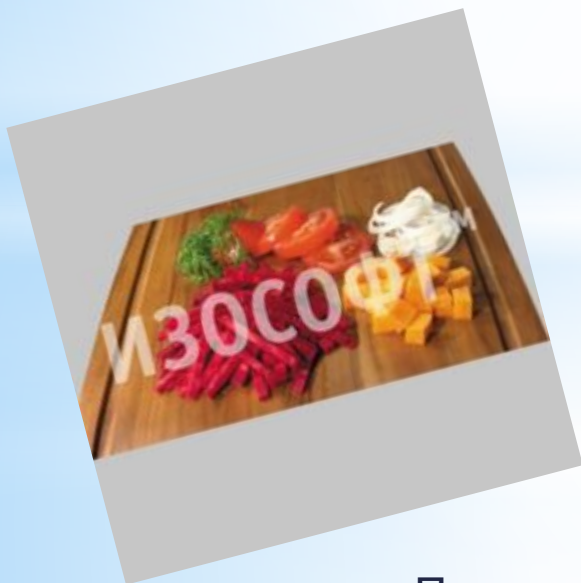


# «Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей»



Приготовление П\Ф из овощей и грибов.

## \* Цель занятия:

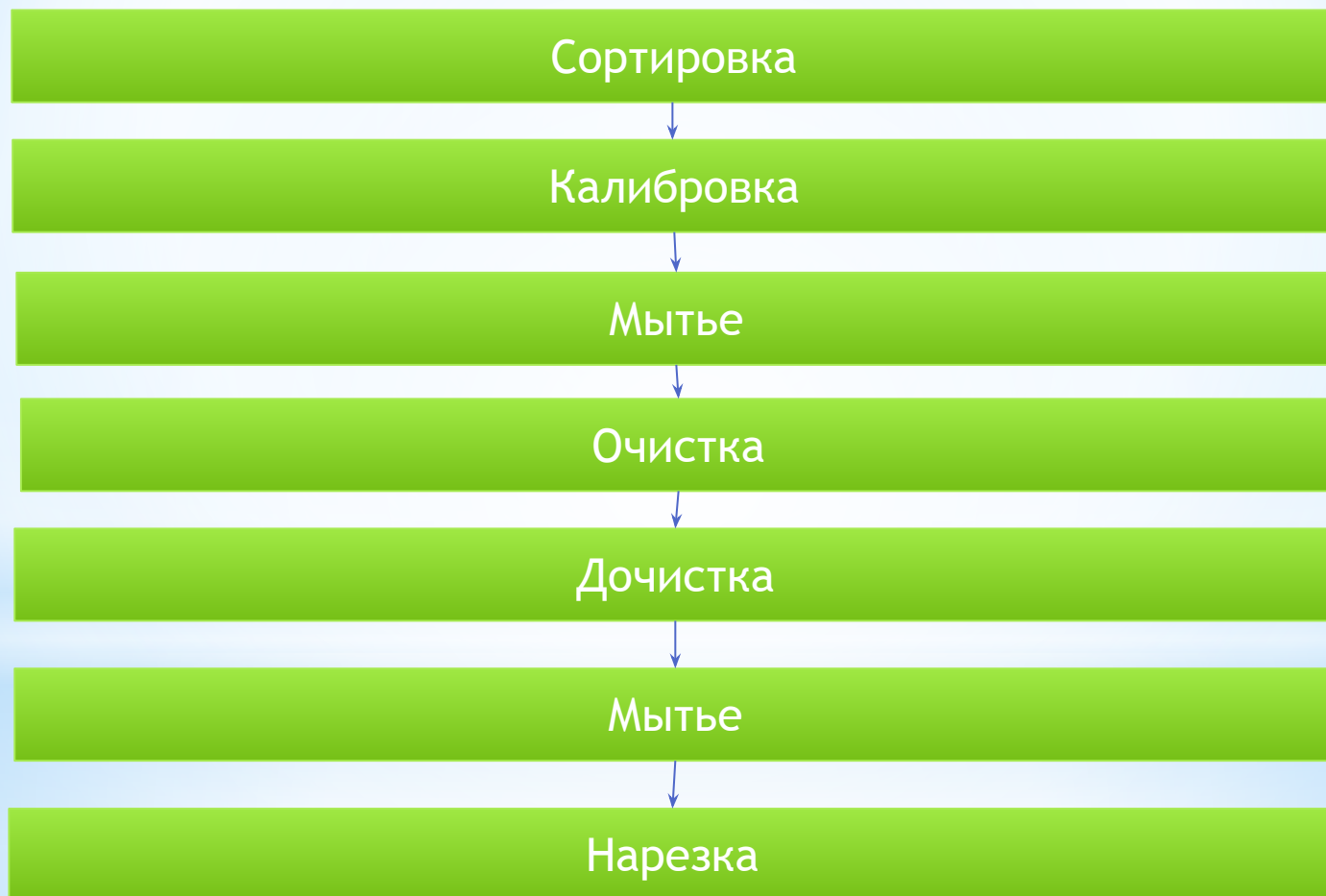
- \* - ознакомить учащихся с работой в овощном цехе, инвентарем, инструментами, оборудованием, безопасными условиями труда;
- \* - выработать практические навыки по механической кулинарной обработке и нарезке овощей и грибов;
- \* - научить экономному расходованию сырья, предупреждению и устранению дефектов в работе, анализу ошибок и их причин, соблюдению санитарных норм, условий и сроков хранения полуфабрикатов из овощей;
- \* - воспитать аккуратность и самостоятельность в работе

