

# **МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов**

Шубина Е.А.

# Кулинария – искусство приготовления пищи

- *Кулинария* — искусство приготовления пищи — возникла много тысячелетий назад, когда над костром впервые были разогреты куски мяса. С тех пор искусство кулинарии совершенствовалось. Секреты приготовления блюд передавались из уст в уста, из рода в род.
- С появлением письменности кулинары стали записывать, как и из каких продуктов можно приготовить то или иное блюдо, сколько потребуется продуктов. Так появились первые кулинарные книги.
- К XVIII в. в европейских странах издается уже большое количество книг с кулинарными рецептурами и описанием приготовления блюд.

## Кулинария – искусство приготовления пищи

- В России первая кулинарная книга выходит в 1779 г. — это «Поваренные записки» С. Друковцева.
- В 1795 г. В. Левшин издает «Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский».
- В начале XIX в. традиции В. Левшина продолжает К. Авдеева.
- Особую популярность - завоевывает книга Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», которая выдерживает двадцать два издания и не теряет своего значения до нашего времени.
- Используя опыт многих поколений кулинаров, современные повара могут внести свой вклад в развитие искусства приготовления пищи.

# Классификация предприятий общественного питания

- Предприятия общественного питания предназначены не только для производства кулинарной продукции, кондитерских и других изделий, но они реализуют и организуют потребление этой продукции.

# Классификация предприятий общественного питания

- Предприятия питания и предприниматели предоставляют людям услуги потребления питания и организацию досуга.
- Тип предприятия (ресторан, бар, столовая, кафе, закусочная и др.) зависит от выпускаемого ассортимента, технической оснащенности, качества обслуживания и квалификации персонала.

# Классификация предприятий общественного питания

- Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты различают по признакам:
- **виду используемого сырья** (из овощей, рыбы, мяса и т. д.);
- **способу кулинарной обработки** (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные, выпеченные);
- **характеру потребления** (закуски, супы, напитки и т. д.);
- **назначению** (для детского, школьного, диетического питания и др.);
- **термическому состоянию** (холодные, горячие, охлажденные);
- **консистенции** (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

# Требования к профессии

- "Повар должен иметь среднее профессиональное образование.
- Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.
- Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции.
- Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу".
- Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен не только уметь выполнить свою работу, а также должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т. е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

# Требования к профессии

- Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд. Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.
- Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое — это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара — профессионала, отвечающего современным требованиям.
- "Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование. Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья. Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции. Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу", (из требований к повару, ОСТ-1—95).
- Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен не только уметь выполнить свою работу, а также должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т. е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

# Требования к профессии

- Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд.
- Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.
- Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое — это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара — профессионала, отвечающего современным требованиям.

# Основные термины и понятия

- *Кулинария изучает* технологические процессы приготовлений качественной кулинарной продукции.
- *Кулинарная продукция* — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
- *Блюдом* называют сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.
- *Кулинарным изделием* называют совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительной доработки, по подогреву, порционированию, оформлению.
- *Технологический процесс* — это ряд научно обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.
- *Сырьем* называют пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.
- *Полуфабрикатами* называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

## Значение овощей в питании

- Овощи играют важную роль в питании человека:
- улучшают процесс пищеварения,
- поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме.
- Являясь одним из основных источников витаминов, они также богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми веществами.
- Некоторые овощи (чеснок, лук, хрен, редька) содержат особые бактерицидные вещества — фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы и задерживающие их развитие.

# Классификация, ассортимент, характеристика традиционных видов овощей и грибов

## Группы овощей

### Клубнеплоды

картофель,  
топинамбур, батат

### Корнеплоды

морковь, свекла, репа,  
брюква, редька, редис,  
петрушка, пастернак,  
сельдерей, хрен

### Капустные

капуста белокочанная,  
краснокочанная, савойская,  
брюссельская, цветная,  
кольраби, брокколи

