

**22.11.2018**

**Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки плодовых, салатных, пряных и десертных овощей. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей**

**МДК.01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

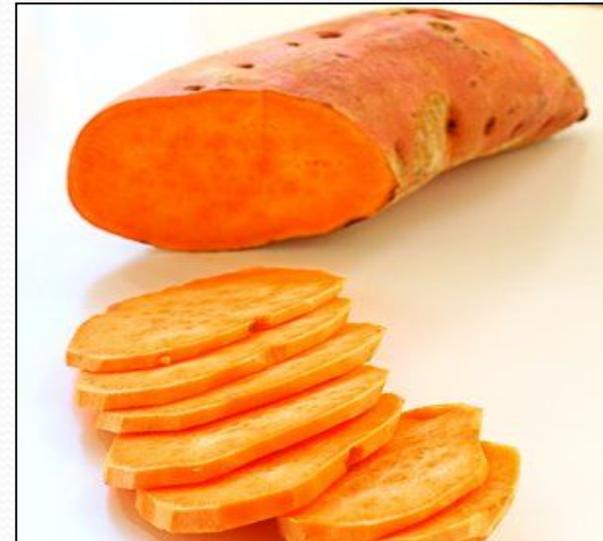
**Шубина Е.А.**

# Клубнеплоды

## Топинамбур



## Батат



## Картофель



# Корнеплоды

## Свекла



## Морковь



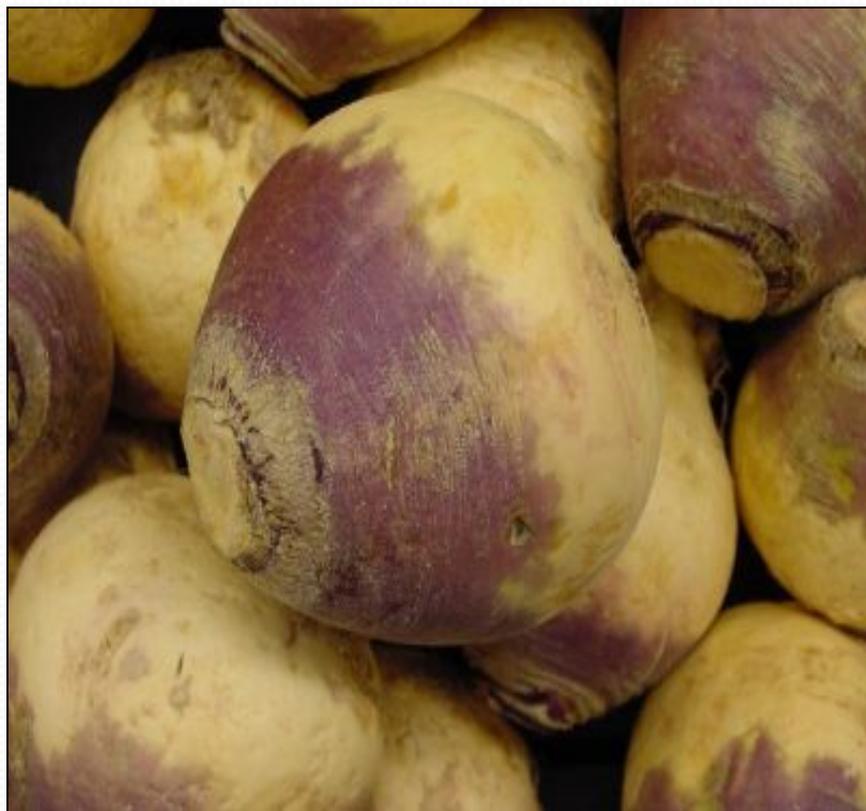
**Редис**



**Репа**



**Брюква**



**Пастернак**



# Хрен



# Сельдерей



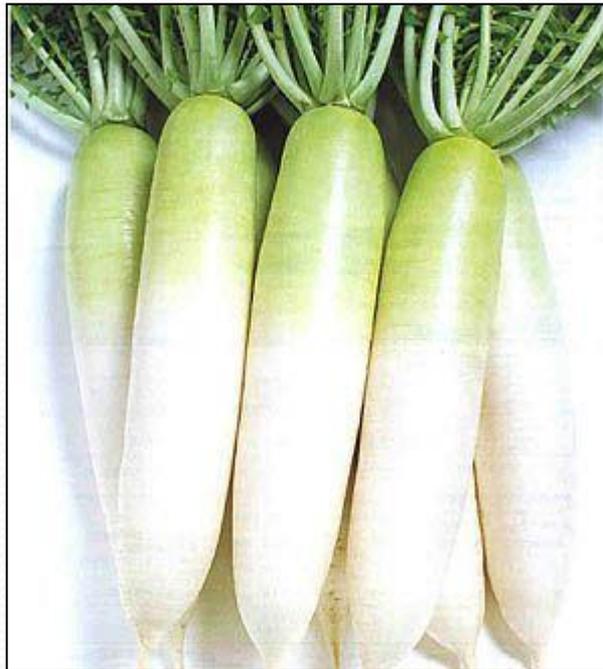
# Петрушка



# Редька



# Дайкон



# Капустные

Капуста белокочанная



Капуста краснокочанная



**Савойская капуста**



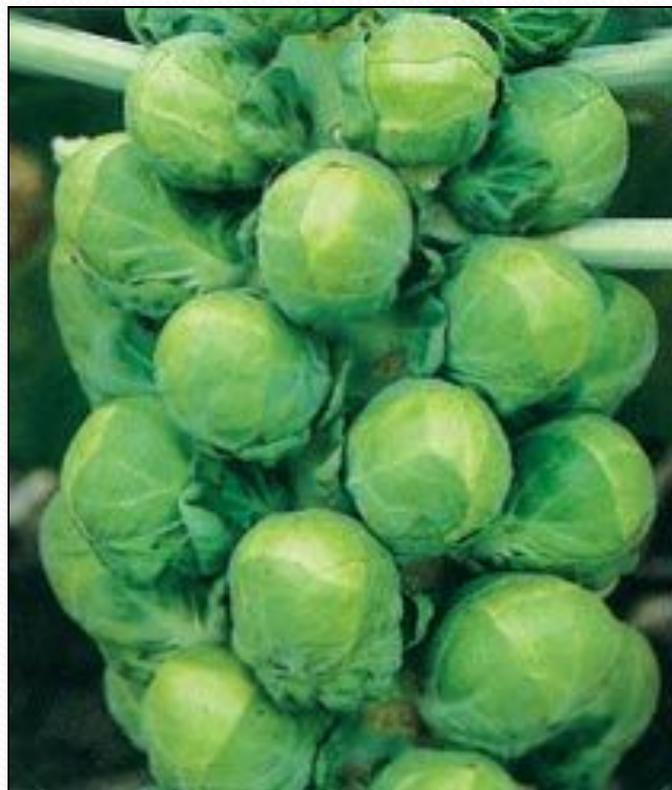
**Кольраби**



**Цветная капуста**



**Брюссельская капуста**



# Китайская капуста



# Савойская капуста



# Луковые

Лук репчатый



Лук зеленый



**Лук-порей**



**Чеснок**



# Плодовые

Томаты



