

МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов

Шубина Е.А.

Кулинария – искусство приготовления пищи

- *Кулинария* — искусство приготовления пищи — возникла много тысячелетий назад, когда над костром впервые были разогреты куски мяса. С тех пор искусство кулинарии совершенствовалось. Секреты приготовления блюд передавались из уст в уста, из рода в род.
- С появлением письменности кулинары стали записывать, как и из каких продуктов можно приготовить то или иное блюдо, сколько потребуется продуктов. Так появились первые кулинарные книги.
- К XVIII в. в европейских странах издается уже большое количество книг с кулинарными рецептурами и описанием приготовления блюд.

Кулинария – искусство приготовления пищи

- В России первая кулинарная книга выходит в 1779 г. — это «Поваренные записки» С. Друковцева.
- В 1795 г. В. Левшин издает «Словарь поваренный, приспешничий, кондитерский и дистилляторский».
- В начале XIX в. традиции В. Левшина продолжает К. Авдеева.
- Особую популярность - завоевывает книга Е. Молоховец «Подарок молодым хозяйкам», которая выдерживает двадцать два издания и не теряет своего значения до нашего времени.
- Используя опыт многих поколений кулинаров, современные повара могут внести свой вклад в развитие искусства приготовления пищи.

Классификация предприятий общественного питания

- Предприятия общественного питания предназначены не только для производства кулинарной продукции, кондитерских и других изделий, но они реализуют и организуют потребление этой продукции.

Классификация предприятий общественного питания

- Предприятия питания и предприниматели предоставляют людям услуги потребления питания и организацию досуга.
- Тип предприятия (ресторан, бар, столовая, кафе, закусочная и др.) зависит от выпускаемого ассортимента, технической оснащенности, качества обслуживания и квалификации персонала.

Классификация предприятий общественного питания

- Блюда, кулинарные изделия и полуфабрикаты различают по признакам:
- **виду используемого сырья** (из овощей, рыбы, мяса и т. д.);
- **способу кулинарной обработки** (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные, выпеченные);
- **характеру потребления** (закуски, супы, напитки и т. д.);
- **назначению** (для детского, школьного, диетического питания и др.);
- **термическому состоянию** (холодные, горячие, охлажденные);
- **консистенции** (жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые).

Требования к профессии

- "Повар должен иметь среднее профессиональное образование.
- Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья.
- Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции.
- Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептур, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу".
- Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен не только уметь выполнить свою работу, а также должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т. е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

Требования к профессии

- Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд. Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.
- Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое — это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара — профессионала, отвечающего современным требованиям.
- "Повар должен иметь начальное или среднее профессиональное образование. Знать рецептуры и технологию производства полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, взаимозаменяемость продуктов, изменения, происходящие в процессе кулинарной обработки сырья. Знать товароведную характеристику сырья, приемы и последовательность технологических операций при его кулинарной обработке. Соблюдать санитарно-гигиенические требования при производстве кулинарной продукции, условия, сроки хранения и реализации продукции. Знать органолептические методы оценки качества кулинарной продукции, признаки недоброкачества блюд и кулинарных изделий, способы устранения пороков в готовой кулинарной продукции. Знать основы лечебно-профилактического питания. Уметь пользоваться сборниками рецептов, стандартами и технологическими картами при изготовлении блюд. Осознавать ответственность за выполняемую работу", (из требований к повару, ОСТ-1—95).
- Чтобы соответствовать современным требованиям, специалист, вышедший из учебного заведения, должен не только уметь выполнить свою работу, а также должен уметь работать с заказчиком, планировать свою работу, т. е. создавать технологические и экономические расчеты и заниматься самоконтролем своего труда.

