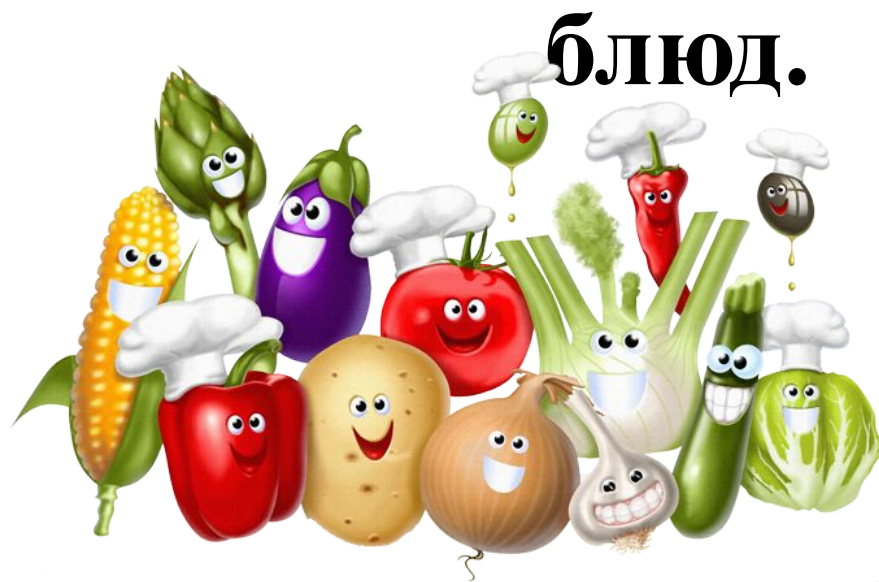
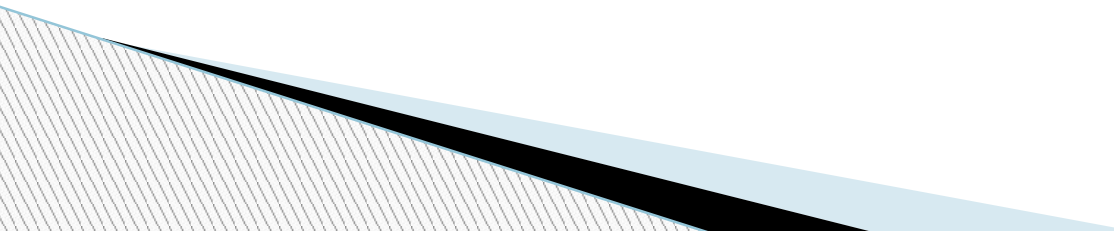


Приготовление полуфабрикатов из овощей для холодных и горячих блюд.

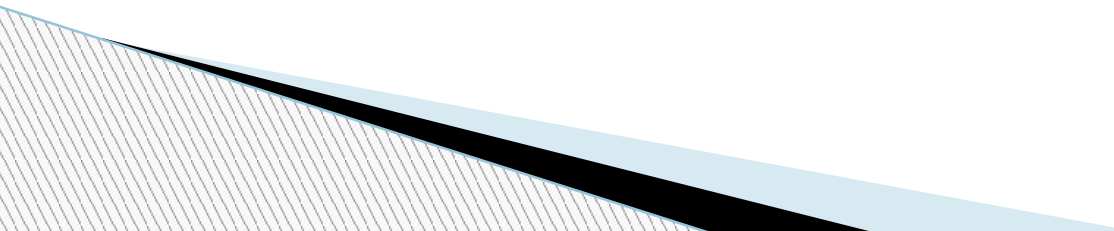


Цель урока: научиться
приготовлению полуфабрикат из
овощей для холодных и горячих
блюд

Полуфабрикат — изделие, которое подверглось первичной обработке, но нуждается в дальнейшей окончательной обработке, чтобы стать пригодным для потребления.



