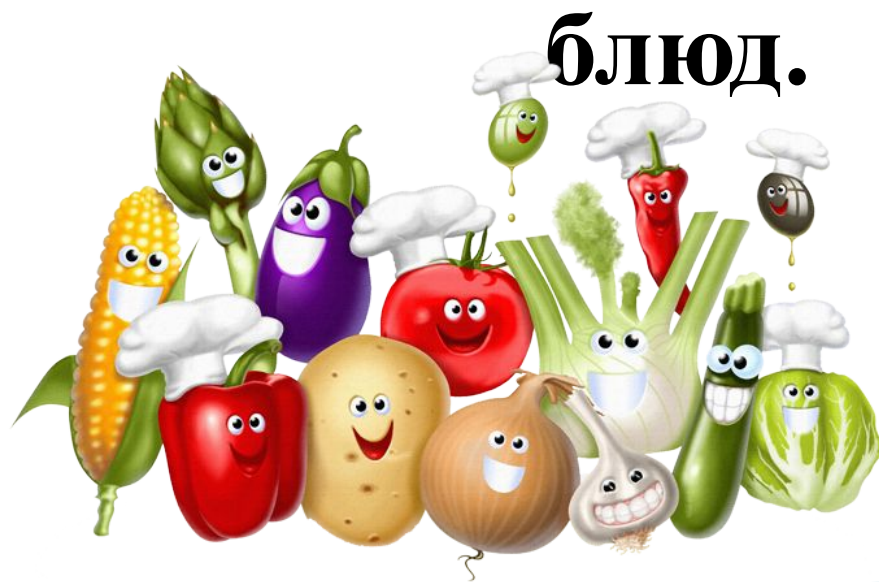
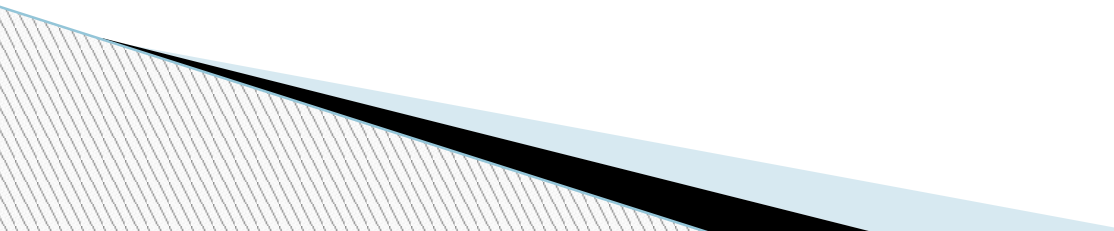


# Приготовление полуфабрикатов из овощей для холодных и горячих блюд.

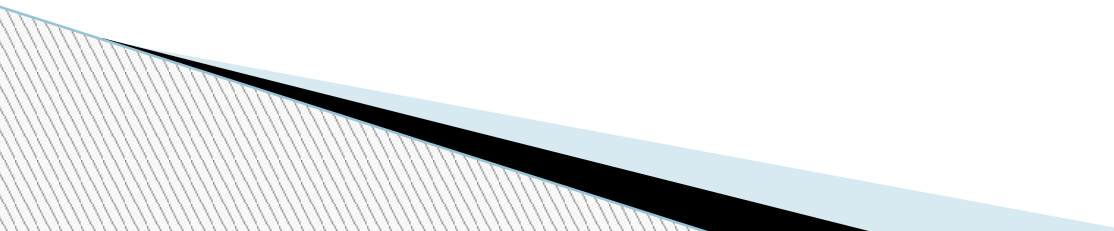


Цель урока: научиться  
приготовлению полуфабрикат из  
овощей для холодных и горячих  
блюд

**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



Кубики

крупные средние мелкие



Дольки

## ЛУК



Кружочки



Кольца



Соломка (полукольца)



Мелкий кубик



Дольки

## МОРКОВЬ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



Кубики

крупные средние мелкие



Гребешки



Звездочки

## КАПУСТА



Соломка



Шашки



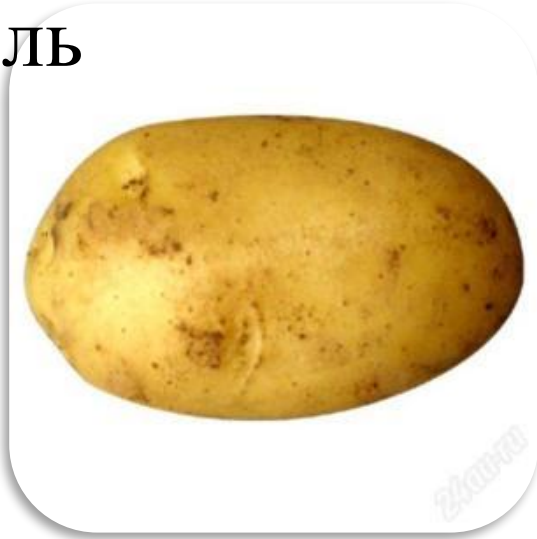
Рубка



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

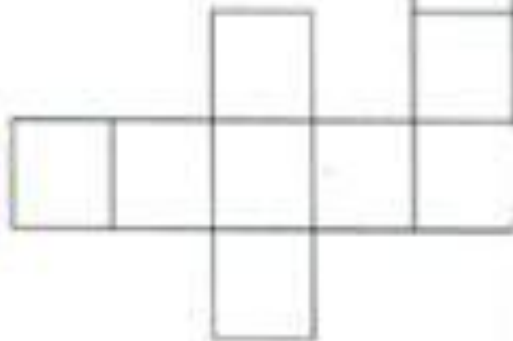
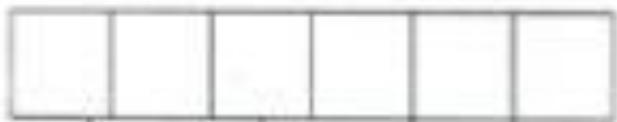


- Используют такой вид нарезки лука в салатах и при тушении блюд.

# 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