

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

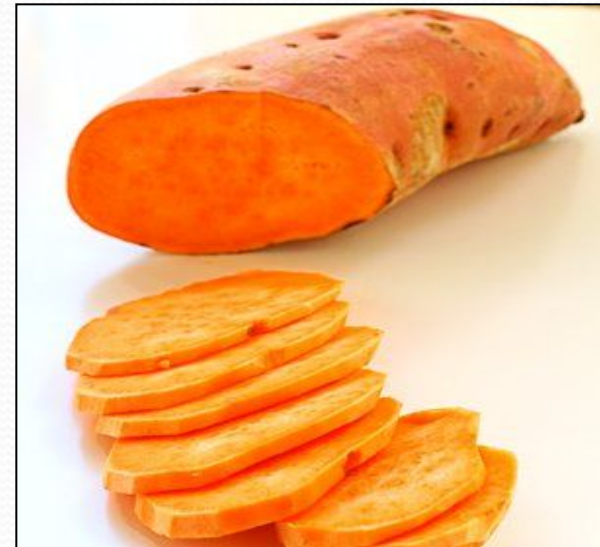
Шубина Е.А.

Клубнеплоды

Топинамбур



Батат



Картофель



Корнеплоды

Свекла



Морковь



Редис



Репа



Брюква



Пастернак



Хрен



Сельдерей



Петрушка

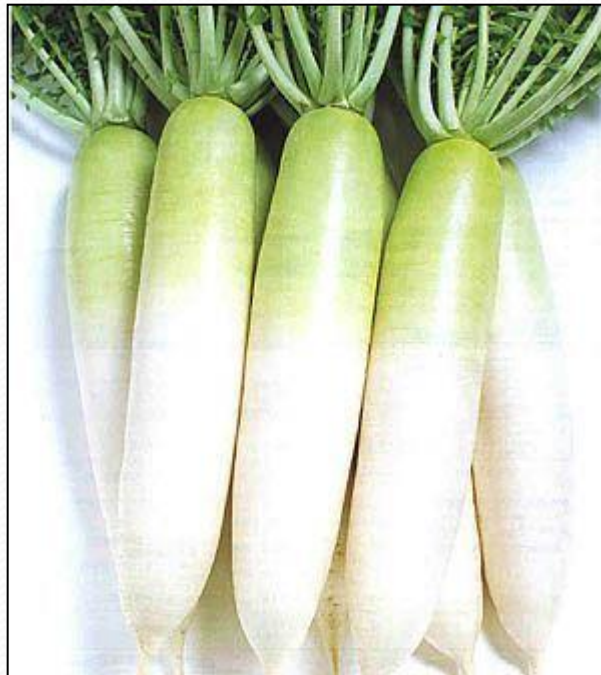


Petroselinum crispum

Редька



Дайкон



Капустные

Капуста белокочанная