Различают полуфабрикаты:

- 1. По виду используемого сырья- из овощей, грибов и других продуктов.
 - 2. По использованию для тепловой обработки- для отваривания и припускания, для тушения, жаренья и запекания.
 - 3. По характеру потребления- для супов, салатов, гарниров и т. д.
- 

Виды нарезки полуфабрикат

КАРТОФЕЛЬ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



крупные средние мелкие

Кубики



Дольки

ЛУК



Кружочки



Кольца



Соломка (полукольца)



Мелкий кубик



Дольки

МОРКОВЬ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



крупные средние мелкие

Кубики



Гребешки



Звездочки

КАПУСТА



Соломка



Шашки



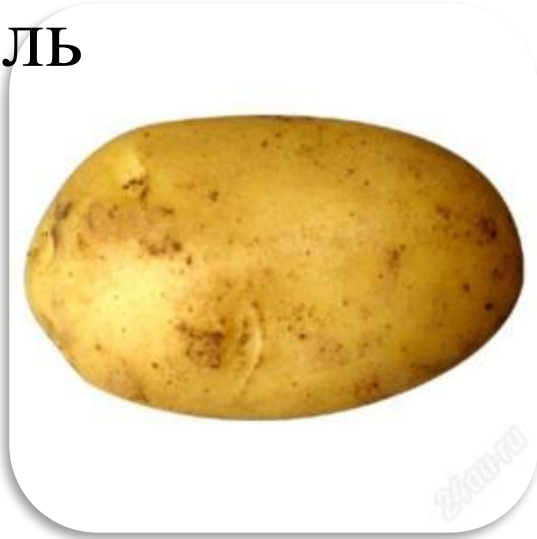
Рубка



Крупные дольки

Используемые овощи для полуфабрикат

Картофель



Морковь



Лук



Капуста



Приготовление полуфабриката из картофеля

- 1. Картофель обрабатываем.
- 2. Готовим полуфабрикат (нарезаем брусочком): картофель режут вдоль на пластины до 1 см. толщиной и разрезают на брусочки длиной 4-5 см.



Приготовление полуфабриката из моркови

1. Морковь обрабатываем.

2. Готовим полуфабрикат (нарезаем соломкой):

нарезаем морковь кружочками, затем несколько кружочков складываем вместе и нарезаем соломкой.



Приготовление полуфабриката из лука

1. Лук обрабатываем.

2. Готовим полуфабрикат (нарезаем полукольцом):
разрезаем луковицу вдоль его оси пополам, затем
нарезаем половинки на полукольца.



Приготовление полуфабриката из капусты

1. Капусту обрабатываем.

2. Готовим полуфабрикат (нарезаем соломкой): кочан капусты разрезают пополам. Каждую половину режут на несколько частей шириной 4 см и каждую часть шинкуют соломкой.



Готовый полуфабрикат картофеля



- Используются для жаренья или приготовления борщей, супов, других горячих блюд.

Готовый полуфабрикат моркови



- Используют как ингредиент супов, салатов, вторых блюд, закусок и начинок.

Готовый полуфабрикат лука

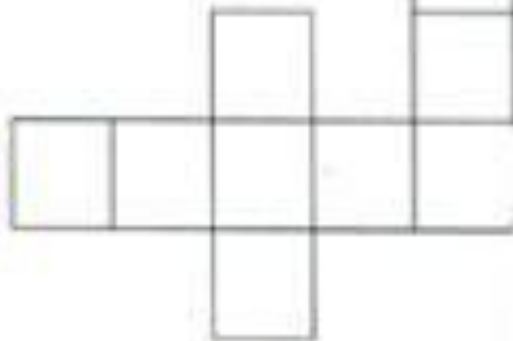
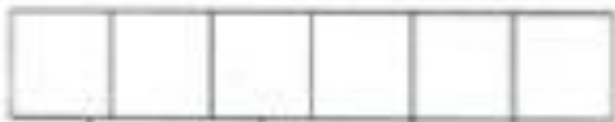


- Используют такой вид нарезки лука в салатах и при тушении блюд.

Готовый полуфабрикат лука



- Используют для приготовления щей, салатов, а так же для тушения



Задание

- Записать конспект в тетради
- Составить 10 тестовых вопросов

Домашнее задание:

Записать правила хранения полуфабрикатов