Первичная обработка овощей

Выполнила: Дементьева Ирина Яковлевна,
учитель технологии
МБОУ СОШ № 13, г.Сургут

Сортировка овощей

- Цель сортировки — удалить загнившие, побитые экземпляры, посторонние предметы, а также распределить продукты по качеству и размерам.
- По качеству овощи сортируют для более правильного использования каждого сорта. По размерам овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно. При сортировке картофеля и корнеплодов по размерам уменьшается количество отходов при механической очистке. Сортируют зелень, корнеплоды и другие овощи, за исключением картофеля, вручную, а картофе

Обмывание овощей

- Овощи и зелень после переборки и сортировки обмывают в холодной воде для удаления земли, песка, пыли.
- Обмывание продуктов обеспечивает, прежде всего, соблюдение санитарно-гигиенического режима при приготовлении блюд. Кроме того, из отходов тщательно обмытого картофеля крахмал получается более высокого качества.
- Картофель обмывают холодной водой в моечных машинах, картофелечистках с диском, не имеющим кремниевой облицовки, или в ваннах, бочках.

- Салат, шпинат, лук, листья петрушки, укроп и другую зелень промывают после переборки, удаления корней и загнивших листьев. Перебранную зелень кладут в холодную воду на 20—30 минут, чтобы отмокли приставшие к ней песок и земля. После этого зелень промывают в большом количестве воды (10 л воды на 1 кг зелени), чтобы земля и песок свободно оседали на дно.
- Воду меняют два-три раза, при этом зелень каждый раз перекладывают на решето, в ванну или в котел с водой. Листья петрушки, сельдерея, салата, используемые для украшения блюд, иногда кладут в холодную воду на 20—30 минут, чтобы они были более свежими.

Очистка овощей

- Картофель после сортировки и обмывания очищают в картофелечистках или вручную. При очистке в машине на клубнях остаются глазки, которые затем дочищают вручную желобковым ножом. При очистке картофеля вручную желобковым ножом одновременно очищают кожицу и удаляют глазки.

- Стручковый перец (сладкий), предназначенный для фарширования, обмывают, после чего прорезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с сердцевиной и семенами. Очищенный и обмытый перец замачивают в холодной воде в течение часа для удаления излишней горечи.
- Помидоры обрабатывают после обмывания: вырезают плодоножку и, если помидоры предназначены для фарширования, то удаляют семена вместе с соком.

- Репчатый лук очищают, срезая у луковицы шейку, донце и снимая сухие листья (рубашку).
- Зеленый лук очищают от загнивших и пожелтевших перьев, отрезают корешки и промывают.
- Чеснок после удаления донца разделяют на части (зубки), которые очищают от чешуек.
- Огурцы свежие грядовые, используемые в салатах, в винегретах и т. п., очищают от кожицы, если она горькая, грубая или пожелтевшая. Свежие парниковые, ранние грядовые, маринованные мелкие (нежинские) огурцы и корнишоны не очищают от кожицы, семена из этих огурцов также не удаляют.