Требования к профессии

- Центральное место на предприятии общественного питания принадлежит повару. От его квалификации, профессиональных навыков, образованности и духовных качеств зависит многое, в том числе качество приготовляемых блюд.
- Это достигается не только правильно проведенным, научно обоснованным технологическим процессом, но и умением использовать природные особенности сырья, обладанием тонкого и хорошо развитого вкуса, художественными способностями.
- Таким образом, качественное блюдо, вкусное, полезное и красивое — это сочетание качеств продуктов, из которых оно приготовлено с мастерством повара — профессионала, отвечающего современным требованиям.

Основные термины и понятия

- *Кулинария изучает* технологические процессы приготовлений качественной кулинарной продукции.
- *Кулинарная продукция* — совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов.
- *Блюдом* называют сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.
- *Кулинарным изделием* называют совокупность пищевых продуктов, прошедших кулинарную обработку, но подготовленных к употреблению лишь только после дополнительной доработки, по подогреву, порционированию, оформлению.
- *Технологический процесс* — это ряд научно обоснованных, последовательных способов механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.
- *Сырьем* называют пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.
- *Полуфабрикатами* называют продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведенные до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.

Значение овощей в питании

- Овощи играют важную роль в питании человека:
- улучшают процесс пищеварения,
- поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме.
- Являясь одним из основных источников витаминов, они также богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми веществами.
- Некоторые овощи (чеснок, лук, хрен, редька) содержат особые бактерицидные вещества — фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы и задерживающие их развитие.

Классификация, ассортимент, характеристика традиционных видов овощей и грибов

Группы овощей

Клубнеплоды

картофель,
топинамбур, батат

Корнеплоды

морковь, свекла, репа,
брюква, редька, редис,
петрушка, пастернак,
сельдерей, хрен

Капустные

капуста белокочанная,
краснокочанная, савойская,
брюссельская, цветная,
кольраби, брокколи

Луковые

лук репчатый, лук
зеленый,
лук-порей, чеснок

Пряные

укроп, эстрагон,
чабер, базилик,
майоран, мята

Тыквенные

тыква, кабачки, огурцы,
арбуз, дыня, патиссоны

Плодовые

Зерновые

сахарная кукуруза

Салатно-шпинатные

салат, щавель, шпинат

Десертные

артишоки, спаржа,
ревень

Бобовые

горох, бобы,
фасоль

Томатные

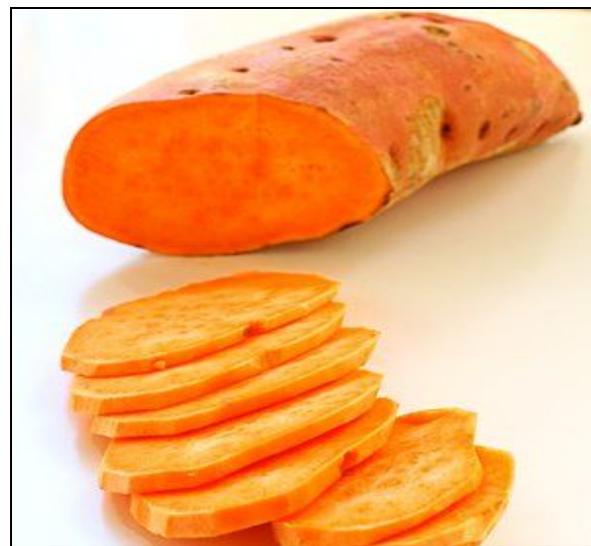
томаты, баклажаны,
стручковый перец

1. Клубнеплоды:

Топинамбур



Батат



Картофель



2. Корнеплоды:

Свекла



Морковь



Редис



Репа



Брюква



Пастернак



Хрен



Сельдерей



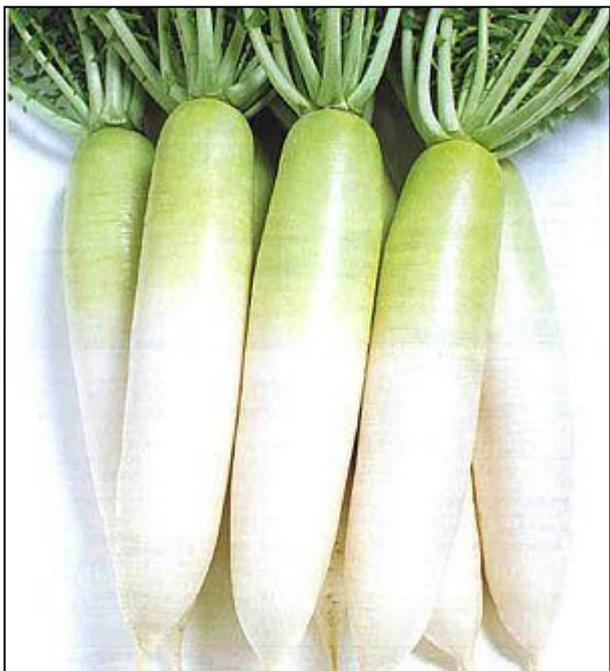
Петрушка



Редька



Дайкон

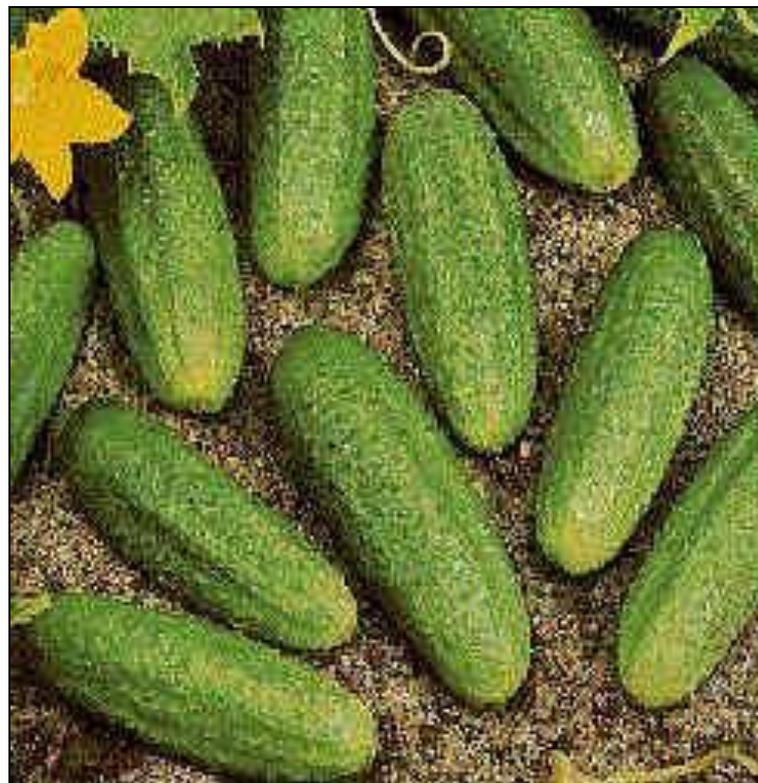


3. Плодовые:

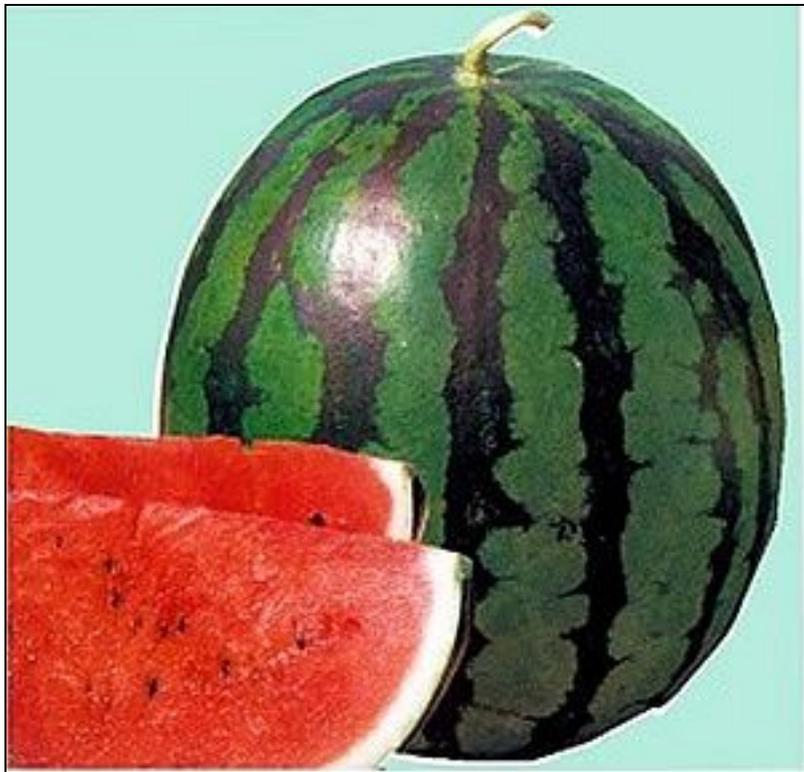
Тыква



Огурцы



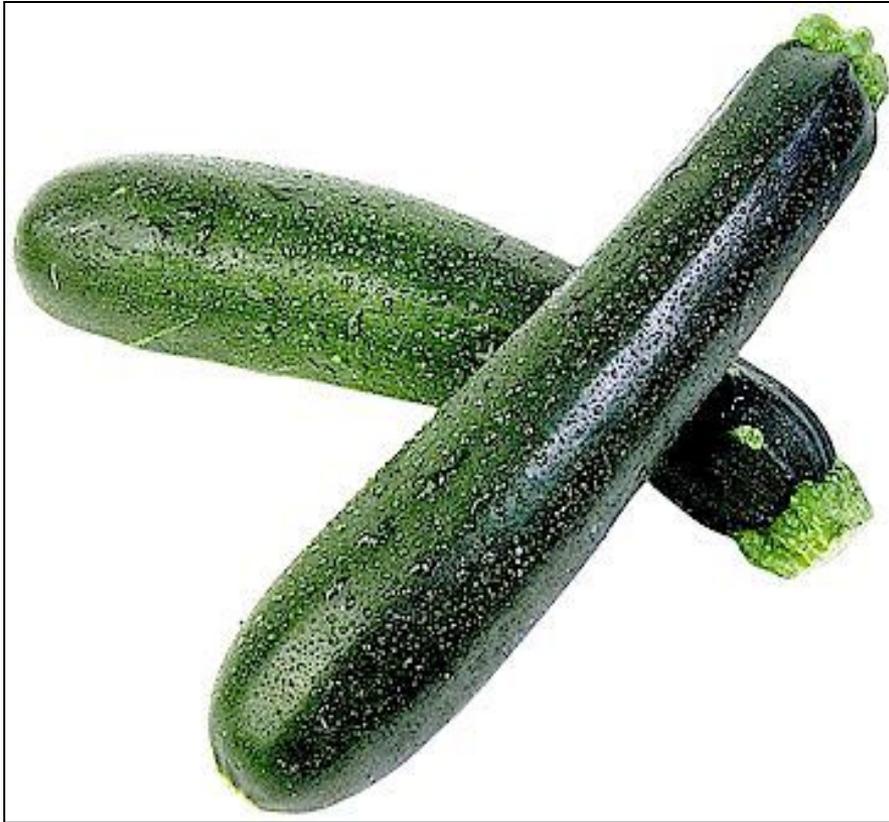
Арбуз



Дыня



Кабачки



Патиссоны



4. Томатные: Томаты



Перец



Помидоры черри



Баклажаны



5. Капустные:

**Капуста
белокочанная**



**Капуста
краснокочанная**



Савойская капуста



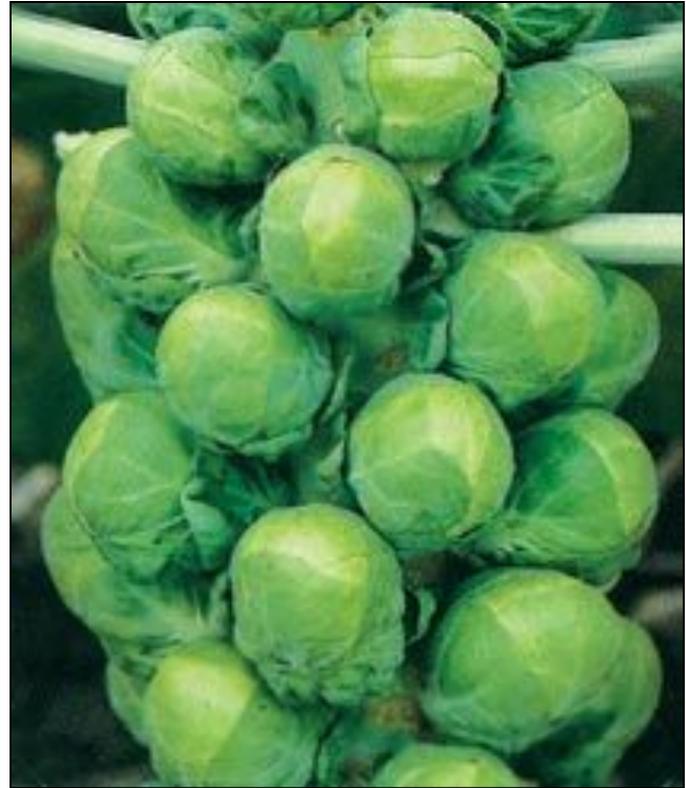
Кольраби



Цветная капуста



**Брюссельская
капуста**



Китайская капуста



Савойская капуста

Савойская капуста
похожа на
белокочанную, но ее
темно-зеленые
гофрированные листья
более нежны и
ароматны. При этом она
отлично подходит для
жарки и приготовления
на пару, хороша как
начинка для пирожков и
в салатах – в общем,
везде, где можно
использовать и
обычную белокочанную
капусту



6. Салатно-шпинатные:

Салат

Щавель



Шпинат



Корн салат

Корн или полевой салат отличается от других видов своими мелкими темно-зелеными листочками, растущими "розочками".



Кресс-салат

Кресс-салат
очень похож на
корн, только
вкус его еще
более
пикантный.



Руккола



Цикорий

Салат со
специфическ
им
горьковато-
терпким
оттенком



Салат фризе



**Салат лоло
россо**



7. Луковые:

Лук репчатый



Лук зеленый



Лук-порей



Чеснок



8. Пряные:

Укроп



Чабер



Эстрагон



Розмарин



Фенхель

У него
отчетливый
запах аниса и
хрустящая
сочная
мякоть.



9. Бобовые: Горох



Бобы



10. Зерновые:

Сахарная кукуруза



11. Десертные:

Артишоки



Ревень



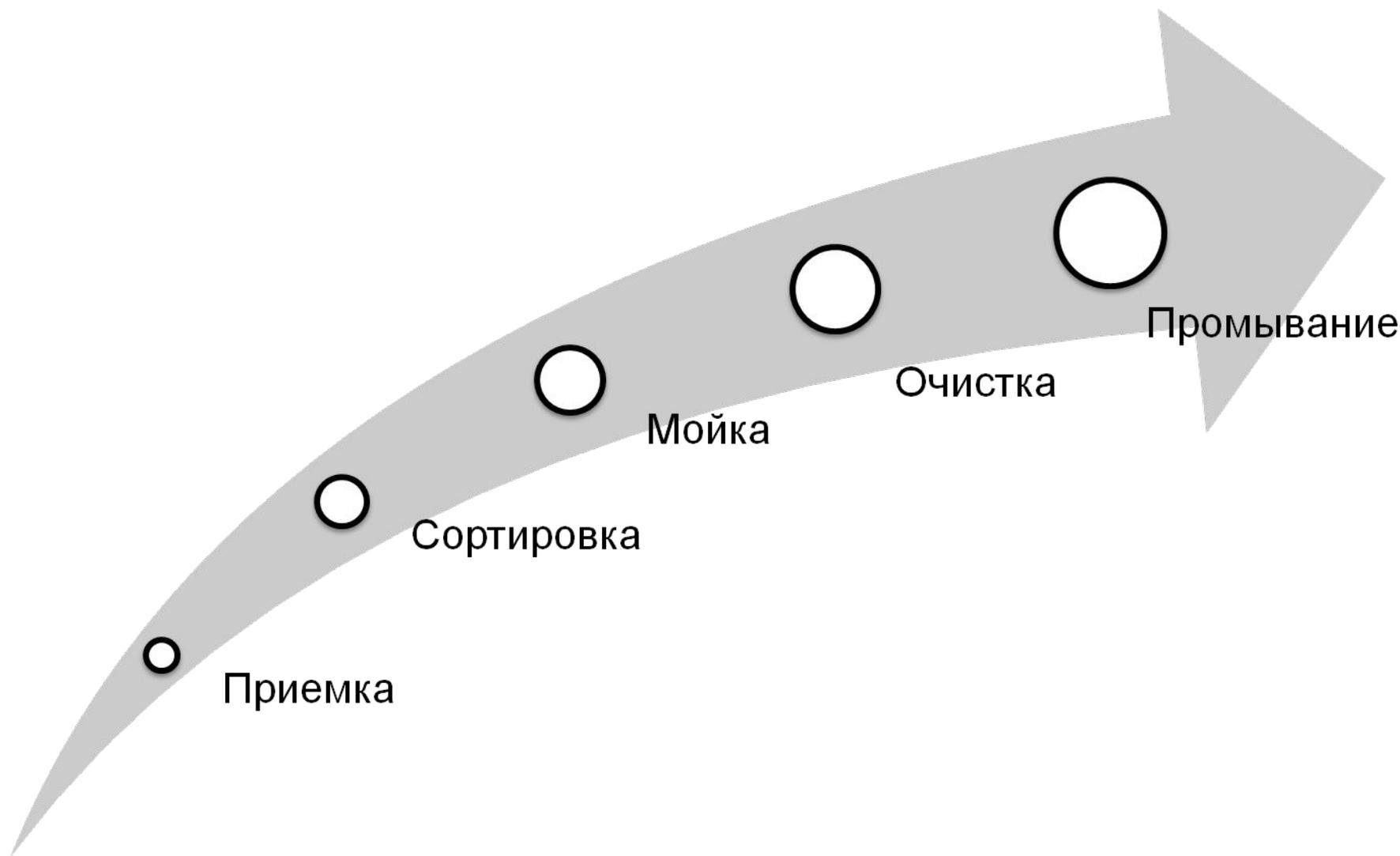
Спаржа



Каперсами в кулинарии называют бутоны и молодые плоды (диаметром не больше сантиметра) каперсника – тернистого кустарника родом из средиземноморских стран.



