

## Технология приготовления блюд из тушеных овощей: «Рагу из овощей»



Выполнил мастер производственного обучения  
Шавер Михаил Борисович



## ЦЕЛИ УРОКА:



1. Закрепить знания по приготовлению блюд.
2. Отработать формы нарезки овощей, умения приготовления овощного рагу.
3. Научить технологической последовательности закладки овощей для приготовления овощного рагу.
4. Воспитание культуры труда, экономного использования продуктов, привитие интереса к профессии повара, коллективизма и взаимовыручки.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

**В схемах и рецептах норма продуктов указана в расчёте на одну порцию, а масса продуктов дана в граммах. Для приготовления блюда на несколько человек норму продуктов нужно увеличить необходимое число ра**



# Технологическая карта

Наименование блюда: Рагу овощное. № 321

№	Наименование	Ед. изм.	Вес Брут-то	Вес Нетто	Вес гот. прод. на 6 порций	Вес Брут-то	Вес Нетто	Вес нетто на 1 порцию	Дополнительная информация
1	Картофель	гр				67	50	46	25%, 5%
2	Морковь	гр				50	37	24	25%, 25%, 5%
3	Кабачок	гр				45	40	30	10%, 25%
4	Петрушка	гр				13	12	8	5%, 30%
5	Капуста б/к	гр				38	30	24	20%, 21%
6	Лук репка	гр				36	30	21	16%, 26%, 3%
7	Чеснок	гр				10	7	6	20%, 3%
8	Масло растительное	гр				10	10	0	
9	Горошек зеленый	гр				30	30	21	30%
10	Перец черный гор.	гр				0,05	0,05	0	
11	Лавровый лист	гр				0,02	0,02	0	
12	Соус красный П/Ф	гр				75	75	75	
	<b>Выход:</b>							<b>255гр.</b>	
1	Бульон корич. №757	литр				75	75	50	Приготовление соуса
2	Масло растительное	гр				5	5	0	красного основного П/Ф.
3	Мука	гр				4	4	4	На 1 порцию.
4	Томатное пюре	гр				11	11	10	
5	Морковь	гр				7	7	6	
6	Лук репка	гр				4	3	2	
7	Петрушка(корень)	гр				2	1	1	
8	Сахар	гр				2	2	2	
	<b>Выход п/ф:</b>							<b>75гр.</b>	

Наименование блюда: **Рагу овощное.**

**№321**

№	Наименование	Ед. изм.	Вес Брут-то	Вес Нетто	Вес гот. прод. на 5 порций	Вес Брут-то	Вес Нетто	Вес нетто на 1 порцию	Дополнительная информация
1	Картофель	гр	335	250	230	67	50	46	25%, 5%
2	Морковь	гр	250	185	120	50	37	24	25%, 25%,5%
3	Кабачок	гр	225	200	150	45	40	30	10%, 25%
4	Петрушка	гр	65	60	40	13	12	8	5%,30%
5	Капуста б/к	гр	190	150	120	38	30	24	20%, 21%
6	Лук репка	гр	180	150	105	36	30	21	16%, 26%, 3%
7	Чеснок	гр	50	35	30	10	7	6	20%, 3%
8	Масло растительное	гр	50	50	0	10	10	0	
9	Горошек зеленый	гр	150	150	105	30	30	21	30%
10	Перец черный гор.	гр	2,5,	2,5	0	0,05	0,05	0	
11	Лавровый лист	гр	1	1	0	0,02	0,02	0	
12	Соус красный П/Ф	гр	375	375	375	75	75	75	
	<b>Выход:</b>				<b>1,275кг</b>			<b>255гр.</b>	
1	Бульон корич. №757	литр	375	375	250	75	75	50	<b>Приготовление соуса</b>
2	Масло растительное	гр	15	15	0	5	5	0	<b>красного основного П/Ф.</b>
3	Мука	гр	20	20	20	4	4	4	На 1 порцию.
4	Томатное пюре	гр	55	55	50	11	11	10	
5	Морковь	гр	35	35	30	7	7	6	
6	Лук репка	гр	20	15	10	4	3	2	
7	Петрушка(корень)	гр	10	5	5	2	1	1	
8	Сахар	гр	10	10	10	2	2	2	

# ПОСУДА И ИНВЕНТАРЬ:

- разделочные доски,
- ножи,
- сковороды,
- кастрюли,
- лопатки,
- веничок,
- половник,
- противень,
- миски,
- тарелки.



# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦИ

**Определить нужное количество большинства продуктов можно с помощью весов или мерного (с делениями) стакана. Кроме того, можно пользоваться обычным тонким стаканом, столовой или чайной ложками.**



# МАССА НЕКОТОРЫХ ПРОДУКТОВ, Г.

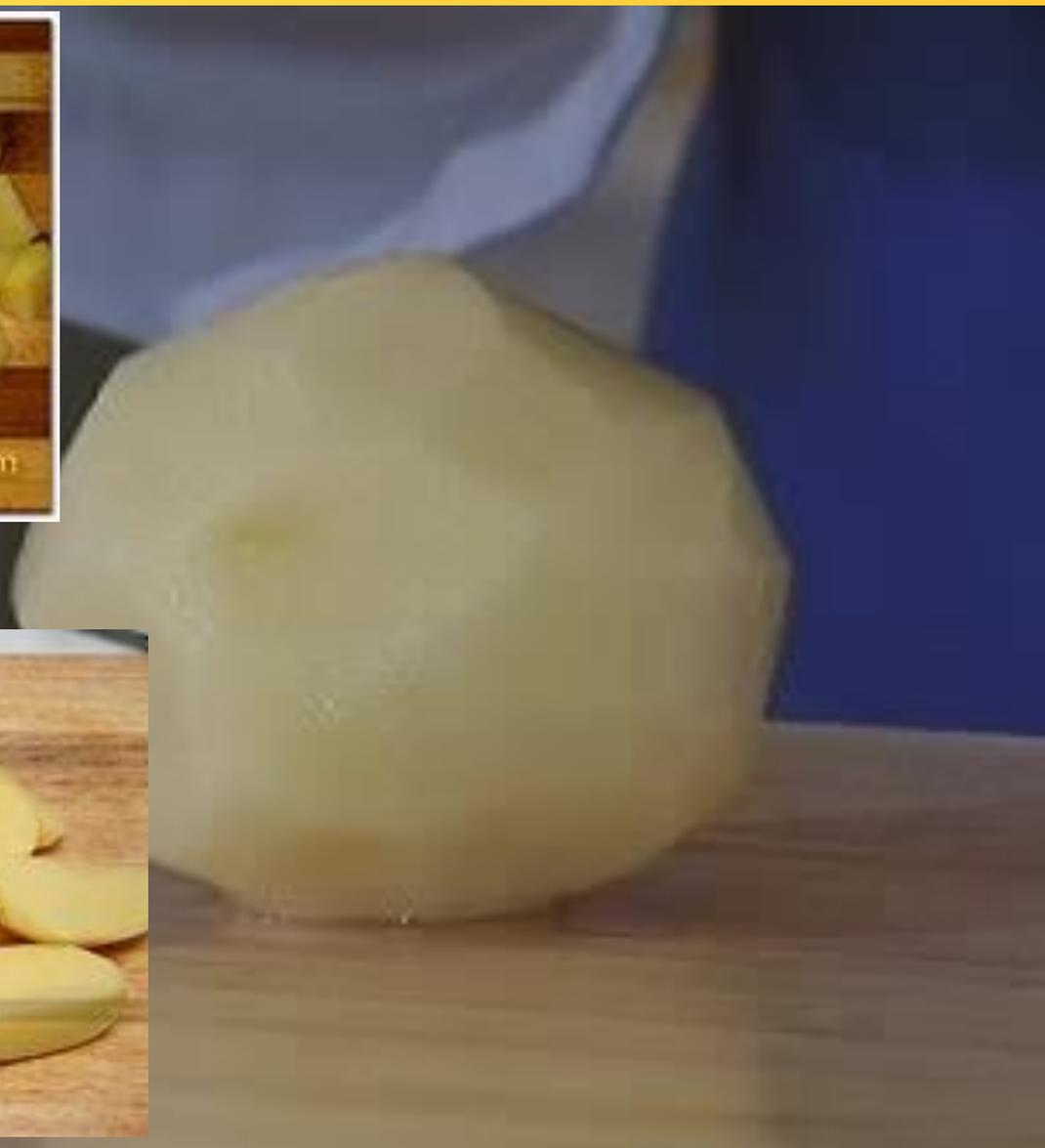
Продукты	Стака н	Ложка		Одна штука
		столовая	чайная	
Сметана, майонез	250	25	10	-
Вода, молоко	250	20	5	-
Масло сливочное	240	20	5	-
Масло растительное	225	16-18	4-5	-
Яйцо	-	-	-	46
Крупа манная	200	20	8	-
Сахарный песок	200	25	10	-
Уксус	-	15	5	-
Соль	325	30	10	-
Картофель	-	-	-	90
Морковь	-	-	-	75
Свекла	-	-	-	100
Лук	-	-	-	50-75
Огурец	-	-	-	100
Петрушка	-	-	-	30-50
Помидор	-	-	-	50-100
Редис	-	-	-	10-20

