



# Закуски из овощей

# Тест

1. Прибор для определения качества яиц называется
  - Миксер
  - Овоскоп
2. Свежее яйцо в стакане с соленой водой
  - Остается наверху, не тонет
  - Опустится на дно стакана
3. Чтобы облегчить очистку сваренных яиц от скорлупы надо
  - Опустить яйца в холодную воду
  - Опустить яйца в кипяток

# Тест

4. Как отличить сырое яйцо от вареного?

- Покрутить, сырое яйцо крутится
- Покрутить, сырое яйцо почти не крутится

5. Срок хранения диетических яиц

- Не более 7 суток
- Более 10 суток

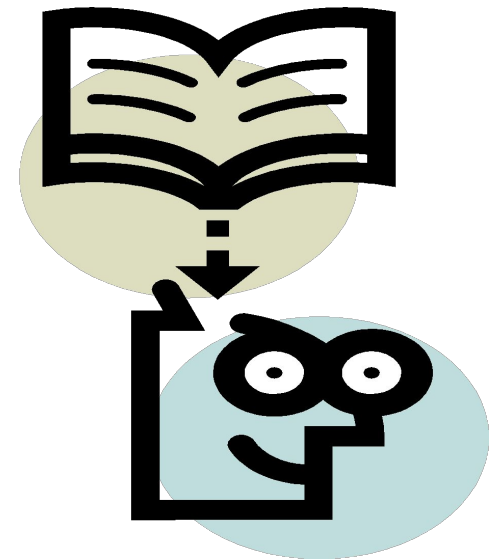
# Код к тесту

○ ○ ○ ○ ○ - 😊 Молодец!

○ ○ ○ ○ □ - 😐 Хорошо!

○ ○ ○ □ □ - 😞 Не огорчайся! У тебя еще  
все получится!

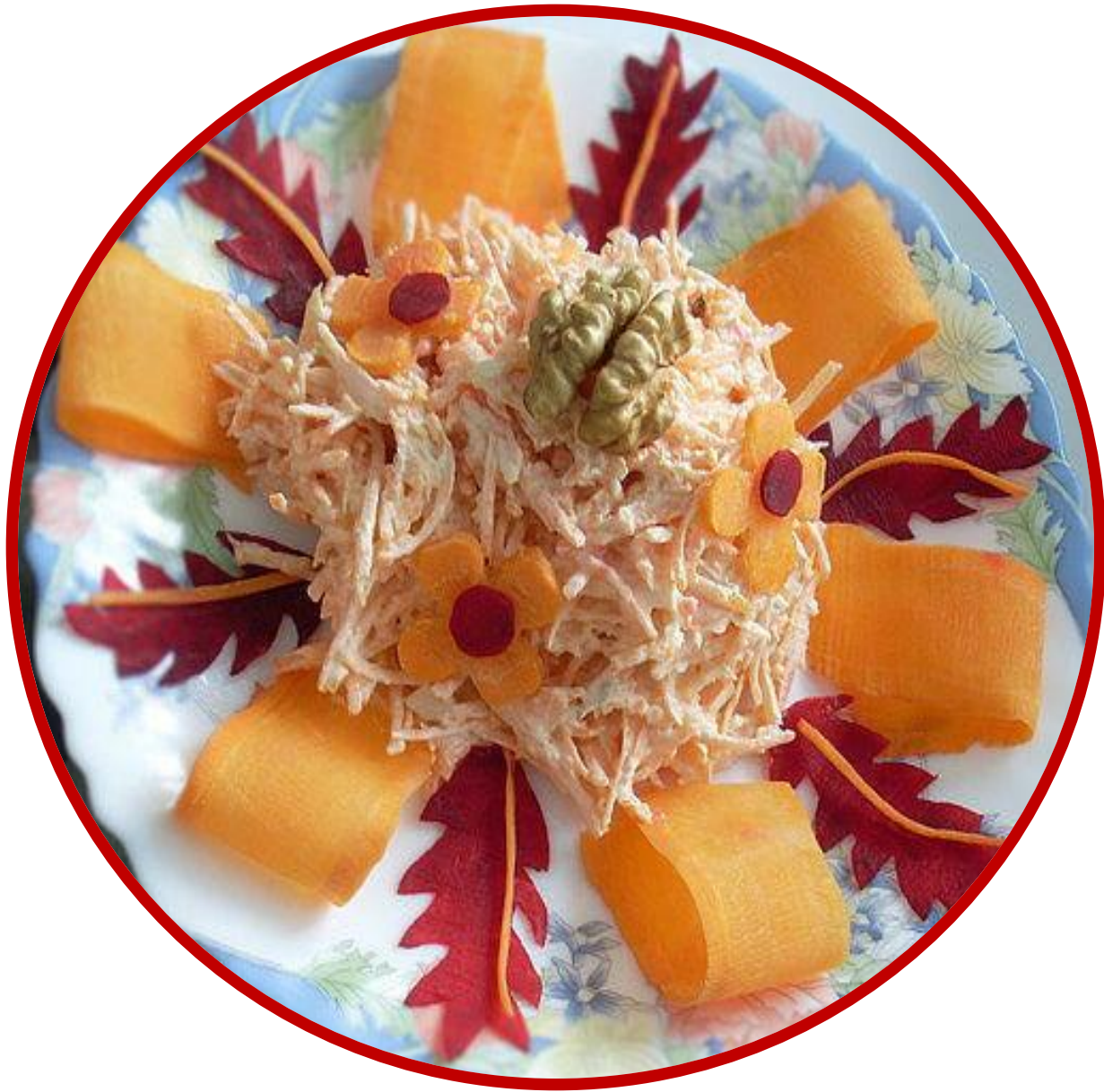
○ ○ □ □ □ - 😞 Очень жаль!