Капуста краснокочанная



Савойская капуста



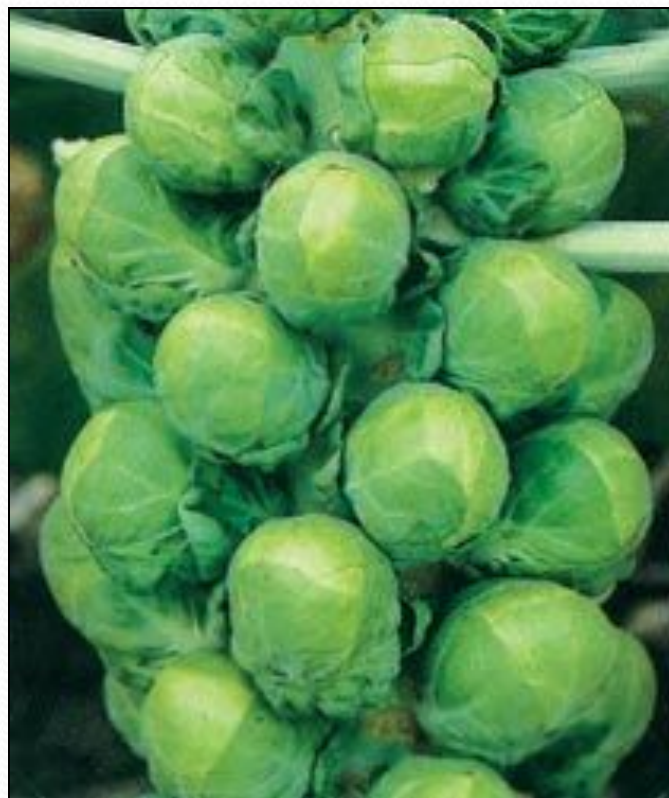
Кольраби



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

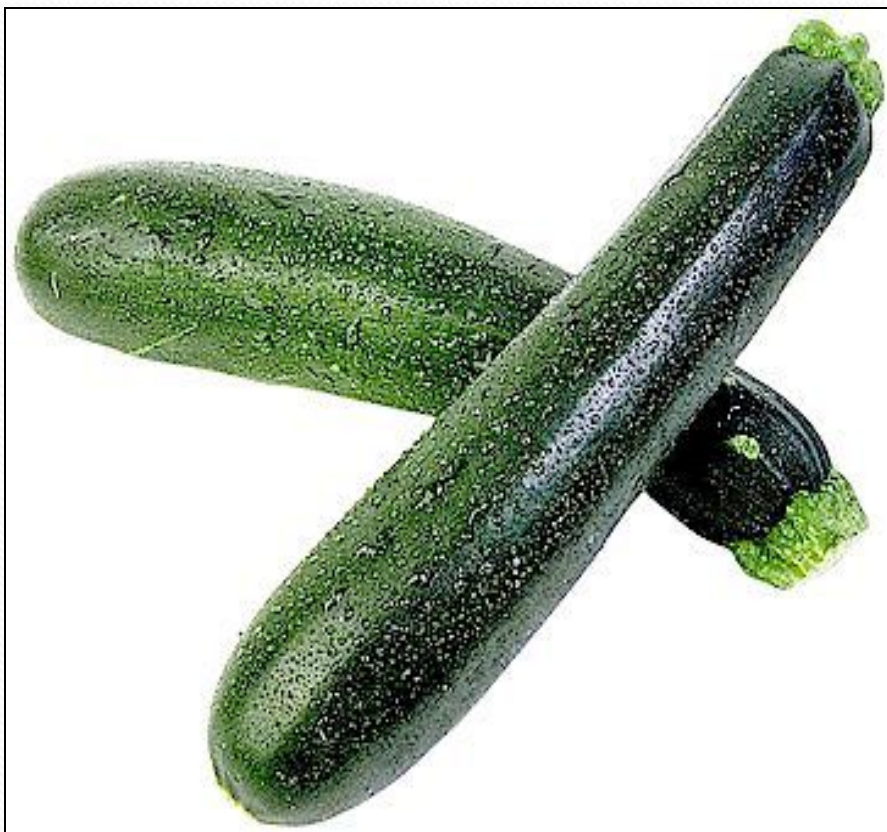
Тыква



Огурцы



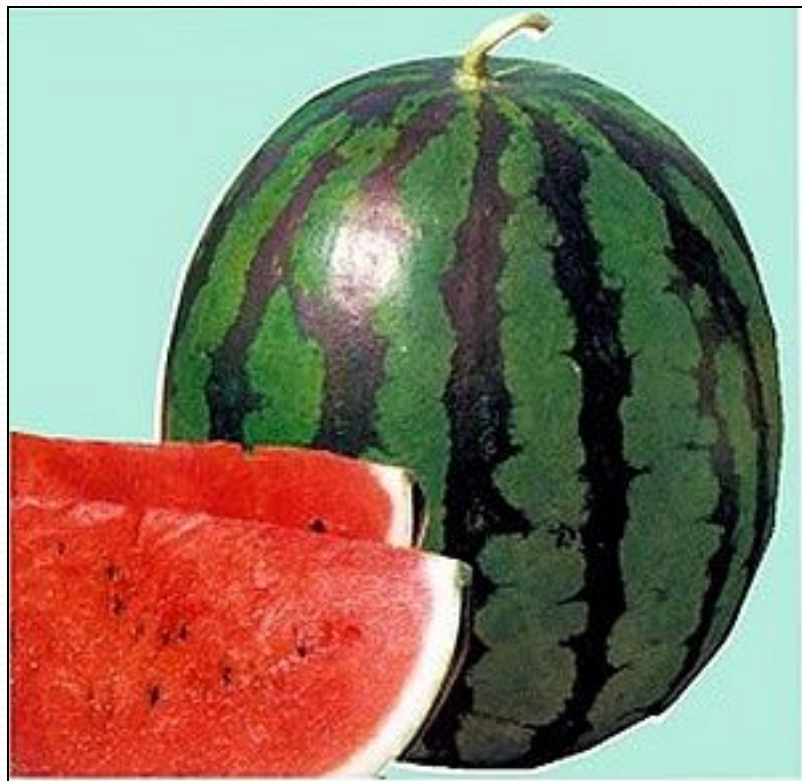
Кабачки



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, крапиви** 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