### Луковые

лук репчатый, лук  
зеленый,  
лук-порей, чеснок

### Пряные

укроп, эстрагон,  
чабер, базилик,  
майоран, мята

### Тыквенные

тыква, кабачки, огурцы,  
арбуз, дыня, патиссоны

### Плодовые

### Зерновые

сахарная кукуруза

### Салатно-шпинатные

салат, щавель, шпинат

### Десертные

артишоки, спаржа,  
ревень

### Бобовые

горох, бобы,  
фасоль

### Томатные

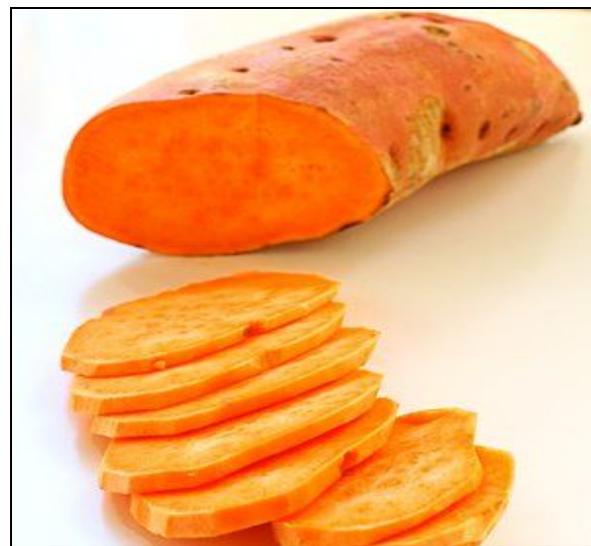
томаты, баклажаны,  
стручковый перец

# 1. Клубнеплоды:

## Топинамбур



## Батат



## Картофель



## 2. Корнеплоды:

### Свекла



### Морковь



**Редис**



**Репа**



# Брюква



# Пастернак



**Хрен**



**Сельдерей**



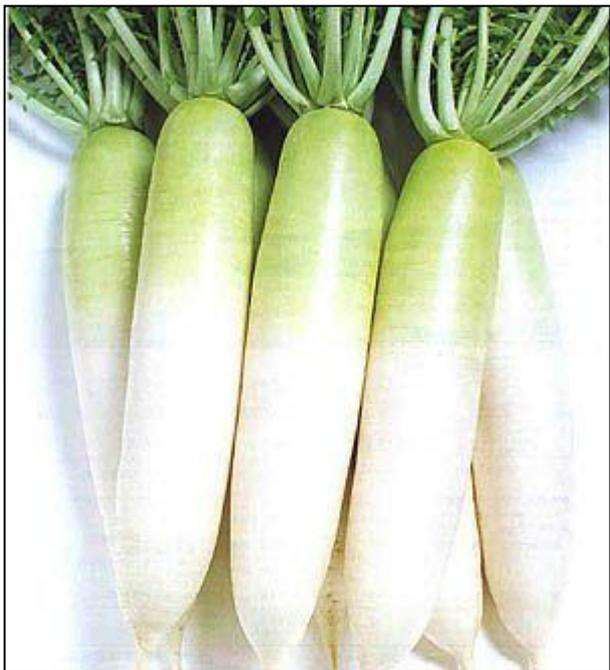