# ОВОЩИ

- **Капуста.** Выращивают с 3-го тысячелетия до н.э. Родина – Средиземноморье.
- **Томат.** Родина томата – Южная и Центральная Америка.
- **Огурец.** Родина огурца – тропические леса Индии.













Сурена Местерова  
однокласничка



В.Классен





# Пищевая ценность

## Содержание витаминов в 100 г овощей

овощи	С, мг	А, мг	РР, мг
Картофель	20	0,02	0,9
Капуста белокачанная	50	0,02	0,4
Капуста цветная	70	0,02	0,6
Морковь	5	9	1
Свекла столовая	10	0,01	0,2
Огурцы	7	0,02	–
Помидоры	25	1,2	0,53
Редис	25	0,16	0,1
Лук репчатый	10	–	0,2
зеленый	30	2	0,3
Салат	15	1,75	0,65
Петрушка (зелень)	150	1,7	0,7
Укроп	100	1	0,6
Перец сладкий красный	250	2	1

# Первичная обработка овощей

## Механическая обработка овощей

<i>овощи</i>	<i>сортировка</i>	<i>мойка</i>	<i>очистка</i>	<i>промывка</i>	<i>нарезка</i>
Картофель, морковь, свекла и другие корнеплоды	+	+	+	+	+
Помидоры	+	+	-	-	+
Огурцы	+	+	+	-	+
Капуста белокочанная	+	+	+	-	+
Капуста цветная	+	+	-	-	+
Лук: - репчатый	+	-	+	+	+
- зеленый	+	+	+	+	+
Зелень петрушки, салат, укроп	+	+	-	-	+

