

Кулинария

Тепловая обработка овощей



На этом уроке:

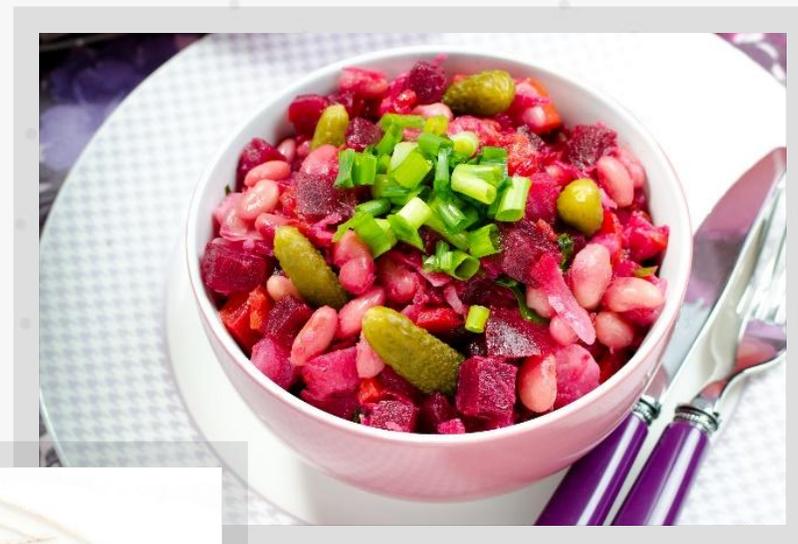
1

приёмы тепловой обработки овощей;

2

технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей.

Тепловая обработка овощей



Тепловая обработка овощей

Варка

Варят овощи в кипящей жидкости.



Тепловая обработка овощей

Припускание

Припускают овощи в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости.



Тепловая обработка овощей

Бланширование

Бланшируют овощи, ошпаривая их кипятком или паром.



Тепловая обработка овощей

Жарка

Жарят овощи на сковороде с толстым дном или в жаровне, добавив масла или жира.



Тепловая обработка овощей

Пассеровка

Обжарка овощей в небольшом количестве жира до полуготовности, а затем добавление в блюдо для дальнейшего приготовления.



Тепловая обработка овощей

Тушение

Предварительно отваренные или обжаренные до полуготовности овощи тушат в небольшом количестве воды или бульона, добавив специи.



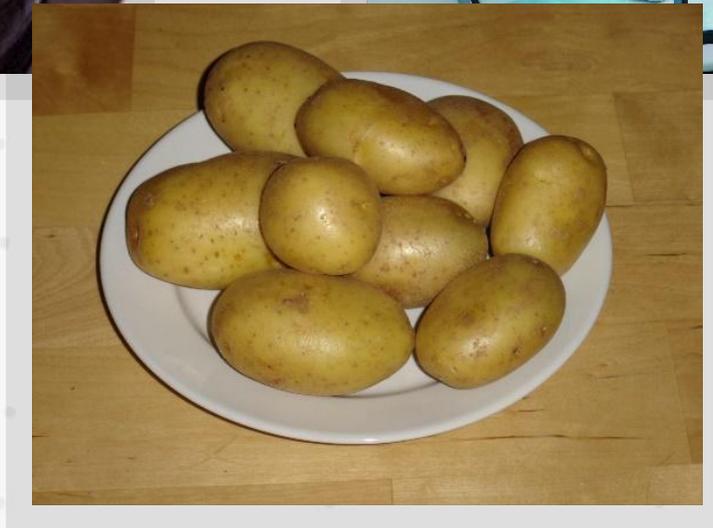
Тепловая обработка овощей

Запекание

Запекают овощи в духовом шкафу сырыми или предварительно отваренными, припущенными или поджаренными до полуготовности.



