

Овощи. Блюда из вареных овощей. Приготовление блюд из вареных овощей.



- Цель: изучение нового материала.
- Задание: прочитайте материал, решите кроссворд.
- Отправьте ответ до 25.05

Первичная обработка овощей

- сортировка,
- мойка,
- очистка,
- нарезка.
- Сначала овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды, для равномерной тепловой обработки), удаляют посторонние примеси, загнившие или испорченные овощи. Зелень петрушки и укропа отделяют от стеблей.

Формы нарезки



Соломкой нарезают картофель для жарки во фритюре. Морковь, петрушку, сельдерей, свеклу, репчатый лук – для щей, бор-щей, рассольников, супов из овощей).

Брусочками нарезают картофель для жарки, супов, борщей; морковь, петрушку, сельдерей – для бульона с овощами.

Кубики крупные – для картофеля в молоке; средние – для супов; мелкие – для гарнира, холодных блюд.

Ломтиками нарезают картофель, морковь, свеклу в щи, салаты, винегрет.

Кружочки – картофель толщиной 1–2 см для жарки во фритюре и основным способом, морковь нарезают толщиной 0,1 см в супы и на гарнир. Кружочками толщиной 0,1–0,2 см нарезают лук для шашлыка, жарки, маринадов.

Тепловая обработка овощей

- ВАРКА
- ЖАРЕНЬЕ
- ТУШЕНИЕ
- ПРИПУСКАНИЕ
- ЗАПЕКАНИЕ
- ПАССИРОВАНИЕ
- БЛАНШИРОВАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ



ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ

- 1. ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ВХОДЯЩИХ В БЛЮДО.**
- 2. ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ.**
- 3. ОХЛАЖДЕНИЕ (НА ВОЗДУХЕ ИЛИ В ХОЛОДНОЙ ВОДЕ).**
- 4. ЗАПРАВКА.**
- 5. ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДАЧА.**

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ОФОРМЛЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД

- 1. ВАРЁНЫЕ ПРОДУКТЫ, ВХОДЯЩИЕ В СОСТАВ БЛЮД, ДОЛЖНЫ БЫТЬ МЯГКИМИ, НО НЕ РАЗВАРЕННЫМИ, И СОХРАНЯТЬ ФОРМУ НАРЕЗКИ.**
- 2. ВКУС ВАРЁНЫХ ОВОЩЕЙ ДОЛЖЕН СООТВЕТСТВОВАТЬ ВКУСУ, СООТВЕТСТВЕННОМУ ЭТОМУ ОВОЩУ.**
- 3. ЦВЕТ И ЗАПАХ БЛЮД – СВОЙСТВЕННЫЕ СВЕЖИМ ПРОДУКТАМ, ИЗ КОТОРЫХ ОНИ ПРИГОТОВЛЕННЫ.**
- 4. ОФОРМЛЕНИЕ БЛЮД ДОЛЖНО БЫТЬ ЭСТЕТИЧНЫМ, ПРИ ОФОРМЛЕНИИ НЕЛЬЗЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕСЪЕДОБНЫЕ УКРАШЕНИЯ.**
- 5. УКРАШАТЬ БЛЮДА НУЖНО НЕПОСРЕДСТВЕННО ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ, ЧТОБЫ ПРОДУКТЫ НЕ ЗАВЕТРИЛИСЬ И НЕ ПОТЕРЯЛИ ВНЕШНИЙ ВИД.**

Существуют правила составления салатов:

- **Продукты, использованные в салатах, должны быть совместимы во вкусовом отношении.**
- **Каждому салату соответствует своя заправка.**
- **Овощные салаты очень чувствительны к соли: от крепкого посола зелень быстро жухнет, она теряет не только свежий вид, но и вкус.**
- **Салат должен быть сочным – это основное его достоинство.**
- **Салат из свежих овощей готовят непосредственно перед подачей.**
- **Все продукты должны пройти первичную обработку, а часть из них первичную и тепловую.**
- **Для салатов из сырых овощей, овощи и зелень моют сначала сырой водой, а затем кипяченой.**
- **Нельзя соединять теплые и холодные овощи – салат быстро испортится.**
- **Овощи для салатов можно приготовить заранее (за 1–2 часа до подачи на стол).**
- **Заправлять и оформлять салаты надо прямо перед подачей на стол.**
- **Нельзя приготавливать и хранить салаты в металлической посуде.**
- **Срок хранения в холодильнике не заправленных салатов не более 12 часов, заправленных – 6 часов.**