# Формы нарезки овощей

- Кубики



- Кольца



- Полукольца



# Формы нарезки

- Брусочки

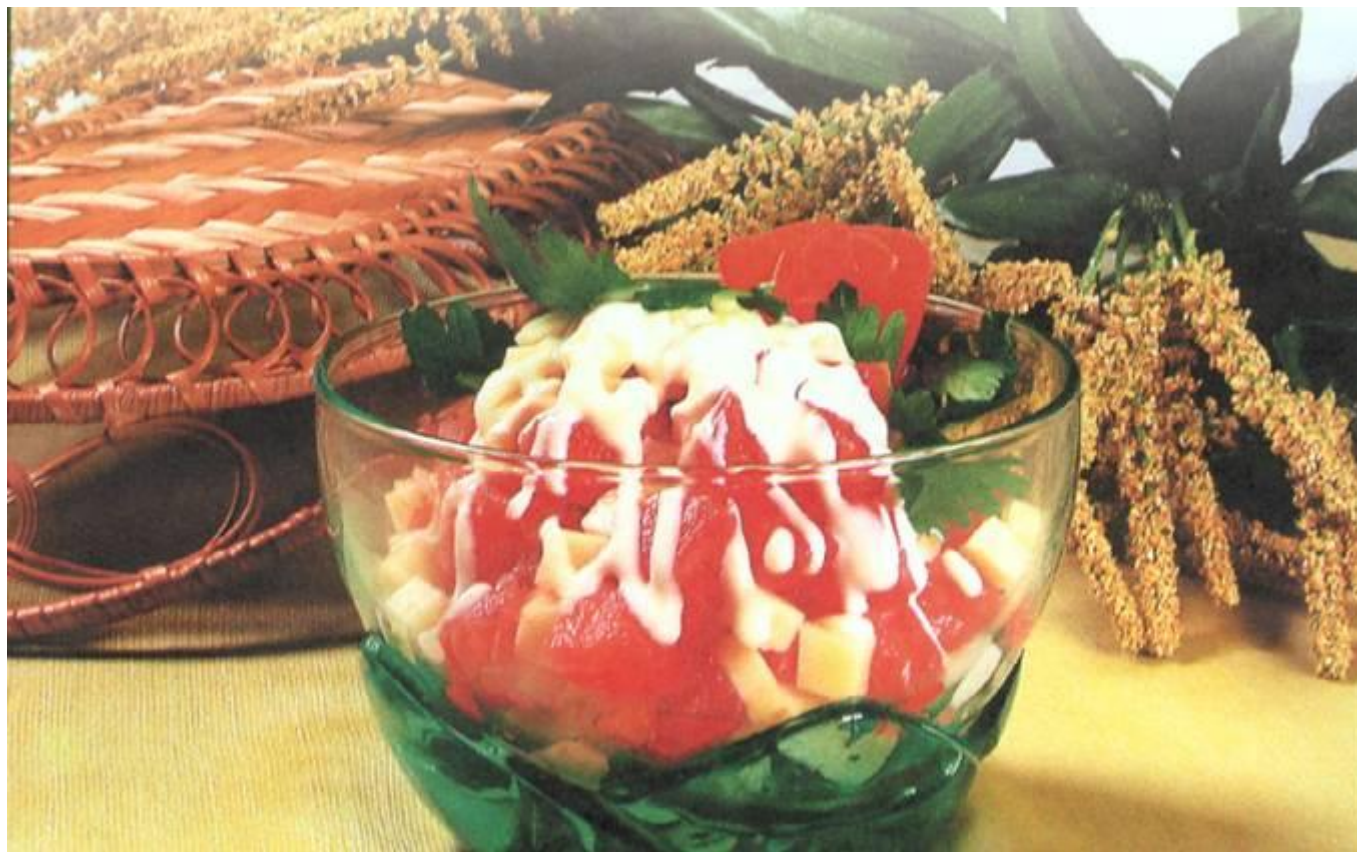


- Соломка





# Холодные блюда из овощей

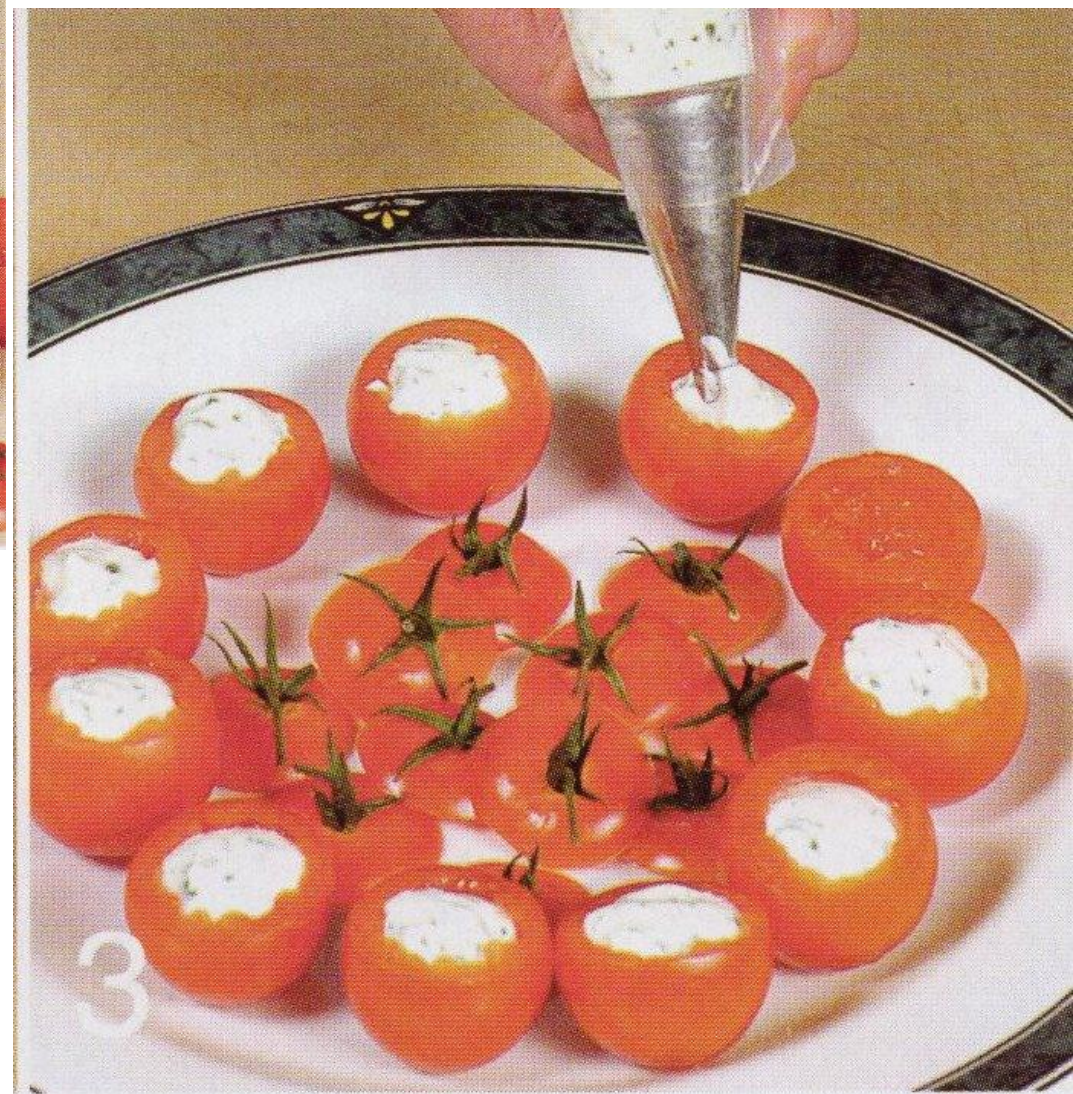
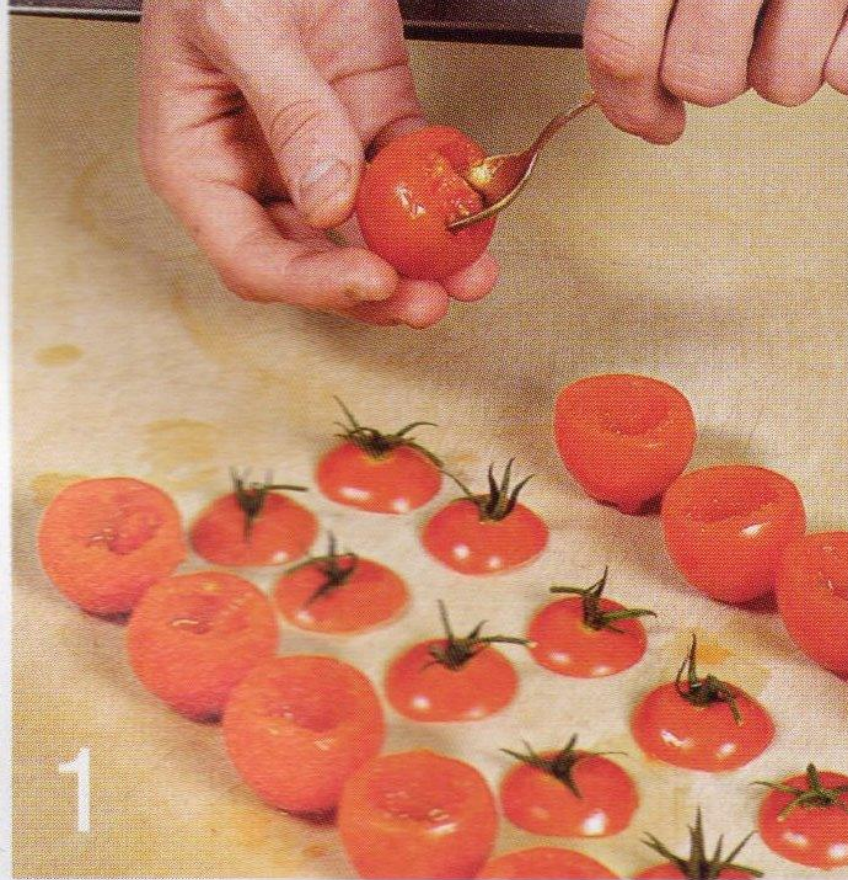


Салат

# Холодная закуска











# Украшения из редиса





# Оформление салата





# Украшения из огурца



# «Розы» из овощей















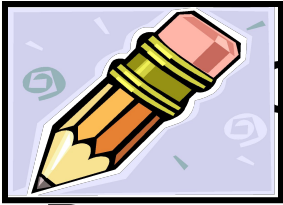








# Требования к качеству и оформлению готовых блюд



- Вареные продукты должны сохранять форму после нарезки
- Вкус вареных овощей должен соответствовать вкусу, свойственному этому овощу.
- Цвет и запах блюд – свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.
- Оформление должно быть эстетичным. Украшать блюда нужно непосредственно перед подачей, чтобы продукты не потеряли внешний вид.



# Домашнее задание

- Стр.      знать технологию приготовления холодных овощных закусок, уметь объяснять основные понятия по теме
- записать в тетрадь рецепт из овощей