# Первичная обработка овощей

Включает:

- Сортировку и калибровку (удаление посторонних примесей, загнивших и побитых экземпляров, распределение по размерам и качеству);
- Мойку (удаление с поверхности овощей остатков земли и песка, чисткой щеткой и вытирание насухо);
- Очистку (удаление частей с пониженной пищевой ценностью);
- Промывку (для соблюдения санитарных условий дальнейшей обработки);
- Нарезку (для равномерной тепловой обработки, придания блюдам красивого внешнего вида).

# НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ КУБИКОМ И ДОЛЬКОЙ



# Нарезка моркови кубиками и дольками



Лук нарезаем полукольцами (соломкой)



# КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ ШАШКАМИ



- Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху

- Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа

- Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.

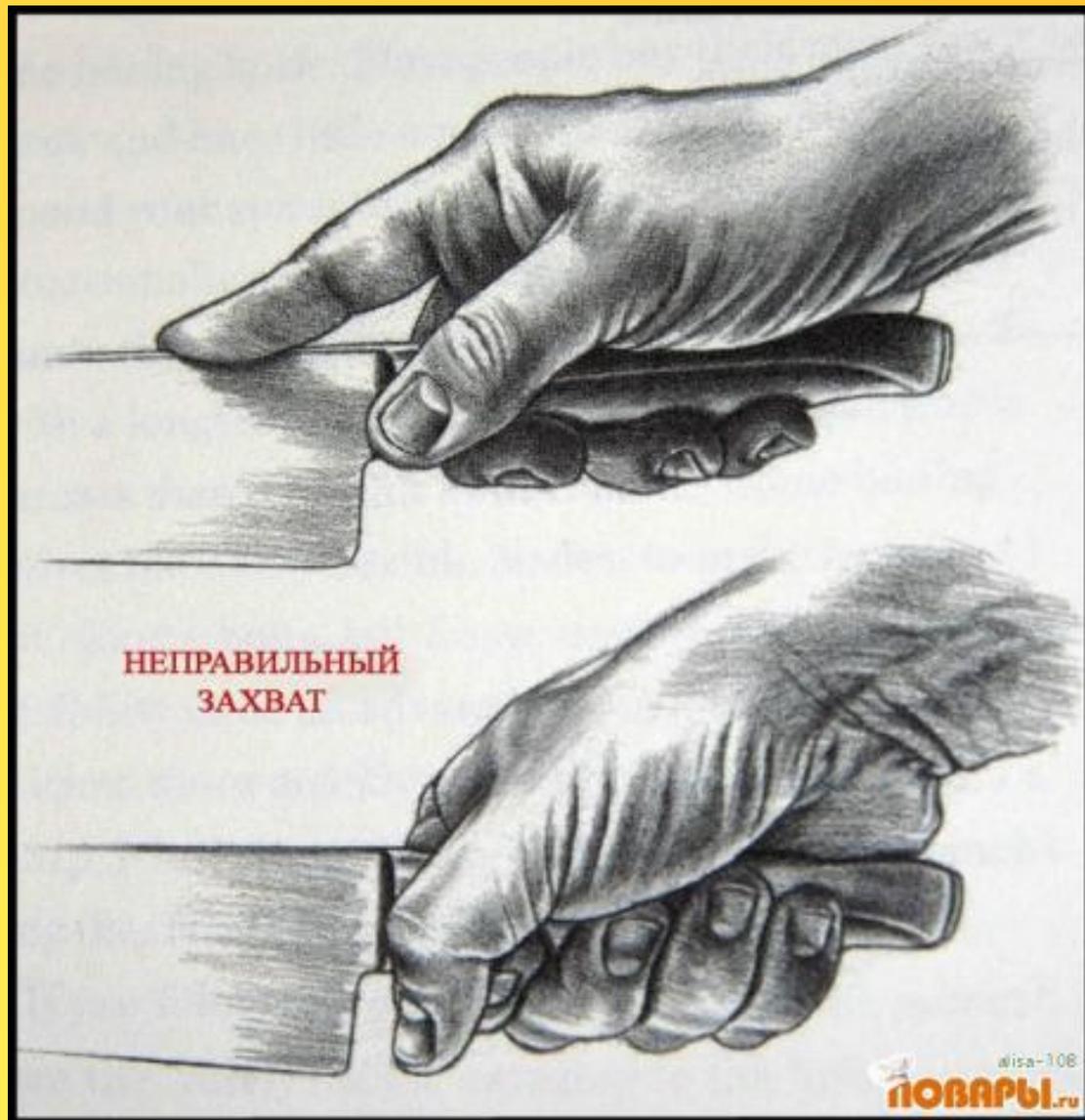
- Такой захват верен для большинства ножей



Самые распространённые ошибки, которые необходимо избегать:

