ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

BAPKA

• Нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару



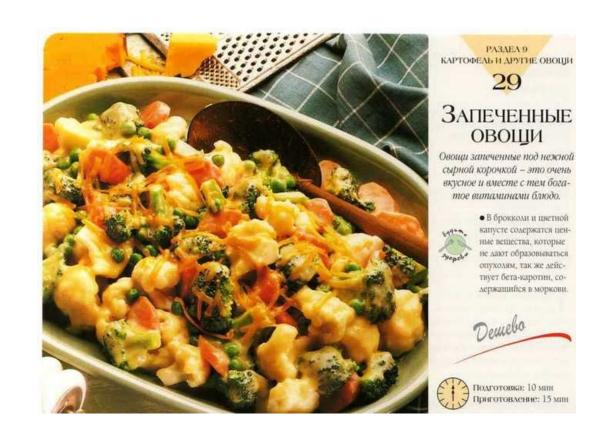
ЖАРЕНИЕ

• Способ тепловой обработки, при котором продукт нагревается в жире.



ЗАПЕКАНИЕ

• Приготовление продукта в духовом шкафу



ТУШЕНИЕ

 Комбинированный способ обработки, овощи сначала обжаривают, а затем заливают небольшим количеством соуса или бульона, закрывают крышкой и доводят до готовности.



ПРИПУСКАНИЕ

 Варка в плотно закрытой посуде с небольшим количеством жидкости, который образуется из продукта при его нагревании.



ПАССЕРОВАНИЕ

• Нарезанные продукты слегка обжаривают (2-3 мин) с жиром или без него.



БЛАНШИРОВАНИЕ

• Быстрое обваривание или ошпаривание



ВАРКА НА ПАРУ

 Продукт укладывают на специальную сетку или решётку над кипящей водой



ВАРКА НА ВОДЯНОЙ БАНЕ

• В ёмкость с кипящей водой помещают посуду с продуктом.