# Петрушка



# Редька



# Дайкон

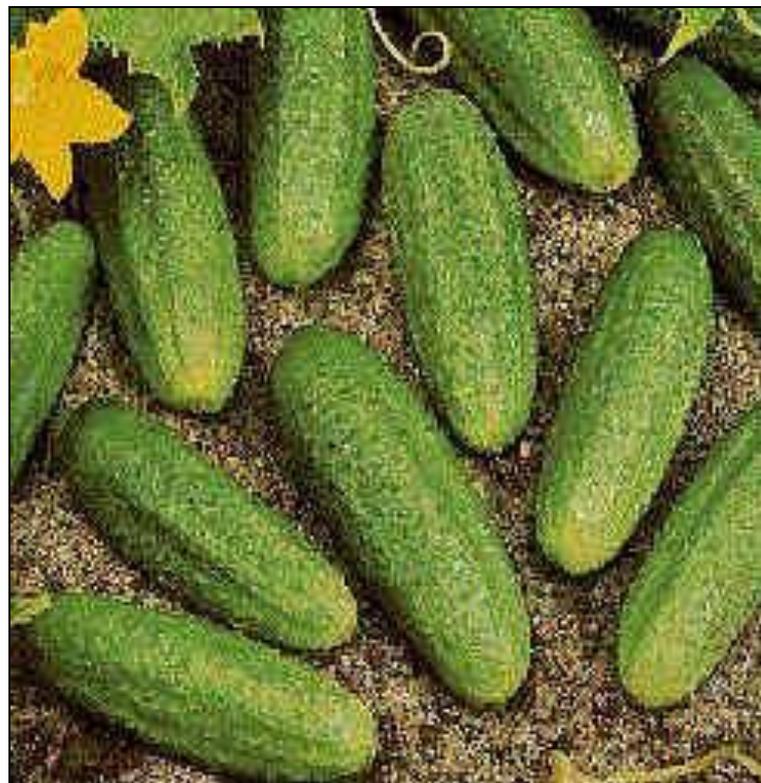


### 3. Плодовые:

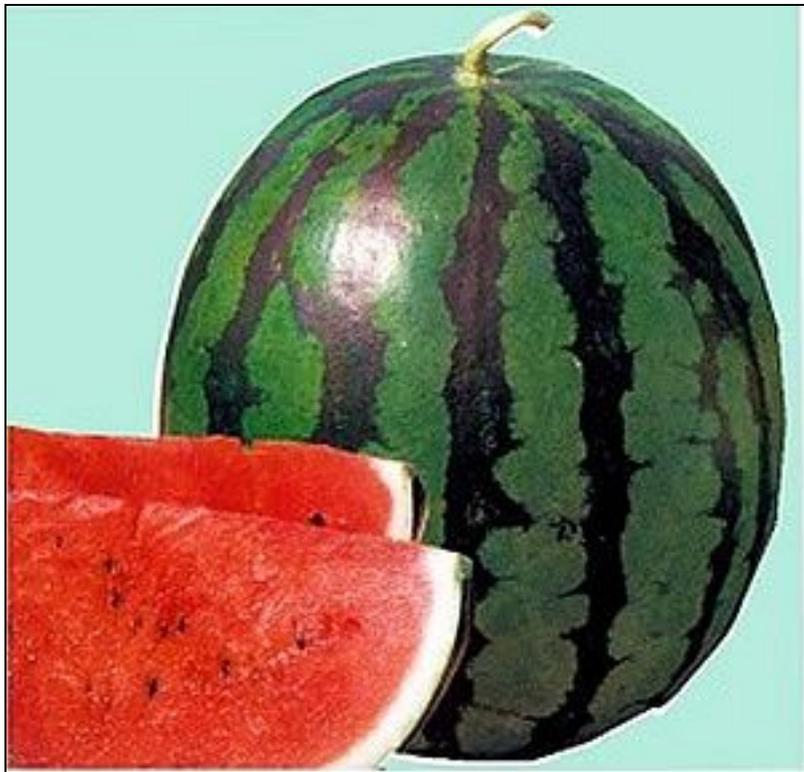
## Тыква



## Огурцы



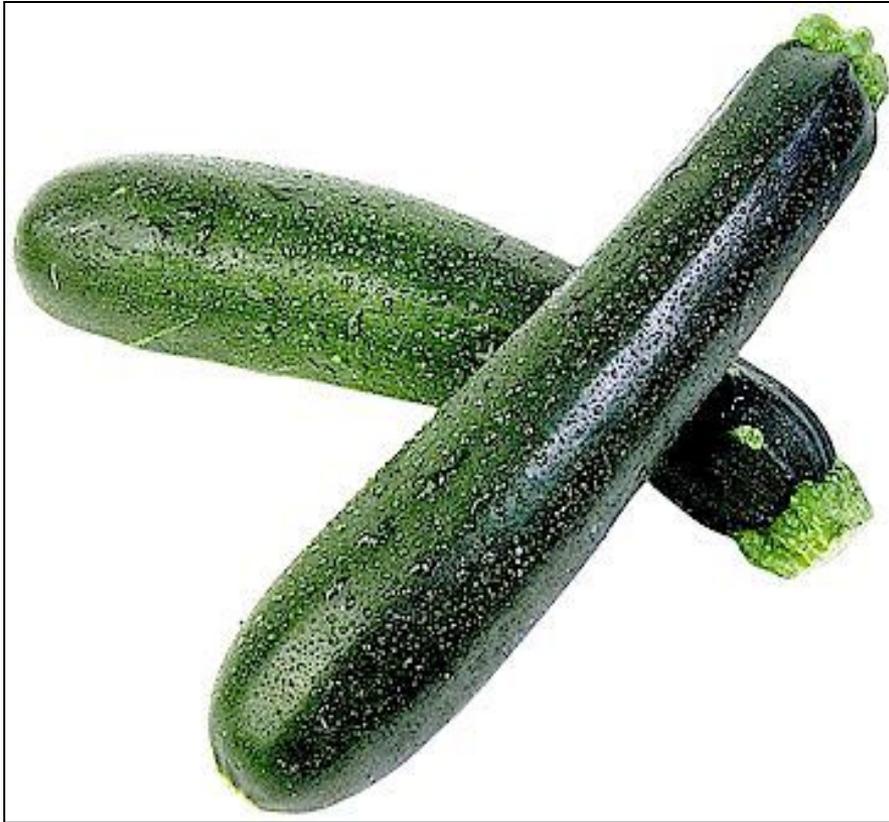
**Арбуз**



**Дыня**



# Кабачки



# Патиссоны



## 4. Томатные: Томаты



## Перец



## Помидоры черри



## Баклажаны



## 5. Капустные:

**Капуста  
белокочанная**



**Капуста  
краснокочанная**



**Савойская капуста**



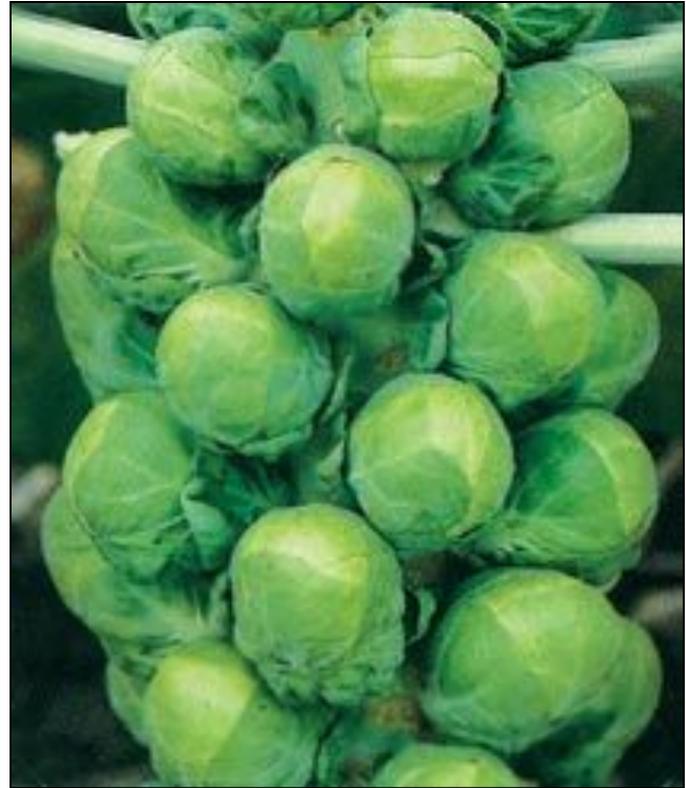
**Кольраби**



**Цветная капуста**



**Брюссельская  
капуста**



# Китайская капуста



## Савойская капуста

Савойская капуста  
похожа на  
белокочанную, но ее  
темно-зеленые  
гофрированные листья  
более нежны и  
ароматны. При этом она  
отлично подходит для  
жарки и приготовления  
на пару, хороша как  
начинка для пирожков и  
в салатах – в общем,  
везде, где можно  
использовать и  
обычную белокочанную  
капусту



## 6. Салатно-шпинатные:

Салат

Щавель



Шпинат



# Корн салат

Корн или полевой салат отличается от других видов своими мелкими темно-зелеными листочками, растущими "розочками".



## Кресс-салат

Кресс-салат  
очень похож на  
корн, только  
вкус его еще  
более  
пикантный.