Салаты и винегреты из варёных овощей

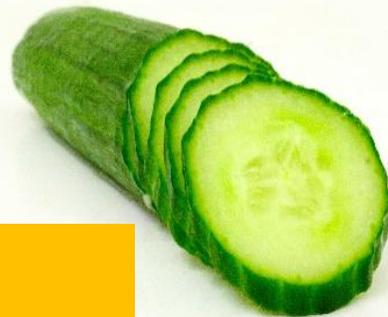


Салаты и винегреты из варёных овощей

Ломтики



Кружочки



Брусочки



Кубики



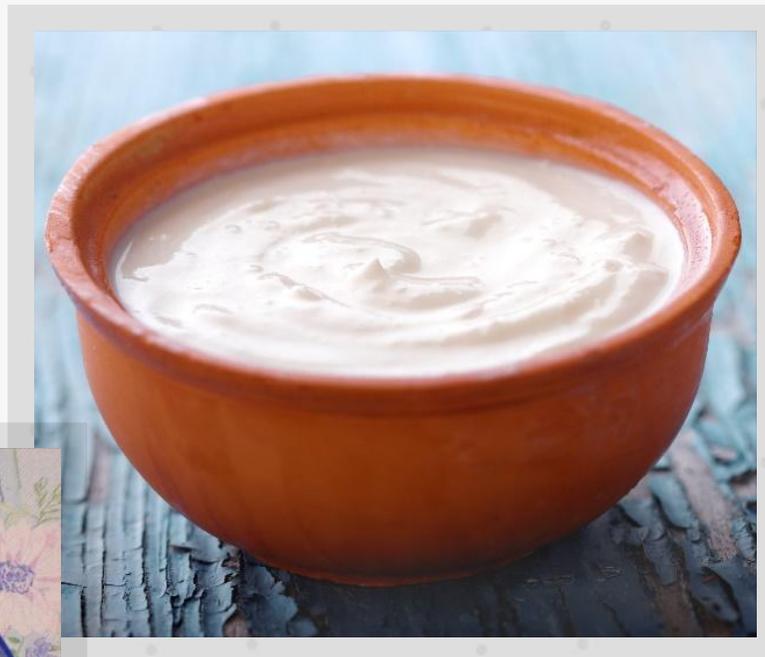
Мелкая
соломка



Крупная
соломка



Салаты и винегреты из варёных овощей



Салаты и винегреты



Википедия
Свободная энциклопедия

Заглавная страница
Рубрикация
Указатель А—Я
Избранные статьи
Случайная статья
Текущие события

Участие
Сообщить об ошибке
Портал сообщества
Форум
Свежие правки
Новые страницы
Справка
Пожертвования

Инструменты
Ссылки сюда
Связанные правки
Спецстраницы
Постоянная ссылка
Сведения о странице
Цитировать страницу

Печать/экспорт
Создать книгу

Вы не представились системе Обсуждение Вклад Создать учётную запись Войти

Статья Обсуждение

Читать

Текущая версия

Править

Править вики-текст

История

Поиск



Салат (блюдо)

Материал из Википедии — свободной энциклопедии

[править | править вики-текст]

Текущая версия страницы пока не проверялась опытными участниками и может значительно отличаться от версии, проверенной 15 сентября 2013; проверки требует 21 правка.

У этого термина существуют и другие значения, см. Салат.

Сала́т (итал. *Salato*, *Salata* — «солёное»^[1]) — холодное блюдо (в современной кухне есть и горячие салаты), приготовляемое из смеси различных овощей и/или фруктов (собственно листья салата, различная зелень, корнеплоды, грибы, картофель, огурцы, бобы, фрукты, зелёные листья эндивия, водяного кресса, рапунцеля и т. п.) с приправой уксусом, растительным маслом, майонезом, сметаной, лимонным соком, солью, перцем или специальными салатными заправками; подаётся большей частью к жареному мясу, иногда же в виде закуски (*hors d'oeuvre*). Готовят салаты обычно непосредственно перед подачей к столу.

Обычай есть салат встречается уже у римлян, которым были известны салаты из эндивия, бульона, оливкового масла, лука, мёда и уксуса. В Средние века салат изготовлялся из лука, чеснока, перечной мяты и петрушки.

Под салатом также понимается кушанье в виде смеси измельчённых (нарезанных, натёртых и т. д.) разнородных продуктов — например, сырный салат, состоящий из тёртого сыра, крутого яйца и майонеза или сметаны и который может не содержать овощей, а можно добавить лук и чеснок — в зависимости от вкуса. Или селёдочный салат — смесь нарезанных овощей с сельдью (наиболее известна «сельдь под шубой»). Под именем салата известны также разного рода блюда, изготовляемые большей частью из мяса, рыбы, колбасы, дичи, раков, кальмаров и др. с солью, уксусом и маслом и приправленные каким-нибудь пикантным соусом (майонез и др.): это так называемые русский, итальянский, польский салаты. Одним из самых популярных салатов этого вида является «салат Оливье».

Часто в состав салатов входит зелень: укроп, петрушка, сельдерей, зелёный лук. Салаты можно готовить круглый год, используя овощи каждого сезона.

Существуют также тёплые салаты, в которых измельчённое горячее (мясо, рыба, морепродукты и др.) смешивается с холодными свежими овощами.

