

# Разделочные доски.

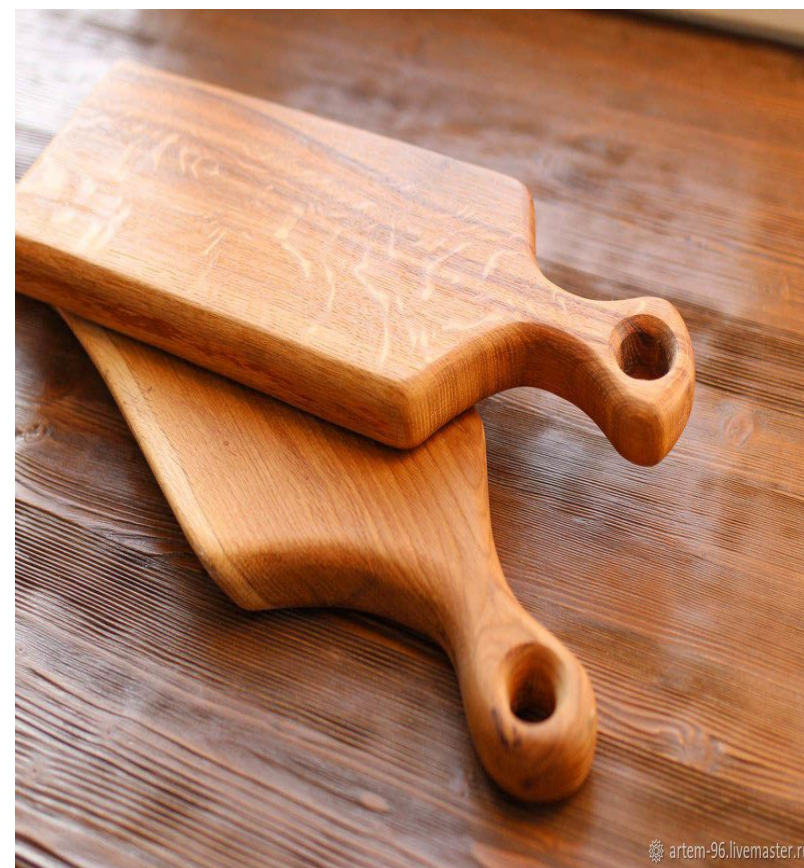
Выполнили студенты гр.ТД-31  
Бондарь, Сазанакова, Лыткин.



## Разделочная доска

предмет кухонного обихода предназначенный для резания или разрубания продуктов питания. Представляет собой плиту с плоской или слегка вогнутой рабочей поверхностью, выполненную из материала контакт с которым не сильно затупляет кухонные ножи. Разделочные доски могут иметь различную форму и большой диапазон размеров.

Принципиально все разделочные доски можно разделить на две большие группы: тяжелые и легкие. Тяжелые разделочные доски — это доски с массой более 1 кг, они неподвижно располагаются на столе и могут занимать всю столешницу. Легкие разделочные доски — это разделочные доски небольшой массы и ограниченного размера, их функциональное отличие от тяжелых досок заключается в том, что они используются как тара для переноса продуктов. Легкие разделочные доски занимают главенствующее положение на бытовых кухнях; в то время как на профессиональных доминируют тяжелые.



## Материалы

Дерево является самым распространенным материалом разделочных досок. Деревянная разделочная доска может быть выполнена из цельного куска древесины или склеена из отдельных плашек. Из разных пород дерева изготавливаются доски с разными потребительскими свойствами. Из гивеи, акации, гледичии, ясеня получаются доски стойкие к порезам, хорошо противостоящие влаге, плохо впитывающие запахи. Из бука и березы получаются доски очень бережные к заточке ножей. А дубовые доски обладают красивой текстурой, и высокими антибактериальными свойствами, благодаря обилию дубильных веществ. Не меньшими, чем дуб, антибактериальными свойствами обладают доски из лиственницы, для них так же характерна очень высокая стойкость к намоканию.



## Size



\*手工打磨产品，可能存在一定测量误差。

## Оборудование

1. Кисточки из нейлона
2. Лак для покрытия готового изделия
3. Карандаш ТМ, ластик
4. Линейка
5. Лобзик
6. Наждачная бумага
7. Сверло, дрель



## Контроль качества

### *Достоинства разделочной доски:*

во-первых, необходимая вещь на кухне;

во-вторых, универсальна;

в-третьих, легка в изготовлении, экономична

### *Недостатки:*

если разделочная доска изготовлена из фанеры, её нельзя будет использовать для разделки овощей, мяса или рыбы, так как в микротрещины будут попадать микробы;

очень трудно очищать такую доску

<https://www.youtube.com/watch?v=pysfYCAXWeg>