной водой на 1-3 часа. Варят в той же воде.

Овощи замораживают, а затем сушат в вакууме (форма и объем не изменяются).

Сразу закладывают в кипящую воду и варят до готовности.

Подготовка овощей для фарширования

Кабачки	Формуют порционными кусками или целиком (мелкие). Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 мин. охлаждают и фаршируют.
Перец	Промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду на 1-2 мин, охлаждают и начиняют фаршем.
Помидоры	Берут зрелые, плотные, среднего размера плода. Промывают, снимают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.
Баклажаны	Разрезают вдоль или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем, мелкие используют целиком.
Капуста (голубцы)	Используют рыхлые кочаны. Из целого кочана вырезают кочерыжку, промыть. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, стечь, охлаждают, разделяют на листья, отбивают (удаляют) утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают (цилиндр, конверт).

Кабачки фаршированные



Фарширование артишоков

1. Прокипятить артишоки в большом количестве соленой воды с дольками свежего лимона.



2. Приготовление фарша.



3. Вынуть из центра артишоков листья с малиновыми кончиками. Чайной ложкой выскрести волосистую несъедобную сердцевину.



4. Заполнить артишоки приготовленным фаршем. В центр каждого артишока налить немного оливкового масла.



5. Запечь артишоки в течении 20-25 мин, чтобы прогрелся фарш.

