

Ц = ,



БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ



Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

КАПУСТА

БЕЛОКАЧАННАЯ

Родина

**СРЕДИЗЕМНОМО
РЬЕ**

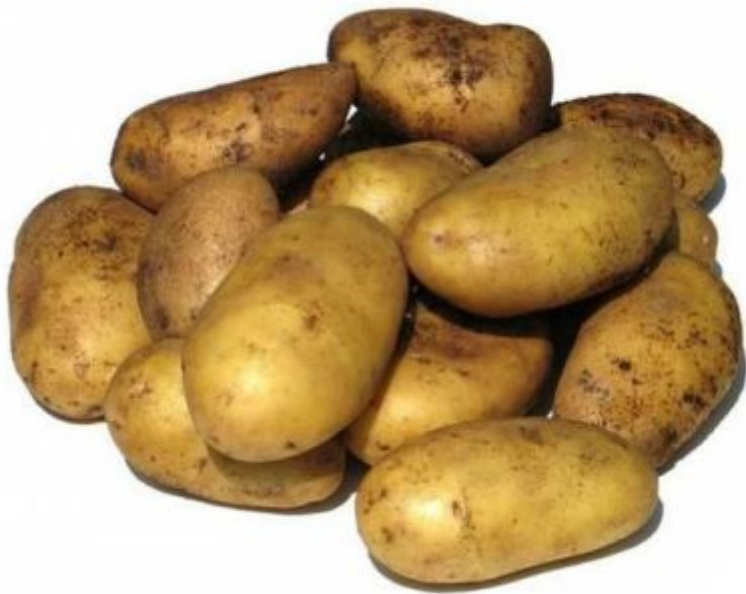


Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

КАРТОФЕ

ЛЬ

Родина
ЮЖНАЯ
АМЕРИКА



Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

ОГУРЕ

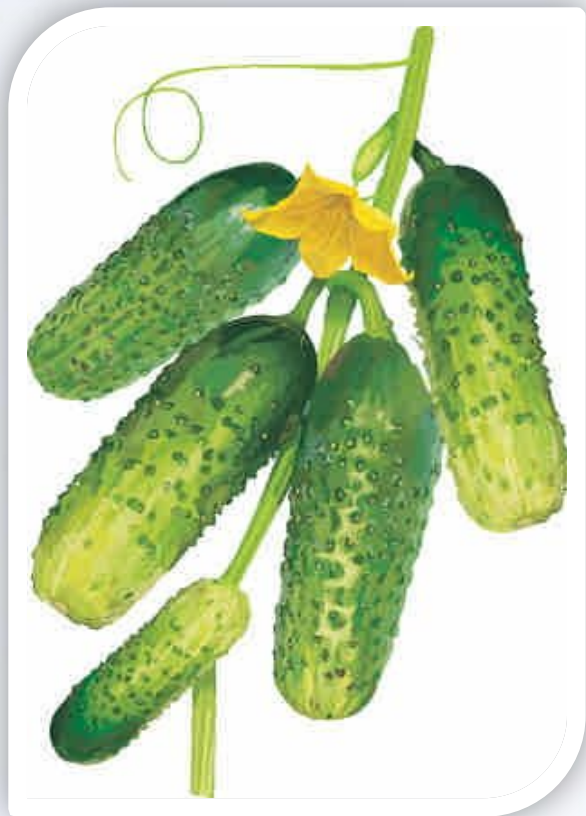
И Родина

тропически

е

леса

ИНДИИ



ТОМА

Т Родина
ЮЖНАЯ И
ЦЕНТРАЛЬНАЯ
АМЕРИКА



Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

КЛАССИФИКАЦИЯ

ОВОЩЕЙ

клубнеплоды — картофель (включая сладкий картофель) и топинамбур (земляная груша);

капустные — цветная, белокочанная и кольраби;

корнеплоды — петрушка, пастернак, сельдерей, репа, редька (белые корни), морковь, свекла, редис и брюква;

луковые — лук (репчатый, порей, батун, лук зеленый) и чеснок;

тыквенные — огурцы, кабачки, тыква, патиссоны;

листовые — салаты, щавель, шпинат;

пряные — укропы, хрен, эстрагон, чабер;

паслёновые — томаты, баклажаны, перец сладкий;

бобовые — горох, фасоль и бобы.



ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

СОЛОМКА



А



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

БРУСОЧ

КИ



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

КУБИК

И



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

ЛОМТИК



И



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ

ДОЛЬК

И



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТА ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

Первичная
обработка

Нарезка

Заправка

Украшение



УКРАШЕНИЕ САЛАТОВ



Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

УКРАШЕНИЕ САЛАТОВ



Трофимова Н.О., учитель технологии,
МОУ СОШ № 4 г.Томск

ВИДЫ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ ОВОЩЕЙ

варка

жарка

запекание

тушение

припускание