# Руккола



# Цикорий

Салат со  
специфическ  
им  
горьковато-  
терпким  
оттенком



# Салат фризе



# Салат лоло россо



## 7. Луковые:

### Лук репчатый



### Лук зеленый



**Лук-порей**



**Чеснок**



## 8. Пряные:

**Укроп**



**Чабер**



**Эстрагон**



**Розмарин**



# Фенхель

У него  
отчетливый  
запах аниса и  
хрустящая  
сочная  
мякоть.



## 9. Бобовые: Горох



## Бобы



# 10. Зерновые:

## Сахарная кукуруза



# 11. Десертные:

## Артишоки



## Ревень



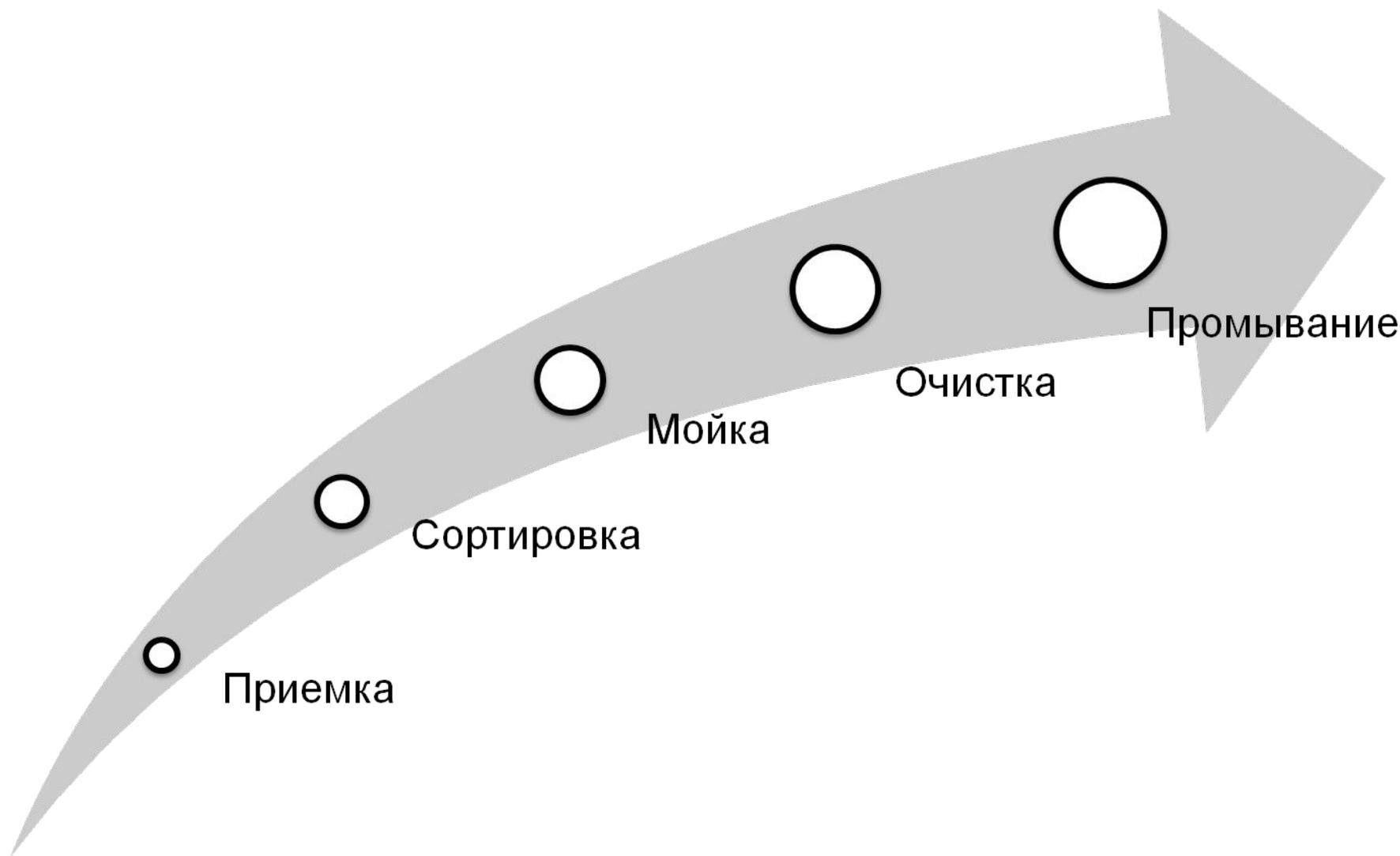
# Спаржа



Каперсами в кулинарии называют бутоны и молодые плоды (диаметром не больше сантиметра) каперсника – тернистого кустарника родом из средиземноморских стран.



