

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>