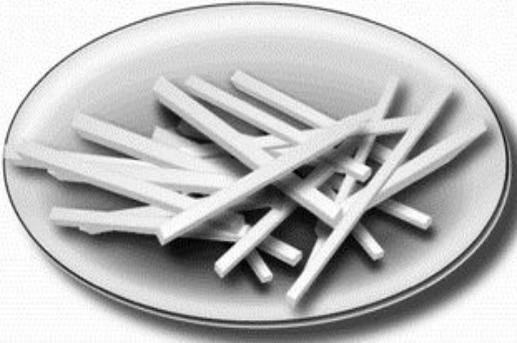
Технологическая схема обработки овощей

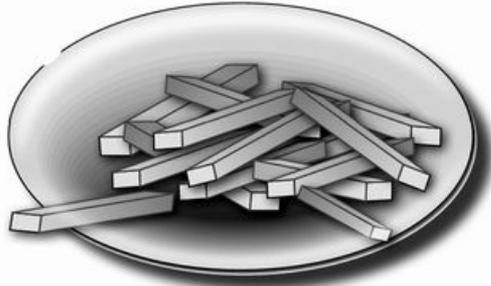


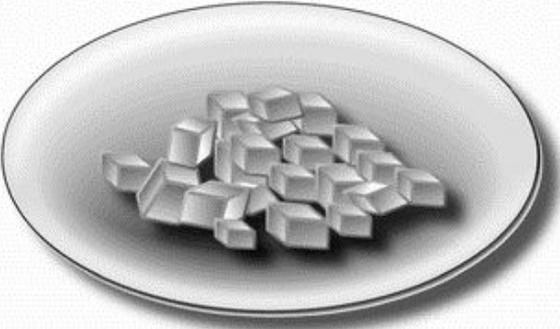
Способы очистки картофеля:

ручной	
механический	обычный с ручной доочисткой
	углубленные без ручной доочистки
термический	паровой – овощи обрабатывают паром высокого давления в течение 1 мин в паровых аппаратах. Под действием пара кожица лопается и легко отделяется в моечных машинах
	огневой – удаление кожицы за счет обжигания клубней при 1100-1200 ⁰ С в течение 12 с последующим промыванием в машинах с щетками
химический	парощелочной – обработка корнеплодов раствором горячей (77 ⁰ С) щелочи в течение 10 мин и острым паром высокого давления в течение 1 мин
	щелочной – обработка раствором щелочи

Формы нарезки картофеля

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="278 1143 527 1196">Соломка</p>	<p data-bbox="794 715 1170 1039">Квадратное сечение 0,2 x 0,2 см; длина 4-5 см</p>	<p data-bbox="1193 576 1856 1182">Для жарки во фритюре на гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, филе, бифштексам</p>

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="332 1239 583 1296">Брусочки</p>	<p data-bbox="834 611 1317 1039">Квадратное сечение от 0,7 х0,7 до 1,0х1,0 см; длина 3,5—4 см</p>	<p data-bbox="1317 297 1887 1353">Для жарки во фритюре на гарнир к филе, бифштексам, антрекоту, рыбе фри, судаку жареному с зеленым маслом, рыбе жареной грилье, а также для рассольника домашнего</p>

Форма резки	Размеры	Кулинарное использование
 <p data-bbox="338 1256 550 1320">Кубики</p>	<p data-bbox="840 756 1255 992">Величина ребра 1,0—2,5 см</p>	<p data-bbox="1294 435 1864 1320">Для супов: картофельного с крупями, крестьянского, борща флотского, овощной окрошки; для картофеля в молоке, и на гарнир к горячим блюдам; для азу</p>

Форма резки

Размеры

Кулинарное использование



Диаметр 2—3
см; толщина
0,2—0,3 см

Нарезают сырой
или
предварительно
отваренный в
кожице картофель.
Используется на
гарнир к
запеченной рыбе в
сметане, рыбе по-
московски, рыбе
по-русски

