

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
1-ЫЙ МОСКОВСКИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОМПЛЕКС**

УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА.

ПМ 01. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ.

**СТУДЕНТ ГРУППЫ 12П ПЕТУХОВ ДМИТРИЙ
ПРЕПОДАВАТЕЛЬ:
НАЗАРОВА ЛЮДМИЛА ЮРЬЕВНА**

Москва 2016

Мы на практике



День 1.Клубнеплоды(Картофель)



Удлиненные нарезки картофеля:



Соломка

длина 4 – 5 см, сечение 0,2x0,2 см

Использование:

Картофель «пай»



Брусочки

толщина 0,7 – 1 см, длина 3 – 4 см.

Использование:

Для жарки, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и других блюд.



Дольки

Использование:

Для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре

Кубическая нарезка картофеля:



Крупные кубики

2-2,5 см

Использование:

Для тушения и приготовления супов;



Средние кубики

1-1,5 см

Использование:

*Для тушения
Для приготовления блюда
«картофель в молоке»*



Мелкие кубики

0,3 – 0,5 см

Использование:

Для гарнира к холодным блюдам и для салатов.

Плоские нарезки картофеля:



Ломтики

1-2мм

Использование:

Для приготовления салатов и винегретов.



Кружочки

1,5-2мм

Использование:

Сырой - для жарки

Вареный - для запекания рыбы и мяса.

День 2. Корнеплоды (Мокровь, Свекла)



Удлиненные нарезки моркови:



Соломка

длина 4–5 см, сечение 0,2x0,2 см

Использование:

Для приготовления маринада, борщей (кроме флотского и сибирского), супов с лапшой, рассольников, морковных котлет.



Брусочки

толщина 0,7–1 см, длина 3–4 см.

Использование:

Для приготовления супа с макаронами, бульона с овощами и для припускания.



Дольки

Использование:

Для припускания, приготовления рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.

Кубическая нарезка моркови:



Средние кубики:

1-1,5 см

Использование:

Для припускания, тушения.



Мелкие кубики

0,3 – 0,5 см

Использование:

*Для приготовления супов, из вареной
– для холодных блюд*



Крошка

Использование:

Для щей супочных, супа рисового.

Плоские нарезки моркови:



Ломтики

1-2мм

Использование:

Для салатов и винегретов



Кружочки

1,5-2мм

Использование:

Сырые кружочки для приготовления супа крестьянского, вареные – для холодных блюд.

Удлиненные нарезки свеклы:



Соломка

Длина 4-5см, сечение 0,2

Использование:

*Для приготовления борщей (кроме флотского и сибирского),
маринада, свекольника, свекольных котлет.*

Кубическая нарезка свеклы:



*Средние кубики
1-1,5 см
Использование:
Для тушения*



*Мелкие кубики
0,3 – 0,5 см
Использование:
Для приготовления холодных
блюд.*

Плоская нарезка свеклы:



Ломтики

1-2мм

Использование:

Для приготовления борща флотского и сибирского, из вареной – для винегрета.

День 3. Нарезка капусты и лука



Формы нарезки капусты:



Соломка

Длина 4-5 см, сечение 0,2

Использование:

Для тушения, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), салата, капустных котлет.

Шапки

Ширина 2 – 2,5 см

Использование:

Для приготовления щей, борщей флотского и сибирского, рагу, супа овощного, для припускания.

Дольки

Использование:

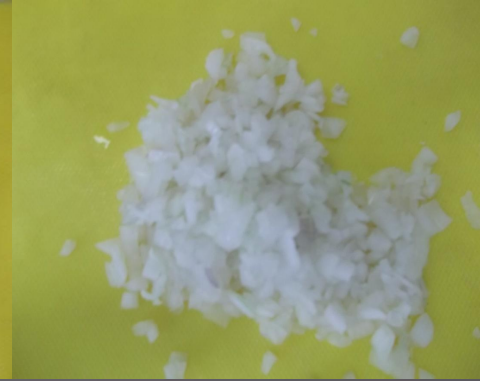
Для варки, припускания, для жарки после предварительной варки.

Рубка

Использование:

Для приготовления фаршей.

Формы нарезки лука:



Кольца

Толщина 1-2мм

Использование:

Для приготовления шашлыков и жарки во фритюре

Полукольца

Толщина 1-2мм

Использование:

Для приготовления супов, соусов, винегрета.

Дольки

Использование:

для приготовления щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой

Крошка

Толщина 1-3 мм

Использование:

Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.

День 4. Нарезка овощей и зелени



Формы нарезки помидоров



*Дольки
Использование:
Для салатов.*

*Кубики
Использование:
Для приготовления супов.*

*Кружочки
Использование:
Для жарки и салатов*

*Фаршированный
помидор*

Формы нарезки огурцов



Соломка



Дольки



Кружочки

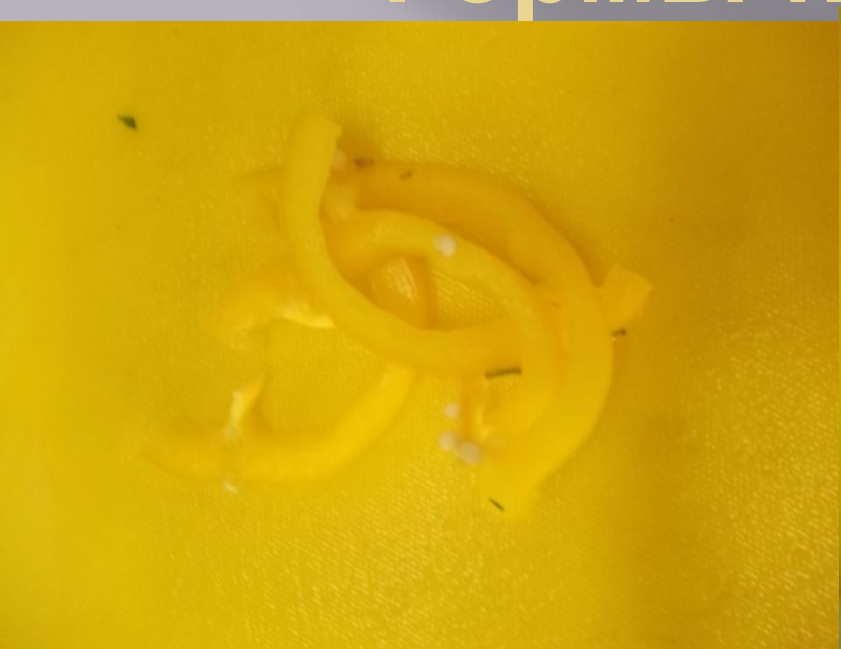


Средние кубики



Мелкие кубики

Формы нарезки перца



Полукольца



Кольца

Формы нарезки кабачка



Кружочки



Дольки



Фаршированный кабачок

Формы нарезки баклажана



Пластины



Рулеты



Фаршированный
баклажан

Формы нарезки зелени



Зеленый лук(Шпалки)