



Механическая кулинарная обработка и нарезка клубнеплодов

Разработал коллектив ГБОУ СПО
«СТКИ» для проведения занятий по
профессиональному модулю №1.

[Картофель





[Батат (сладкий картофель)



Топинамбур (земляная груша)





Необходимое оборудование

[доска разделочная





[нож средний поварской



[нож универсальный



[нож коренчатый



[нож желобковый



ЛОТКИ



[сотейник емкостью 1- 2 л



[дуршлаг



фигурная выемка для шариков (нуазетная ложка)



фигурная выемка для спирали



НОЖ ДЛЯ ДОЧИСТКИ ОВОЩЕЙ



[Гофрированный нож





Подготовка картофеля к нарезке

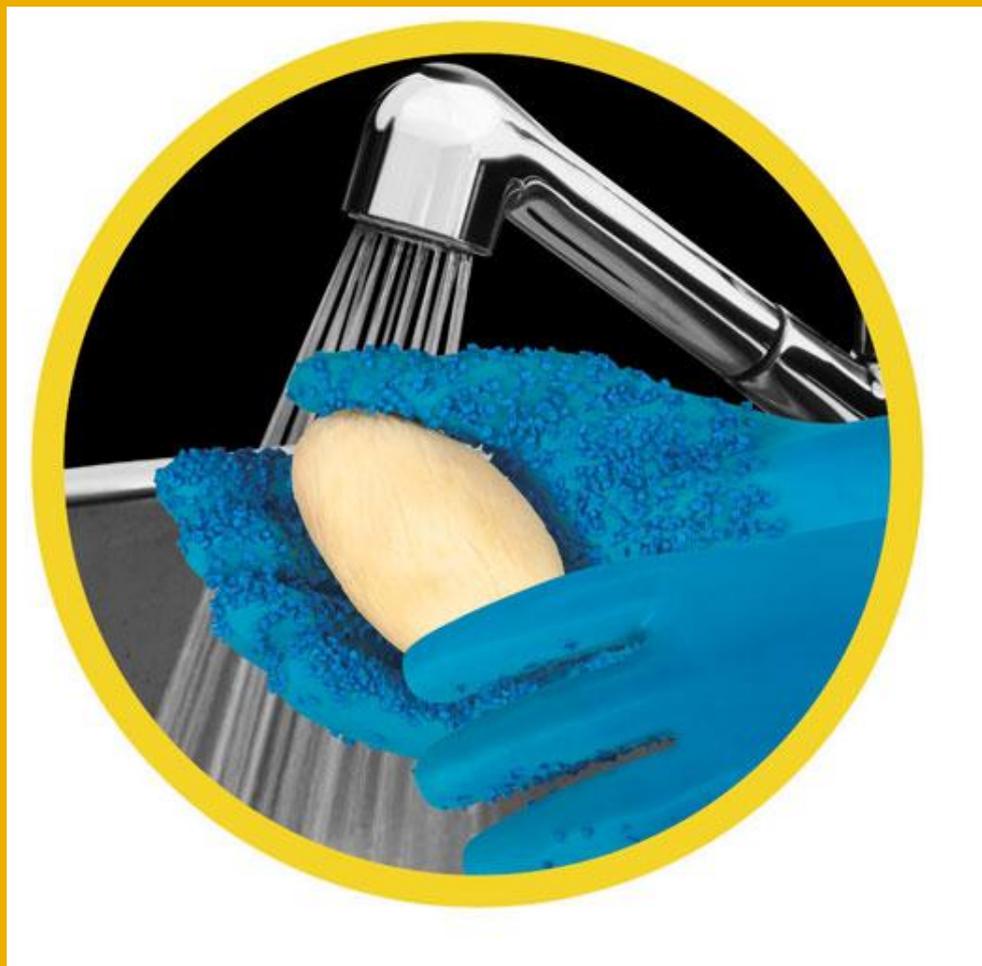
[промойте картофель



Очистите от кожицы, используя
коренчатый или желобковый
НОЖ



- дочистите клубни картофеля ножом
для дочистки овощей промойте еще
раз;



переложите чистые клубни в ситейник с холодной водой.



- **ПРИМЕЧАНИЕ!** Очищенный картофель до кулинарного использования хранят в воде не более 2 часов для предупреждения его потемнения. Более длительное хранение в воде приводит к значительным потерям питательных веществ
- **ВНИМАНИЕ!** При выполнении всех работ по подготовке картофеля к нарезке, а также при выполнении всех форм нарезки соблюдайте правила безопасности

Нарезка соломка



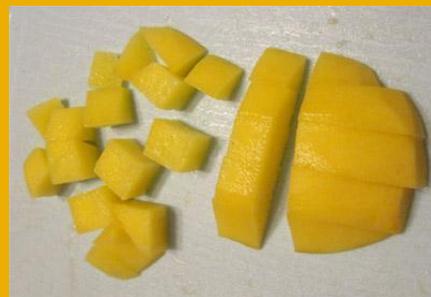
- **Нарезку "соломка" можно использовать для жарения во фритюре в качестве гарнира к блюдам из жареной птицы, из жареного мяса домашних животных, к панированным котлетам**

Нарезка брусочки



- Брусочки из картофеля используют для жарения во фритюре и основным способом в качестве гарнира к жареным блюдам из мяса домашних животных, из рыбы, а также для приготовления борщей с картофелем, рассольников, супов картофельных с макаронными изделиями

Нарезка кубики



- Крупные кубики из картофеля используют для приготовления супов, для тушения, средние кубики - для тушения и приготовления блюда "картофель в молоке", мелкие кубики из вареного картофеля - для приготовления салатов, в качестве гарнира к холодным блюдам и закускам.

Нарезка "ломтики"



- Ломтики из сырого и вареного картофеля используют для жарки основным способом в качестве гарнира к жареным блюдам из мяса, рыбы, а из вареного картофеля - на гарнир к запеченной говядине и для приготовления салатов, винегретов

Нарезка "кружочки"



- Кружочками нарезают сырой или предварительно отваренный в кожице картофель. Используются кружочки на гарнир к запеченной рыбе в сметане, к рыбе по-московски, рыбе по-русски

Нарезка из картофеля "бочонки"



- Бочонки из картофеля используют в отварном виде в качестве гарнира к сельди натуральной и к рыбе: по-польски, паровой, в томате, в рассоле (т. е. к блюдам из отварной и припущенной рыбы)

Нарезка из картофеля "груши"



- "Груши" из картофеля используют в отварном виде в качестве гарнира к блюдам из отварной и припущенной рыбы

Нарезка картофеля "шарики" ("орешки")



- Крупные шарики из картофеля используют для жарки во фритюре. Средние используют для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир, а мелкие используют в отварном виде на гарнир к холодным блюдам

Нарезка из картофеля "стружка"



- Стружку из картофеля используют для жаренья во фритюре в качестве гарнира к жареным мясным и рыбным блюдам

Нарезка из картофеля "чесночки"



- Нарезку "чесночки" из сырого картофеля используют для приготовления супов, рагу из овощей и духовой говядины

Нарезка из картофеля "спирали"



- Нарезку из сырого картофеля "спираль" используют для жаренья во фритюре в качестве гарнира к мясным и рыбным жареным

Нарезка из картофеля "гребешков"