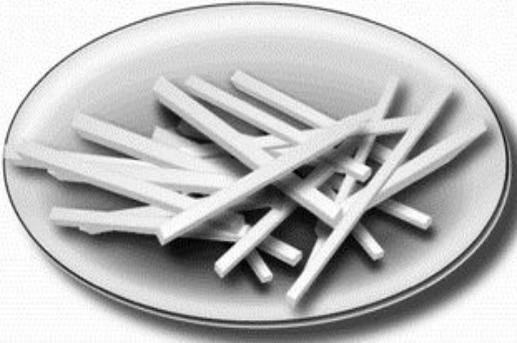
# Технологическая схема обработки овощей

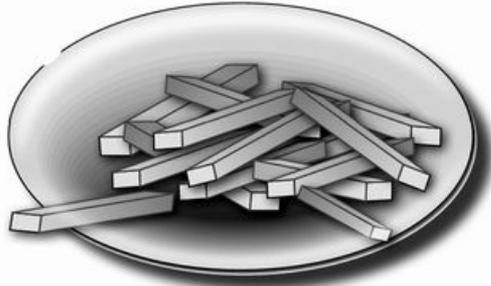


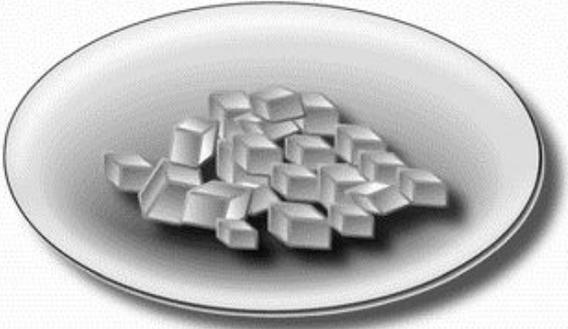
# Способы очистки картофеля:

ручной	
механический	обычный с ручной доочисткой
	углубленные без ручной доочистки
термический	<b>паровой</b> – овощи обрабатывают паром высокого давления в течение 1 мин в паровых аппаратах. Под действием пара кожица лопается и легко отделяется в моечных машинах
	<b>огневой</b> – удаление кожицы за счет обжигания клубней при 1100-1200 <sup>0</sup> С в течение 12 с последующим промыванием в машинах с щетками
химический	<b>парощелочной</b> – обработка корнеплодов раствором горячей (77 <sup>0</sup> С) щелочи в течение 10 мин и острым паром высокого давления в течение 1 мин
	<b>щелочной</b> – обработка раствором щелочи

# Формы нарезки картофеля

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="278 1143 527 1196">Соломка</p>	<p data-bbox="794 715 1170 1039">Квадратное сечение 0,2 x 0,2 см; длина 4-5 см</p>	<p data-bbox="1193 576 1856 1182">Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам</p>

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="332 1239 583 1296">Брусочки</p>	<p data-bbox="834 611 1317 1039">Квадратное сечение от 0,7 х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см</p>	<p data-bbox="1317 297 1887 1353">Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жареной грилье, а также для рассольника домашнего</p>

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="340 1260 556 1320">Кубики</p>	<p data-bbox="846 758 1259 992">Величина ребра 1,0—2,5 см</p>	<p data-bbox="1296 439 1864 1320">Для супов: картофельного с крупями, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу</p>

## Форма резки

## Размеры

## Кулинарное использование



Диаметр 2—3  
см; толщина  
0,2—0,3 см

Нарезают сырой  
или  
предварительно  
отваренный в  
кожице картофель.  
Используется на  
гарнир к  
запеченной рыбе в  
сметане, рыбе по-  
московски, рыбе  
по-русски