Томатные

Перец



Помидоры черри



Баклажаны



- **Помидоры** сортируют (по размерам и степени зрелости) - удаляют испорченные или помятые экземпляры - промывают - вырезают место прикрепления плодоножки.
- **Крепкие зрелые помидоры** - для салатов, гарнира, фарширования.
- **Перезрелые помидоры** — для приготовления супов, соусов, тушеных блюд.
- **Нарезка:**
  - **кружочками** для салатов и жарки;
  - **дольками** — для салатов, супов;
  - **кубиками** — для супов.

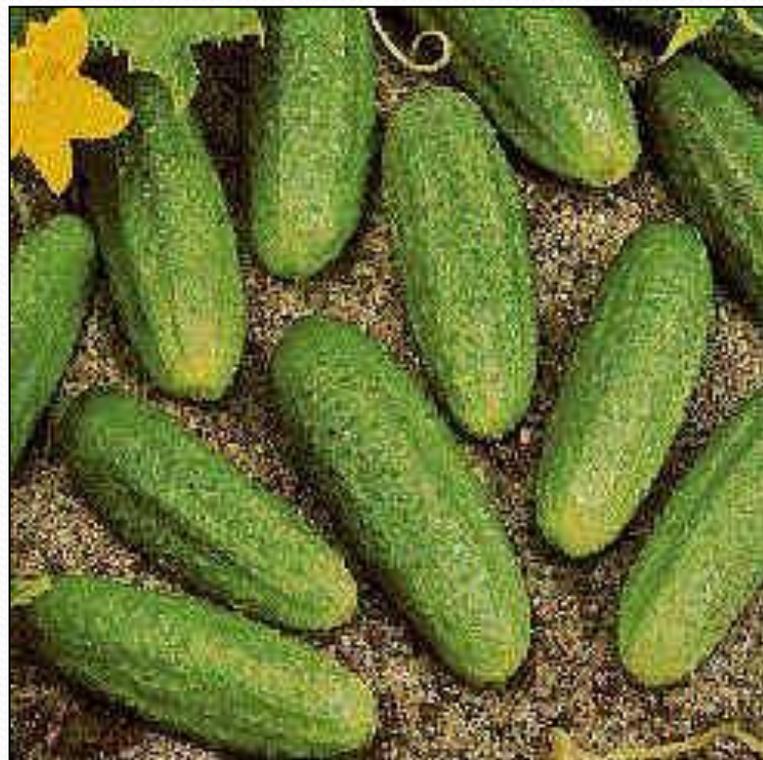
- **Баклажаны** сортируют - отрезают плодоножку – промывают
- Старые баклажаны ошпаривают - очищают кожицу
- Нарезка:
  - кружочками, ломтиками - для жарки,
  - кубиками — для супов.
- **Перец стручковый** сортируют – промывают - разрезают вдоль пополам - удаляют семена вместе с мякотью – промывают
- Нарезка:
  - соломкой для салатов, супов,
  - мелкими кубиками — для супов.

