

Механическая кулинарная обработка картофеля



Клубни картофеля богаты крахмалом, содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины С и группы В. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта, они имеют тонкую и плотную кожицу, небольшое количества глазков и хороший вкус.

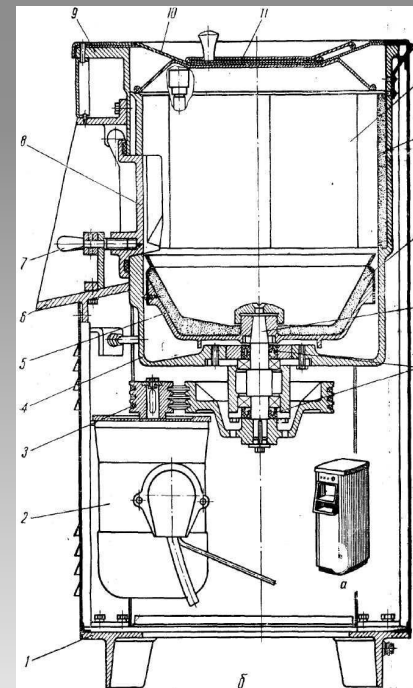
**Механическую кулинарную
обработку картофеля
производят по следующей
схеме:**

1. Сортировка - удаление загнившего, побитого картофеля, посторонних примесей, щепок, комочков земли и проросших клубней, так как в глазках проросшего картофеля содержится ядовитое вещество - соланин.

2. Калибровка - разделение клубней по размеру для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни очищаются быстрее мелких.

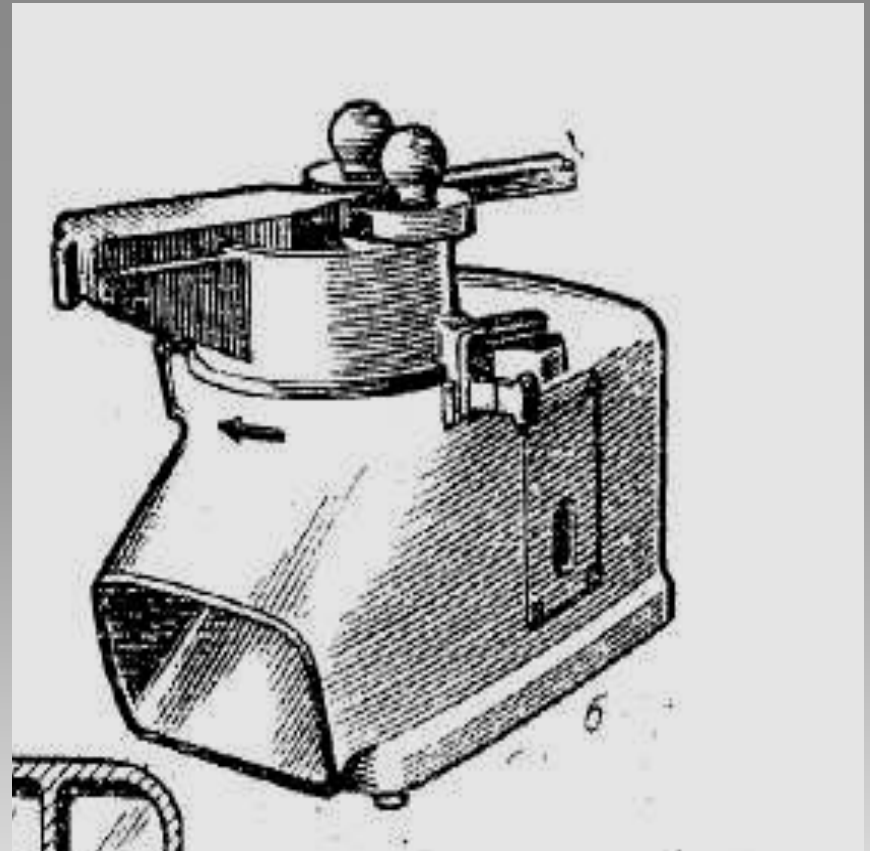
3. Мытьё - способствует быстрой очистке, улучшает санитарные условия для дальнейшей обработки.

4. Очистка – при использовании картофелечистки периодического действия открывают вентиль на водопроводе, включают машину и через загрузочную воронку загружают картофель. Он очищается за 2-3 минуты, далее выключают воду и при включенном двигателе и выгружают картофель в подставленную тару.



5. Дочистка - это удаление
глазков, впадин, темных пятен,
оставшейся кожицы вручную
коренчатым или желобковым
ножом.

6. Нарезка полуфабрикатов вручную или на овощерезках.



7. Мытье.



Обработку овощей производят в овощном цехе. Он относится к группе заготовочных цехов.

Посуду и инвентарь цеха маркируют (краской или путём выжигания наносят буквенное обозначение) ОС - овощи сырые, ОЦ - овощной цех; моют и хранят посуду и инвентарь в этом же цехе.

Формы нарезки картофеля

```
graph TD; A[Формы нарезки картофеля] --> B[Простые:]; A --> C[Фигурные:]; B --- B1[соломка]; B --- B2[брусочки]; B --- B3[кубики]; B --- B4[ломтики]; B --- B5[кружочки]; B --- B6[дольки]; C --- C1[бочоночки]; C --- C2[груши]; C --- C3[чесночки]; C --- C4[стружка]; C --- C5[шарики]; C --- C6[спираль];
```

Простые:

соломка
брусочки
кубики
ломтики
кружочки
дольки

Фигурные:

бочоночки
груши
чесночки
стружка
шарики
спираль