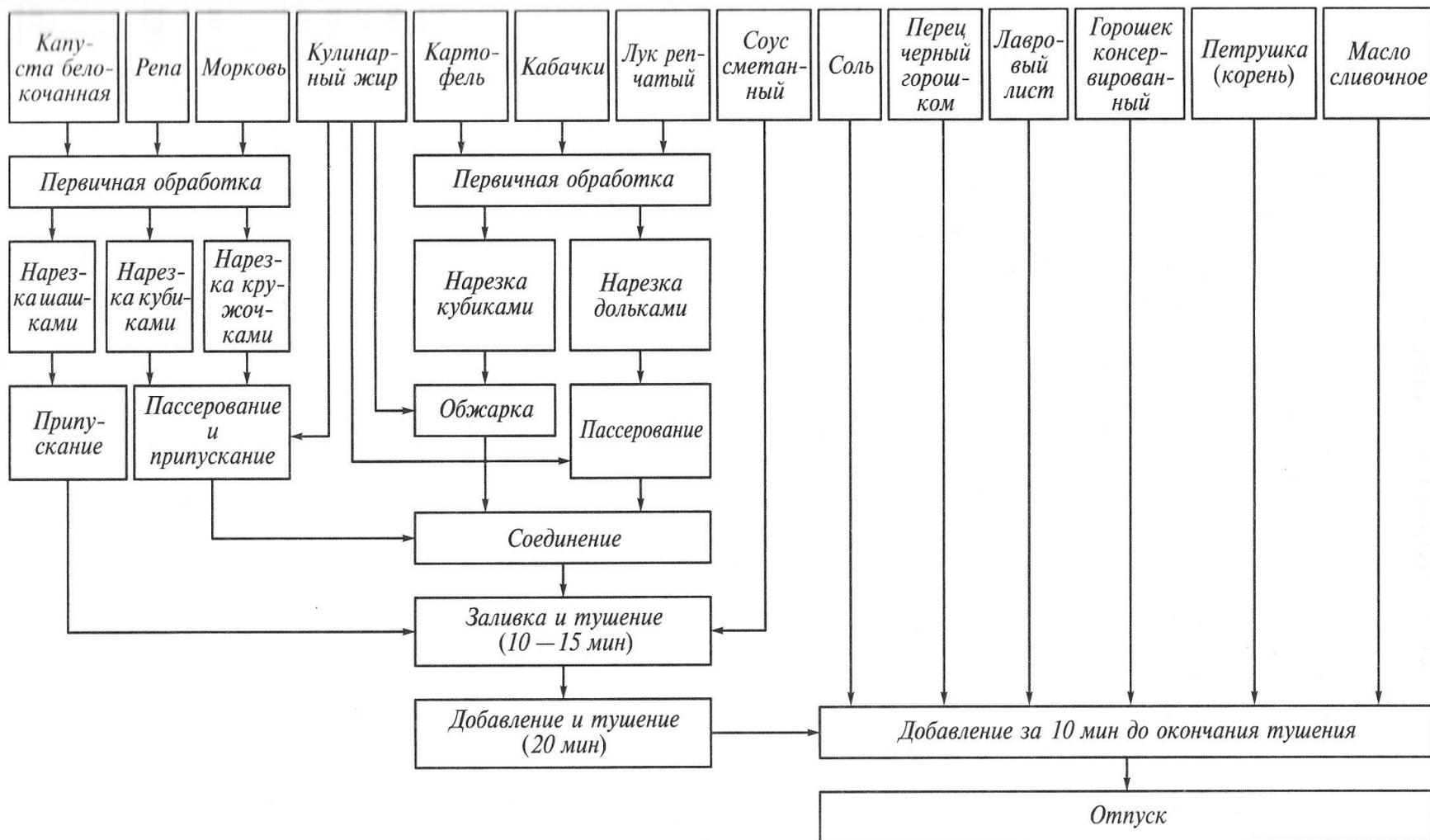
- Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!

- Не держите нож как меч!!!



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ

## ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНОГО РАГУ



# РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ

- . В состав этого блюда входят разнообразные овощи, набор их зависит от сезона и имеющегося ассортимента овощей. Картофель морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают., репу нарезают кубиками или дольками, пассеруют или припускают. Лук репчатый нарезают соломкой, пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают, цветную — разделяют на мелкие соцветия и варят. Кабачки или тыкву нарезают кубиками, обжаривают или используют сырыми. Зеленый горошек отваривают.
- Подготовленные морковь, лук, репу соединяют с картофелем, заливают соусом красным, томатным или сметанным, тушат 10—15 мин, кладут тыкву или кабачки, капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до окончания тушения кладут зеленый горошек, соль, перец горошком, лавровый лист и доводят до готовности. Если рагу приготавливают с красным соусом или томатным, то кладут растертый чеснок. При отпуске рагу кладут в тарелку для вторых блюд, баранчик или на порционную сковороду, поливают маслом, посыпают зеленью.
- Соус
- Лук, морковь, петрушку пассеровать, добавить томатное пюре и продолжать пассеровать 10-15 минут. Просеянную муку пассеровать периодически помешивая до приобретения светло-коричневого цвета, охладить разбавить теплым бульоном 1:4 тщательно перемешивая и вводя в коричневый бульон, затем добавить пассерованные овощи и кипятить на медленном огне 40-45 минут. В конце добавить специи, соус процеживают протирая в него разварившиеся овощи, и довести до кипения.