Кружочки

**Форма резки**

**Размеры**

**Кулинарное  
использование**



Размеры  
2,5—3,0 см;  
толщина  
0,3—0,5 см

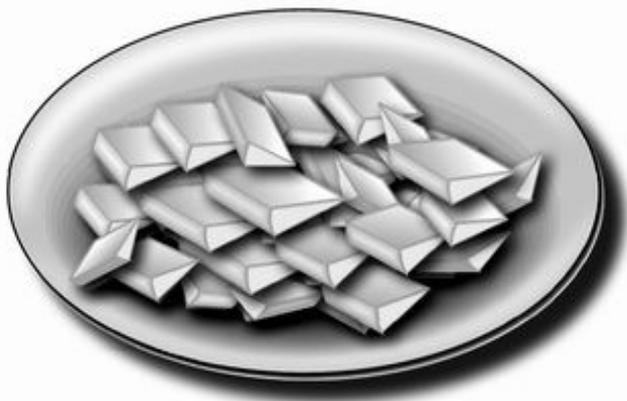
Сырой и вареный  
картофель  
используется для  
жарки основным  
способом на гарнир  
к жареным блюдам  
из мяса и рыбы;  
вареный — на  
гарнир к запеченной  
говядине

**Ломтики**

**Форма резки**

**Размеры**

**Кулинарное  
использование**



Разные размеры,  
но не более 5,0  
см

Сырой  
картофель  
используется  
для  
рассольников;  
обжаренный на  
сковороде —  
для рагу и  
духовой  
говядины

**Дольки**

# Формы нарезки корнеплодов

<b>Форма резки</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Размеры</b>	<b>Кулинарное использование</b>
соломка	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение 0,2 х 0,2 см; длина 4—5 см	Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада
брусочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение 0,4 х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см	Для бульона с овощами

<b>Форма резки</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Размеры</b>	<b>Кулинарное использование</b>
кубики	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Величина ребра 0,3—0,75 см	Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам

<b>Форма резки</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Размеры</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Кружочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см	Для супа крестьянского
Ломтики	Морковь, свекла	Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см	Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов

<b>Форма резки</b>	<b>Наименование овощей</b>	<b>Размеры</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см	Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски

# Формы нарезки луковых овощей

<b>Форма нарезки</b>	<b>Примерные размеры, см</b>	<b>Способ тепловой обработки</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Соломка	Длина 4,0-5,0; поперечное сечение 0,2-0.3 × 0.2-0.3	Пассерование	Для заправочных супов (кроме борща флотского, супов с крупами), солянок: соуса лукового, бефстроганов
Кубики	С ребром 0,2-0.4	Пассерование	Для щей суточных, супов с крупами, соуса лукового с корнионами; фаршей

<b>Форма нарезки</b>	<b>Примерные размеры, см</b>	<b>Способ тепловой обработки</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Дольки	Длина различная, высота не более 3,5	Пассеровани е	К тушеным блюдам

# Формы нарезки капустных овощей

<b>Форма нарезки</b>	<b>Примерные размеры, см</b>	<b>Способ тепловой обработки</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Соломка	Длина 4,0-5,0; поперечное сечение 0,2x0,2	Варка, припускание	Для борщей, щей, рассольников; тушеной капусты, салатов и гарниров к холодным блюдам, капустных котлет и запеканок
Шашки (квадратики)	С ребром 3,0-3,5	Варка, жаренье	Для борща флотского, супа крестьянского, щей; рагу, капусты провансаль, капусты жареной

<b>Форма нарезки</b>	<b>Примерные размеры, см</b>	<b>Способ тепловой обработки</b>	<b>Кулинарное использование</b>
Кубики мелкие	С ребром 0,2-0,3	Тушение, припускание	Для щей суточных, фаршей
Дольки крупные	Длина по размеру кочана	Варка, припускание, жаренье	Для капусты отварной, припущенной, жареной после предварительного отваривания



# Домашнее задание на 14 сентября

- Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Издательский центр «Академия», 2013

Стр. 4-18

- **Сам. работа №1**

Сообщение

Одна из тем:

Приключения картофеля в странах Европы.

Овощи — максимум пользы.

Всякому овощу свое место.

Свекла — «королева овощей».

Бактерицидные свойства овощей и фруктов.

- **Сам. работа №2**

Составление таблицы «Формы нарезки овощей»