Содержание [убрать]

- Правила составления салатов
- Сладкий салат
- Теплый салат



Овощной салат

Салаты и винегреты



Салаты и винегреты

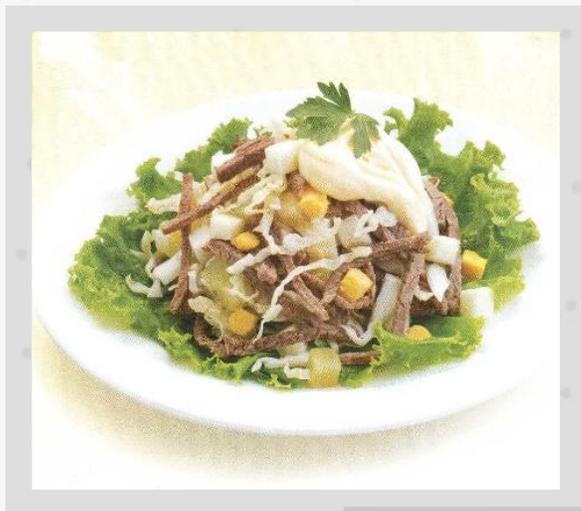


Салаты и винегреты из варёных овощей

Салат — кушанье в виде смеси измельчённых (нарезанных, натёртых и т. д.) разнородных продуктов.



Салаты и винегреты из варёных овощей



Салаты и винегреты



Салаты и винегреты

Винегрет ?
= Салат

Салаты и винегреты



Vinaigre (французский) – уксус

Салаты и винегреты



Технология приготовления салатов из варёных овощей



Основные требования к качеству и оформлению ГОТОВЫХ блюд:

1

варёные продукты, которые используются, должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки;

2

приготовленные салаты должны иметь вкус, цвет и запах, которые свойственны свежим продуктам, из которых они приготовлены;

3

украшать блюда нужно перед подачей; оформление должно быть эстетичным;

4

нельзя использовать несъедобные украшения.

Правила безопасной работы с режущими предметами:

1

работать с ножом осторожно, на разделочной доске;

2

при работе с тёркой избегать работы с мелкими кусочками;

3

продукты в мясорубку проталкивать с помощью пестика;

4

не касаться режущей поверхности руками.

Правила безопасной работы с горячими жидкостями:

1

не доливать жидкости до краёв кастрюли;

2

класть продукты на сковороду с разогретым маслом осторожно, избегая брызг;

3

избегать попадания капелек воды на разогретую сковороду с маслом;

4

открывать крышку сковороды или кастрюли в направлении «от себя».

Итоги урока:

1

тепловая обработка овощей

Тепловая обработка овощей

Варка

Варят овощи в кипящей жидкости.

Припускание

Припускают овощи в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости.

Бланширование

Бланшируют овощи, ошпаривая их кипятком или паром.

Жарка

Жарят овощи на сковороде с толстым дном или в жаровне, добавив масла или жира.

Тушение

Предварительно отваренные или обжаренные до полуготовности овощи тушат в небольшом количестве воды или бульона, добавив специи.

Запекание

Запекают овощи в духовом шкафу сырыми или предварительно отваренными, припущенными или поджаренными до полуготовности.

Итоги урока:

2

определение понятий
«салат» и «винегрет»

Салаты и винегреты

Википедия

Салат (блюдо)

У этого термина существуют и другие значения, см. Салат.

Сала́т (лат. *salat*, *salata* — «соленый») — холодное блюдо из современной кухни, в которое входят различные овощи и/или фрукты (собственно часть салата), различные масла, корнишоны, грибы, картошка, огурцы, бобы, фрукты, а также часть ингредиентов другого блюда (например, подлива бешамель, заправка, яйцо, майонез, майонез, горчица, лимонный сок). Главные салаты обычно нарезаются перед подачей и едят сразу.

Обычно часть салат состоит из овощей, которые были частью салаты из яиц, лука, чеснока, майонеза, лука, яйца и уксуса. В отличие от салат изготавливается из лука, чеснока, перловой пшеницы и петрушки.