# Плодовые Тыквенные

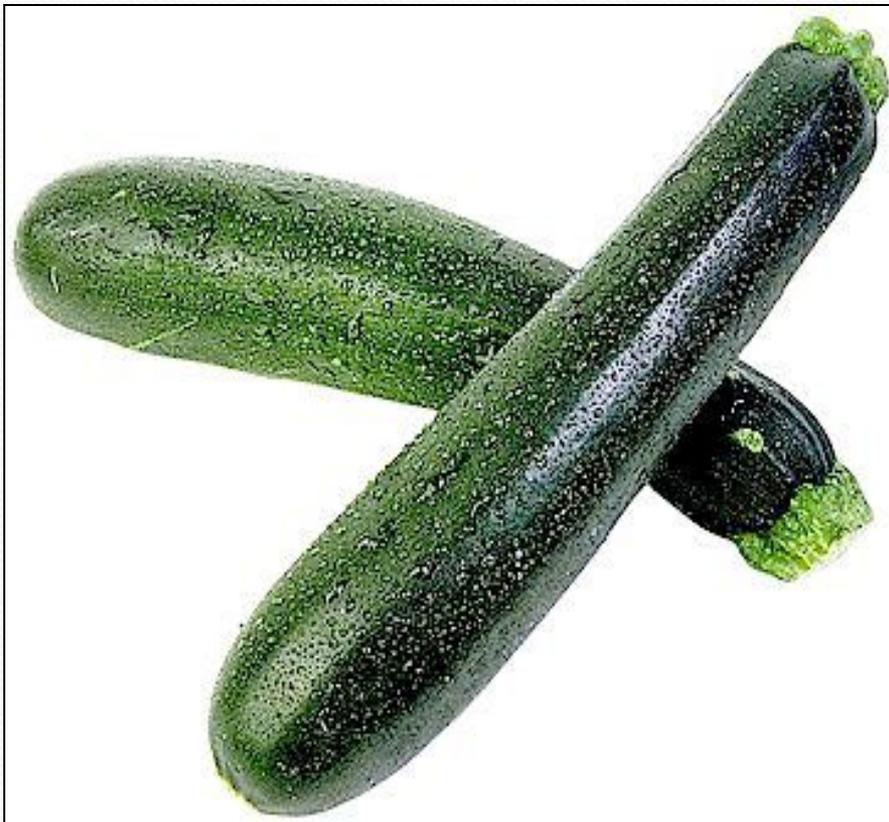
Тыква



Огурцы



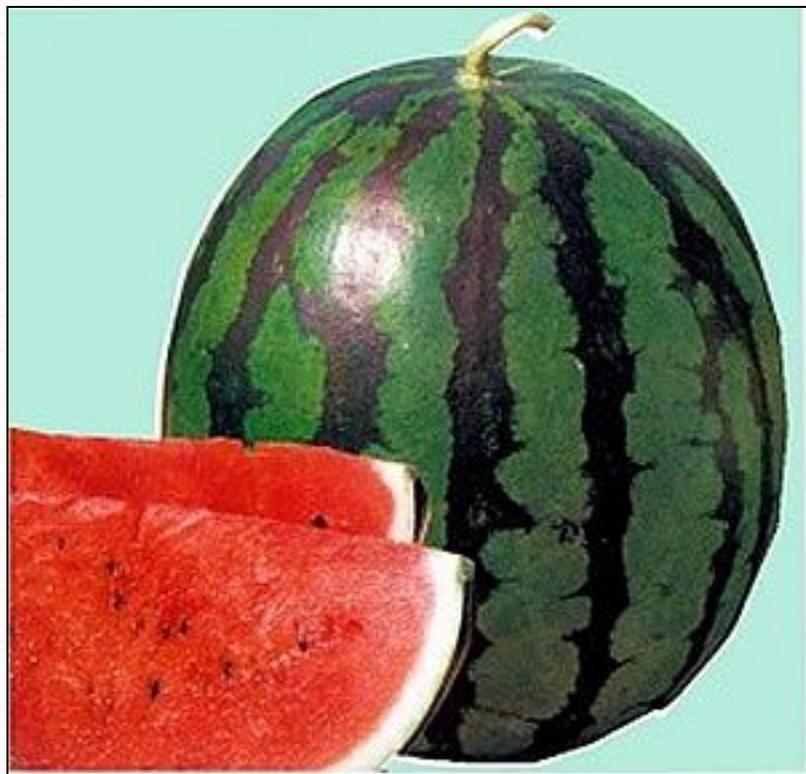
## Кабачки



## Патиссоны



Арбуз



Дыня



- Тыкву моют - отрезают плодоножку - разрезают на несколько частей - удаляют семена - очищают кожицу и промывают
- Нарезка:
  - кубиками, ломтиками, реже — дольками
- Используют для варки, тушения, жарки

- **Кабачки и патиссоны** рекомендуется использовать в незрелом виде
- Кабачки промывают - отрезают плодоножку - очищают кожицу – промывают
- Крупные экземпляры разрезают на части и удаляют семена
- Нарезка:
  - **кружочками, ломтиками** - для жарки,
  - **кубиками** — для приготовления рагу, супа овощного, для припускания.

- **Огурцы** свежие сортируют по размерам, моют.
- У **грядковых** огурцов срезают кожицу,
- у **парниковых** и **ранних грядковых** огурцов кожицу срезают только с **обоих** концов.
- **Нарезка:**
  - **кружочками, ломтиками** - для салатов,
  - **мелкими кубиками, соломкой** — для салатов и **холодных супов**.

# Салатные

Щавель



Салат



Шпинат



# Корн салат



# Кресс- салат



# Рукола



# Цикори й



# Салат фризе



# Салат лоло россо



- **Салат, шпинат, крапиву перебирают, удаляя увядшие, испорченные и грубые листья, отрезают корешки.**
- **Обработанную зелень кладут в холодную воду, промывают несколько раз в большом количестве воды, а затем — под струей воды, чтобы смыть песчинки.**
- **Шпинат промывают непосредственно перед тепловой обработкой, так как влажный он быстро портится.**
- **Щавель перебирают, удаляя пожелтевшие, испорченные листья, отрезают стебель, кладут в холодную воду и промывают, как салат.**

# Пряные

Укроп



Чабер



**Эстрагон**



**Розмарин**





- **Пряные овощи**

- Удаляют увядшие и испорченные листья, грубые стебли, промывают несколько раз в большом количестве воды, ополаскивают в большом количестве воды

# Фенхель



# Бобовые

Горох

Бобы