# Рагу из овощей.



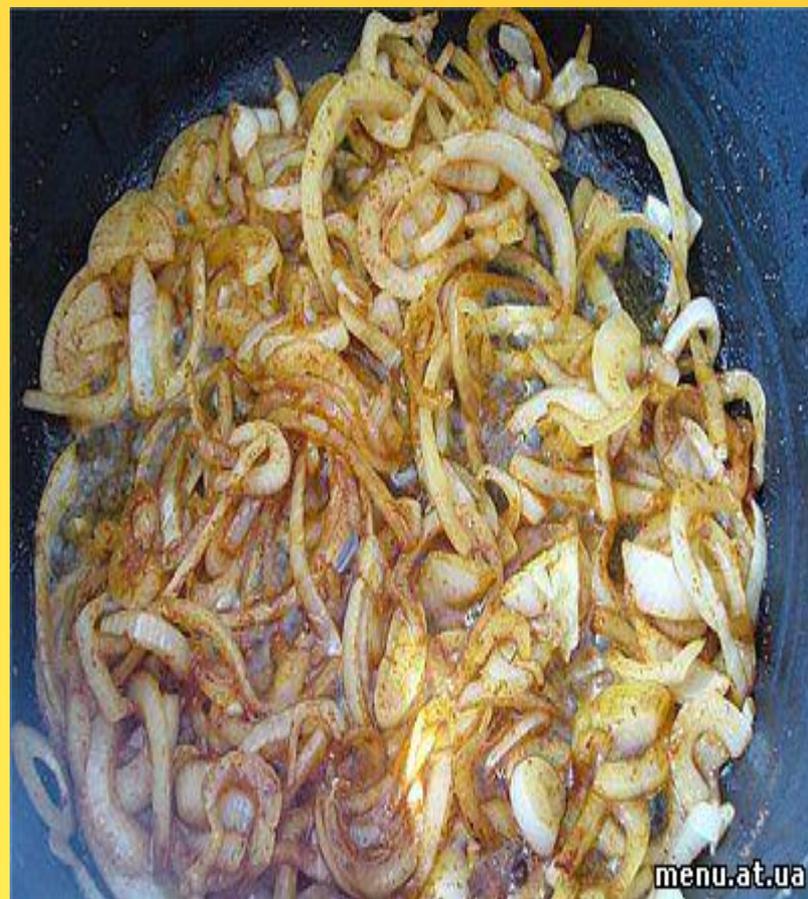
Нарезают овощи:  
дольками или кубиками- картофель, морковь; кабачки, репу – кубиком,  
репчатый лук – соломкой.



# КАПУСТУ НАРЕЗАЮТ ШАШКАМИ



Лук нарезаем соломкой и обжариваем на растительном масле до золотистого цвета



Морковь нарезать кубиком и пассеровать.



Кубики.



Дольки





## Кубики



---

**Обжаривают картофель до полуготовности;  
припускают белокочанную и цветную капусту;  
в подсоленной воде, припускают репу;  
готовят соус (красный).  
продолжают тушение;**

**Добавляют в рагу из овощей нарезанные кабачки, припущенную репу, припущенную капусту белокочанную и цветную; Тушим под крышкой на среднем огне.**