Под салатом также понимается кушанье в виде смеси жидких ингредиентов, например в 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 139, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 153, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 173, 174, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 195, 196, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230, 231, 232, 233, 234, 235, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 245, 246, 247, 248, 249, 250, 251, 252, 253, 254, 255, 256, 257, 258, 259, 260, 261, 262, 263, 264, 265, 266, 267, 268, 269, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 276, 277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284, 285, 286, 287, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 309, 310, 311, 312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319, 320, 321, 322, 323, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 344, 345, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 363, 364, 365, 366, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406, 407, 408, 409, 410, 411, 412, 413, 414, 415, 416, 417, 418, 419, 420, 421, 422, 423, 424, 425, 426, 427, 428, 429, 430, 431, 432, 433, 434, 435, 436, 437, 438, 439, 440, 441, 442, 443, 444, 445, 446, 447, 448, 449, 450, 451, 452, 453, 454, 455, 456, 457, 458, 459, 460, 461, 462, 463, 464, 465, 466, 467, 468, 469, 470, 471, 472, 473, 474, 475, 476, 477, 478, 479, 480, 481, 482, 483, 484, 485, 486, 487, 488, 489, 490, 491, 492, 493, 494, 495, 496, 497, 498, 499, 500, 501, 502, 503, 504, 505, 506, 507, 508, 509, 510, 511, 512, 513, 514, 515, 516, 517, 518, 519, 520, 521, 522, 523, 524, 525, 526, 527, 528, 529, 530, 531, 532, 533, 534, 535, 536, 537, 538, 539, 540, 541, 542, 543, 544, 545, 546, 547, 548, 549, 550, 551, 552, 553, 554, 555, 556, 557, 558, 559, 560, 561, 562, 563, 564, 565, 566, 567, 568, 569, 570, 571, 572, 573, 574, 575, 576, 577, 578, 579, 580, 581, 582, 583, 584, 585, 586, 587, 588, 589, 590, 591, 592, 593, 594, 595, 596, 597, 598, 599, 600, 601, 602, 603, 604, 605, 606, 607, 608, 609, 610, 611, 612, 613, 614, 615, 616, 617, 618, 619, 620, 621, 622, 623, 624, 625, 626, 627, 628, 629, 630, 631, 632, 633, 634, 635, 636, 637, 638, 639, 640, 641, 642, 643, 644, 645, 646, 647, 648, 649, 650, 651, 652, 653, 654, 655, 656, 657, 658, 659, 660, 661, 662, 663, 664, 665, 666, 667, 668, 669, 670, 671, 672, 673, 674, 675, 676, 677, 678, 679, 680, 681, 682, 683, 684, 685, 686, 687, 688, 689, 690, 691, 692, 693, 694, 695, 696, 697, 698, 699, 700, 701, 702, 703, 704, 705, 706, 707, 708, 709, 710, 711, 712, 713, 714, 715, 716, 717, 718, 719, 720, 721, 722, 723, 724, 725, 726, 727, 728, 729, 730, 731, 732, 733, 734, 735, 736, 737, 738, 739, 740, 741, 742, 743, 744, 745, 746, 747, 748, 749, 750, 751, 752, 753, 754, 755, 756, 757, 758, 759, 760, 761, 762, 763, 764, 765, 766, 767, 768, 769, 770, 771, 772, 773, 774, 775, 776, 777, 778, 779, 780, 781, 782, 783, 784, 785, 786, 787, 788, 789, 790, 791, 792, 793, 794, 795, 796, 797, 798, 799, 800, 801, 802, 803, 804, 805, 806, 807, 808, 809, 810, 811, 812, 813, 814, 815, 816, 817, 818, 819, 820, 821, 822, 823, 824, 825, 826, 827, 828, 829, 830, 831, 832, 833, 834, 835, 836, 837, 838, 839, 840, 841, 842, 843, 844, 845, 846, 847, 848, 849, 850, 851, 852, 853, 854, 855, 856, 857, 858, 859, 860, 861, 862, 863, 864, 865, 866, 867, 868, 869, 870, 871, 872, 873, 874, 875, 876, 877, 878, 879, 880, 881, 882, 883, 884, 885, 886, 887, 888, 889, 890, 891, 892, 893, 894, 895, 896, 897, 898, 899, 900, 901, 902, 903, 904, 905, 906, 907, 908, 909, 910, 911, 912, 913, 914, 915, 916, 917, 918, 919, 920, 921, 922, 923, 924, 925, 926, 927, 928, 929, 930, 931, 932, 933, 934, 935, 936, 937, 938, 939, 940, 941, 942, 943, 944, 945, 946, 947, 948, 949, 950, 951, 952, 953, 954, 955, 956, 957, 958, 959, 960, 961, 962, 963, 964, 965, 966, 967, 968, 969, 970, 971, 972, 973, 974, 975, 976, 977, 978, 979, 980, 981, 982, 983, 984, 985, 986, 987, 988, 989, 990, 991, 992, 993, 994, 995, 996, 997, 998, 999, 1000.



Салаты и винегреты



Vinaigre (французский) – уксус

Итоги урока:

3

технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.

Технология приготовления салатов из варёных овощей