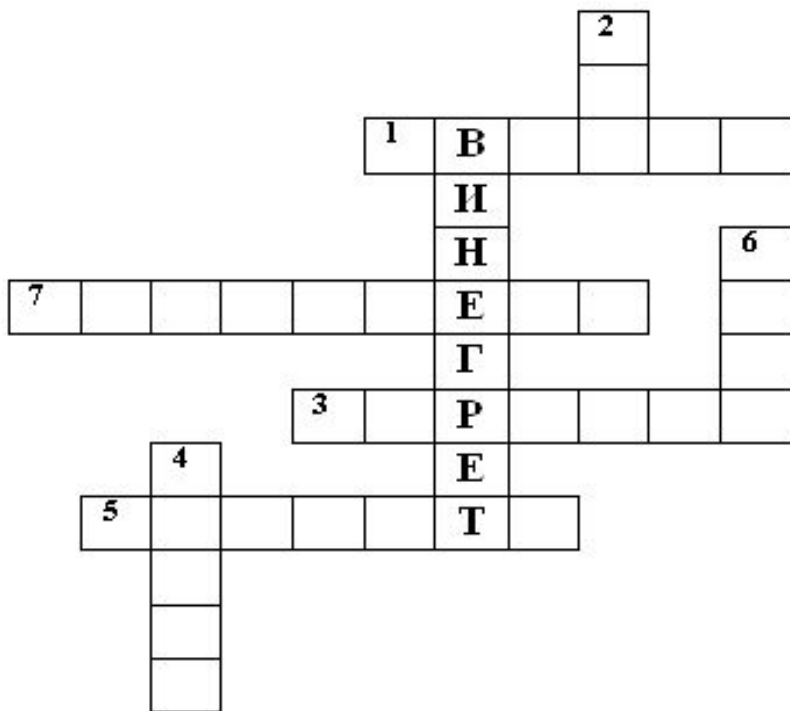
Ингредиенты для винегрета

- Картофель
- Морковь
- Свёкла
- Соленые огурцы
- Репчатый лук
- Горошек
- Растительное масло
- Зелень для украшения

Технология приготовления винегрета

- 1 шаг - картофель и морковь хорошо промывают и варят до готовности 20 - 25 мин.
- 2 шаг - свёклу промывают щёткой и варят 60-75 минут.
- 3 шаг - варёные овощи охлаждают.
- 4 шаг - охлажденные овощи очищают и нарезают ломтиками или кубиками.
- 5 шаг - лук нарезают мелкими кубиками.
- 6 шаг – огурцы нарезают кубиками.
- 7 шаг - овощи соединяют и добавляют зелёный горошек.
- 8 шаг - вводят салатную заправку или растительное масло и перемешивают.
- 9 шаг - винегрет выкладывают в салатник горкой.
- 10 шаг – украсить салат.





По вертикали:

- 2.** Вырос на грядке,
Характер мой гадкий:
Куда не приду,
Всех до слёз доведу.
- 4.** Что легче воды?
- 6.** Что родится из воды, а воды боится?

По горизонтали:

- 1.** Над землёй трава,
Под землёй алая голова.
- 3.** Красный нос в землю врос,
А зелёный хвост снаружи,
Нам зелёный хвост не нужен.
- 5.** Лето целое старалась,
Одевалась, одевалась,
А как осень подошла,
Нам одёжки отдала,
Сотню одёжек,
Сложили в бочонок.
- 7** Неказиста, шишковата,
А придёт на стол она,
Скажут весело ребята:
“Ну, рассыпчата, вкусна!”

**Приятного
аппетита!**