# \* Классификация овощей



# \* Механическая кулинарная обработка овощей.

\* Картофель



# \* Простые формы нарезки



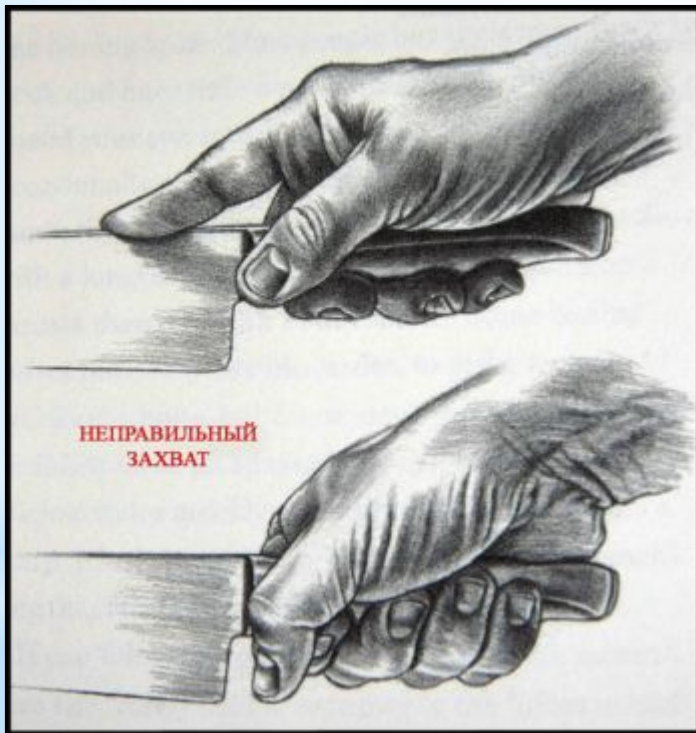


# \* Правильный захват ножа ("Поварской хват")



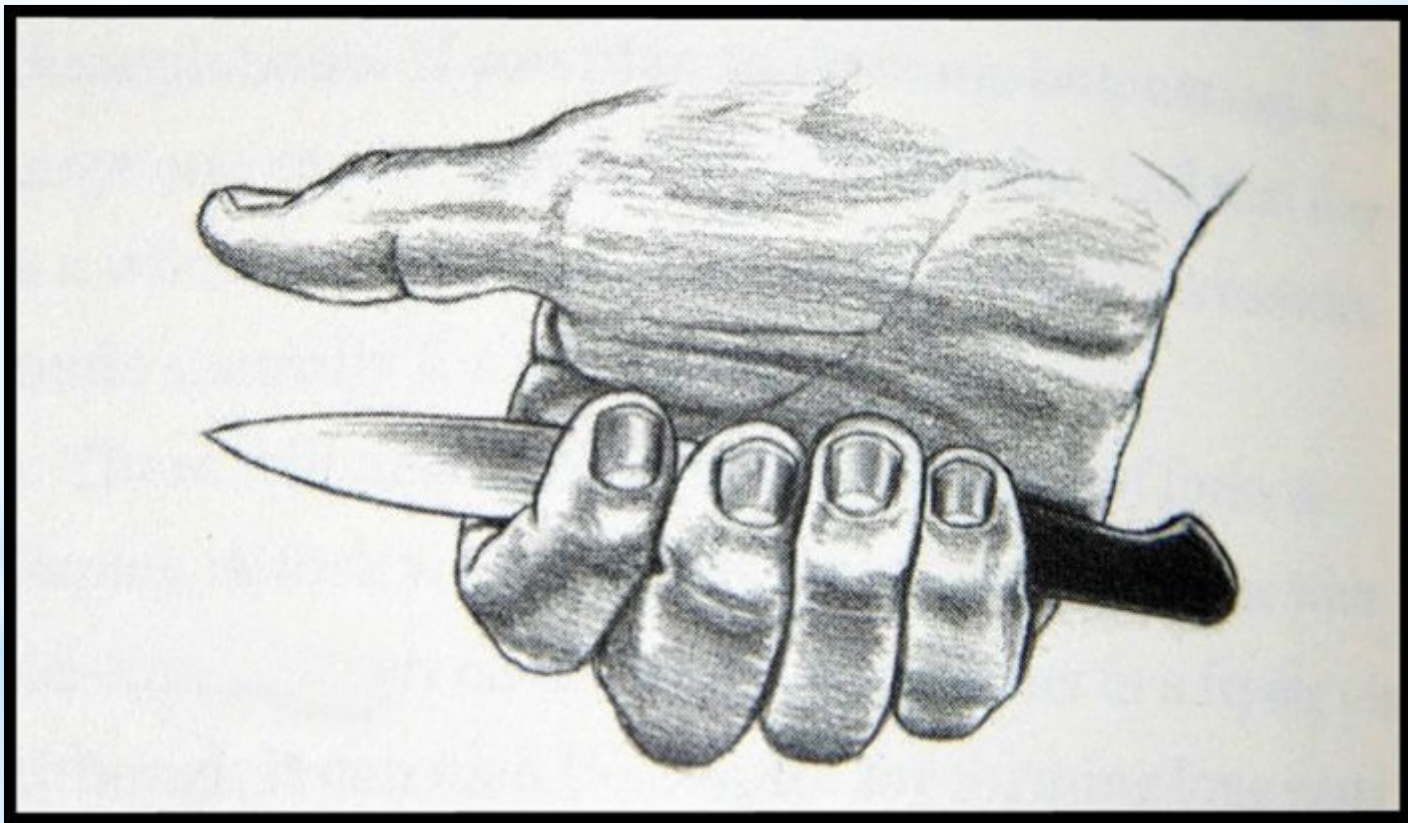
- \* - Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху
- \* - Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа
- \* - Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.
- \* - Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного ножа см. ниже).

# \* Неправильный захват ножа



- \* Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:
- \* - Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!
- \* - Не держите нож как меч!!!

Для некоторых типов нарезки нам необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:





# Как правильно держать пальцы



Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

- **Кончики пальцев** должны быть всегда подогнуты внутрь.
- **Вторые фаланги** указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.
- **Большой палец** должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.
- **Мизинец** ни в коем случае не оттопыриваем!

# \* Какой частью ножа резать?



- \* При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:
  - \* 1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
  - \* 2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
  - \* 3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

# Основные способы нарезки



Нарезка ломтиками, первый способ

- Держим нож под острым углом. Кончик ножа не отрывается от доски.
- Двигаем нож вниз и немного вперед, прорезая морковь (или любой другой овощ)
- Заканчиваем движение, когда режущая кромка опускается на доску.
- Для следующего движения поднимаем пяту и тянем назад (на себя), кончик ножа при этом снова упирается в доску.



Нарезка ломтиками, второй способ

- Держим нож под углом 45 градусов. Часть ножа у острия располагается на огурце. И в этом месте упирается боковой поверхностью лезвия в наши подогнутые пальцы (см. п. 4).

Кончик ножа в доску НЕ упирается.

- Нарезайте продукт движениями вниз и вперед.