

# Подготовка овощей для фарширования

**Цель урока: научиться  
подготавливать овощи для  
фарширования**



**1. Подготовка плодовых овощей  
для фарширования**

# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка помидор для фарширования



сорт  
иров  
ати

кали  
бров  
ать

среза  
ть

удал  
ить



фарш

посвмес

те с  
дать

# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка помидор для фарширования

Подготовка помидор для фарширования



Р

О

П



сорт  
иров

кали  
бров

сдел  
ать

ать



ть

дат  
ь



надр  
езы

фарш

сте

удал

ироп

чь

ить

# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка перцев для фарширования

### Подготовка перцев для фарширования



сорти  
роват



фарш

про  
мы



охл  
с

удалит  
ь

одон  
куш

вместе

про  
мы

помес  
тить в

подсо  
леную



# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка перцев для фарширования

### Подготовка перцев для фарширования



сорти  
роват

про  
мы

удали  
ть



ом

пр



разр  
ездать  
плот  
оножк

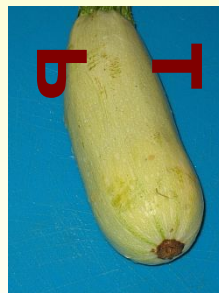
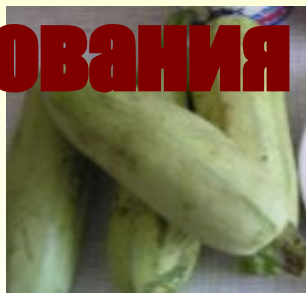
фарш

удали

у вдол

# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка кабачков для фарширования



сорт  
иров

про  
мы

отр  
еза

очи  
сти



ТЬ ПОМ  
О ЕСТИ

ТЬ  
П



ТЬ



фарш  
иров

ТЬ В  
ПОД

ДОН  
удали  
ОЖК  
ТЬ

нареза  
ТЬ

# Подготовка овощей для фарширования

## фарширования

### Подготовка капусты для голубцов

варить

капусту



вырезать



поместить

в

подсоленную

воду

для

кипячения

удалить

листья

кочерыжку

и

посыпать



Т

Д

Л

Х



Т

В

И

фарш

и



отбить

утощен

раздвину

е







# Подготовка овощей для фарширования

**Домашнее задание:  
Составить опорные конспекты  
в рисунках по подготовке  
овощей для фарширования**