- Молодые стручки **фасоли** и **зеленого горошка** сортируют, надламывают концы стручка, удаляют жилки, соединяющие половинки стручков.
- Стручки **горошка** используют в **целом виде**, а **фасоль** нарезают **квадратиками** или **ромбами** и сразу используют для варки, так как она бы стро темнеет.

# Зерновые

## Сахарная кукуруза



- **Початки кукурузы** молочно-восковой спелости очищают непосредственно перед варкой, чтобы не изменился цвет.
- У кукурузы отрезают стебель и основание, при этом вместе со стеблем отпадают листья.
- Затем снимают волокна, покрывающие початки, и промывают.

# Десертные

Артишоки



Ревень



# Спаржа



- **Ревень** сортируют, у черешков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу и промывают.
- Ревень нарезают поперек на кусочки и используют для приготовления киселей, компота, начинок для пирогов.

- **Спаржа** поступает белая и зеленая.
- Зеленая спаржа имеет слегка горьковатый вкус, поэтому ее используют для приготовления гарниров.
- Спаржа применяется в отварном виде как самостоятельное блюдо и для приготовления супов-пюре.
- Наиболее ценной и вкусной частью у спаржи является головка.
- Спаржу промывают, осторожно очищают кожицу, отступая от головки 2—3 см, и снова промывают.
- Очищенную спаржу сортируют по размерам, связывают в пучки, чтобы не поломалась при тепловой обработке.

- **Артишоки** лучше использовать крупные, молодые, зеленоватого цвета.
- У артишоков острым ножом обрезают верхнюю колючую часть листьев, отрезают стебель и зачищают доньшко от сухих листьев.
- Затем ложкой или выемкой удаляют мягкую волокнистую часть, места среза смачивают лимонной кислотой, чтобы не потемнели.
- Обработанные артишоки промывают и перевязывают шпагатом, чтобы во время варки сохранилась форма.
- Сразу подвергают тепловой обработке: хранить можно не более 1 ч. в подкисленной воде.

## **Домашнее задание**

учебник «Кулинария» Анфимова, стр.22-24