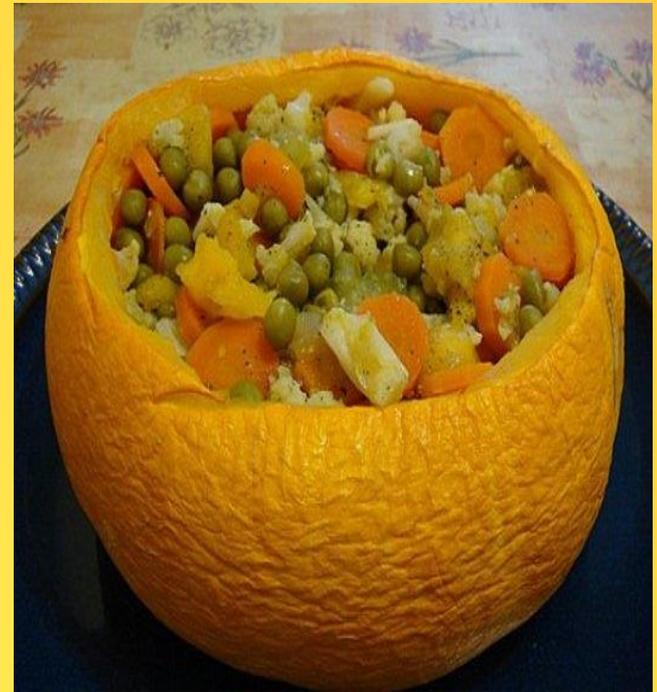
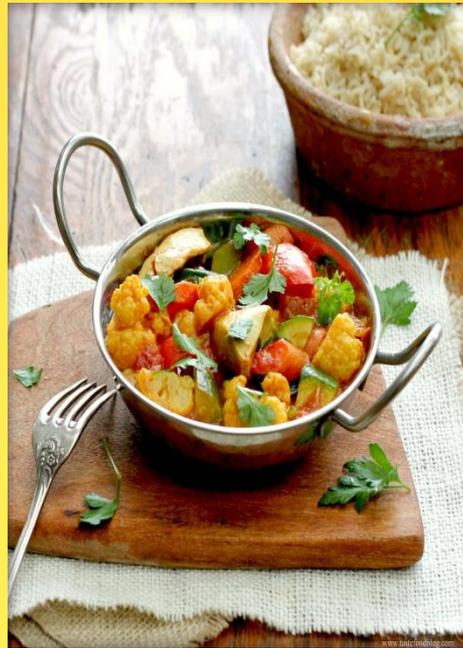


Добавляем соус красный и доводим до готовности



**В конце тушения вводят зеленый горошек, специи, растертый чеснок;  
Доводят блюда до вкуса и до готовности.**





# ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ И ОФОРМЛЕНИЮ ГОТОВЫХ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ

- *Рагу из овощей.* Внешний вид – тушеные овощи вместе с соусом уложены горкой в баранчик или тарелку, политы маслом, посыпаны мелкорубленной зеленью; оформляют веточкой зелени.
- Консистенция – мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки, за исключением картофеля, тыквы, кабачков, цветной капусты, у которых форма нарезки может быть частично нарушена.
- Вкус и запах – слегка острый, с ароматом овощей, специй чеснока и соуса, не допускается запаха пареных овощей.
- Цвет – светло- оранжевый.

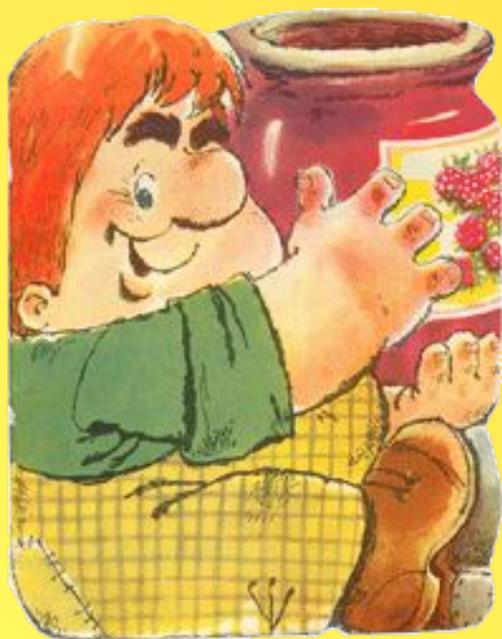


# ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ С ИНСТРУМЕНТАМИ, ПРИСПОСОБЛЕНИЯ И ГОРЯЧЕЙ ЖИДКОСТЬЮ

- Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливайте до края.
- Когда жидкость закипит, уменьшите нагрев. На электрической плите переставьте кастрюлю на другую комфорку.
- Снимая крышку с горячей посуды, приподнимайте её от себя.
- Закладывайте в кипящую жидкость продукты внимательно и осторожно, чтобы жидкость не разбрызгивалась вокруг.
- На сковороду с горячим жиром продукты кладите аккуратно (от себя), не разбрызгивая жир.
- Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь специальными прихватками, а если сковорода без ручки то сковородником



# СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!





# ПРОБЛЕМНЫЕ СИТУАЦИИ.

- При жарке картофеля картофель пристает к сковороде.

---

- При тушении рагу овощного соус высох.