Кружочки

Форма резки

Размеры

Кулинарное использование



Размеры
2,5—3,0 см;
толщина
0,3—0,5 см

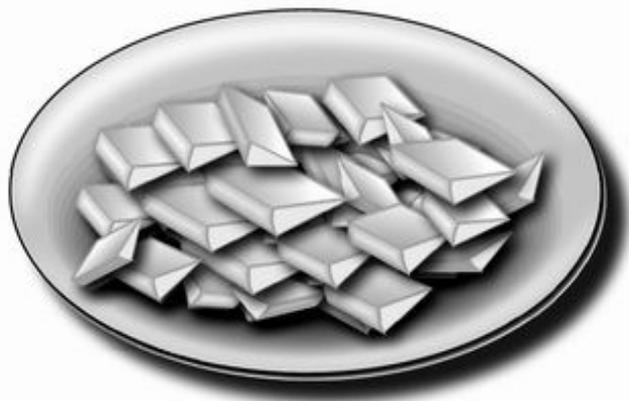
Сырой и вареный
картофель
используется для
жарки основным
способом на гарнир
к жареным блюдам
из мяса и рыбы;
вареный — на
гарнир к запеченной
говядине

Ломтики

Форма резки

Размеры

**Кулинарное
использование**



Разные размеры,
но не более 5,0
см

Сырой
картофель
используется
для
рассольников;
обжаренный на
сковороде —
для рагу и
духовой
говядины

Дольки

Формы нарезки корнеплодов

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
соломка	Морковь, петрушка, сельдерей, свекла, репчатый лук	Квадратное сечение 0,2 х 0,2 см; длина 4—5 см	Для борщей (кроме флотского), щей из свежей и квашеной капусты, рассольников, супов из овощей, супов с макаронными изделиями, свекольника, маринада
брусочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Квадратное сечение 0,4 х 0,4 см; длина 2,5—3,5 см	Для бульона с овощами

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
кубики	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Величина ребра 0,3—0,75 см	Для щей суточных, щей из крапивы, супов из круп и бобовых; для варки на гарнир к холодным и горячим блюдам

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Кружочки	Морковь, петрушка, сельдерей	Диаметр 2—2,5 см; толщина 0,1—0,3 см	Для супа крестьянского
Ломтики	Морковь, свекла	Размеры 2—2,5 см; толщина 0,2—0,3 см	Сырые корнеплоды используются для борща флотского; вареные — для винегретов и салатов

Форма резки	Наименование овощей	Размеры	Кулинарное использование
Дольки	Морковь, петрушка, сельдерей, репчатый лук	Разные размеры, но не более 3,5 см	Для щей из свежей капусты, рагу, духовой говядины, почек по-русски

Формы нарезки луковых овощей

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4,0-5,0; поперечное сечение 0,2-0.3 × 0.2-0.3	Пассерование	Для заправочных супов (кроме борща флотского, супов с крупами), солянок: соуса лукового, бефстроганов
Кубики	С ребром 0,2-0.4	Пассерование	Для щей суточных, супов с крупами, соуса лукового с корнионами; фаршей

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Дольки	Длина различная, высота не более 3,5	Пассеровани е	К тушеным блюдам

Формы нарезки капустных овощей

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4,0-5,0; поперечное сечение 0,2x0,2	Варка, припускание	Для борщей, щей, рассольников; тушеной капусты, салатов и гарниров к холодным блюдам, капустных котлет и запеканок
Шашки (квадратики)	С ребром 3,0-3,5	Варка, жаренье	Для борща флотского, супа крестьянского, щей; рагу, капусты провансаль, капусты жареной

Форма нарезки	Примерные размеры, см	Способ тепловой обработки	Кулинарное использование
Кубики мелкие	С ребром 0,2-0,3	Тушение, припускание	Для щей суточных, фаршей
Дольки крупные	Длина по размеру кочана	Варка, припускание, жаренье	Для капусты отварной, припущенной, жареной после предварительного отваривания

Фигурная нарезка овощей



Домашнее задание на 14 сентября

- Анфимова Н.А. Кулинария. М.: Издательский центр «Академия», 2013

Стр. 4-18

- **Сам. работа №1**

Сообщение

Одна из тем:

Приключения картофеля в странах Европы.

Овощи — максимум пользы.

Всякому овощу свое место.

Свекла — «королева овощей».

Бактерицидные свойства овощей и фруктов.

- **Сам. работа №2**

Составление таблицы «Формы нарезки овощей»