A close-up photograph of fresh vegetables. In the foreground, there are several bright red tomatoes, some with water droplets on their skin. To the left, there are green cucumbers with characteristic bumps. On the right, there is a head of light green lettuce with ruffled leaves. The background is dark and out of focus.

Механическая и  
кулинарная обработка  
овощей, грибов.

# Классификация овощей

**Вегетативные**



В пищу используются  
корни, клубни, стебли,  
листья и цветы

**Фруктовые**



В пищу используются  
плоды и семена




# Вегетативные группы

<i>Группа овощей</i>	<i>Рисунок</i>	<i>Овощи, относящиеся к данной группе</i>
<b>Клубнеплоды</b>		Картофель, батат, топинамбур.
<b>Корнеплоды</b>		Морковь, свекла, редис.
<b>Капустная</b>		Капуста, кольраби.
<b>Луковые</b>		Лук репчатый, лук зеленый, чеснок.
<b>Салатно-шпинатные</b>		Шпинатные-салаты, щавель.
<b>Десертные</b>		Спаржа, ревень



# Плодовые группы

<i>Группа овощей</i>	<i>Рисунок</i>	<i>Овощи, относящиеся к данной группе</i>
<b>Томатные</b>		Томаты, баклажаны, перец.
<b>Тыквенные</b>		Огурцы, тыква, кабачки.
<b>Бобовые</b>		Горох, фасоль, бобы.
<b>Зерновые</b>		Сахарная кукуруза.

# ОБРАБОТКА КЛУБНЕПЛОДОВ



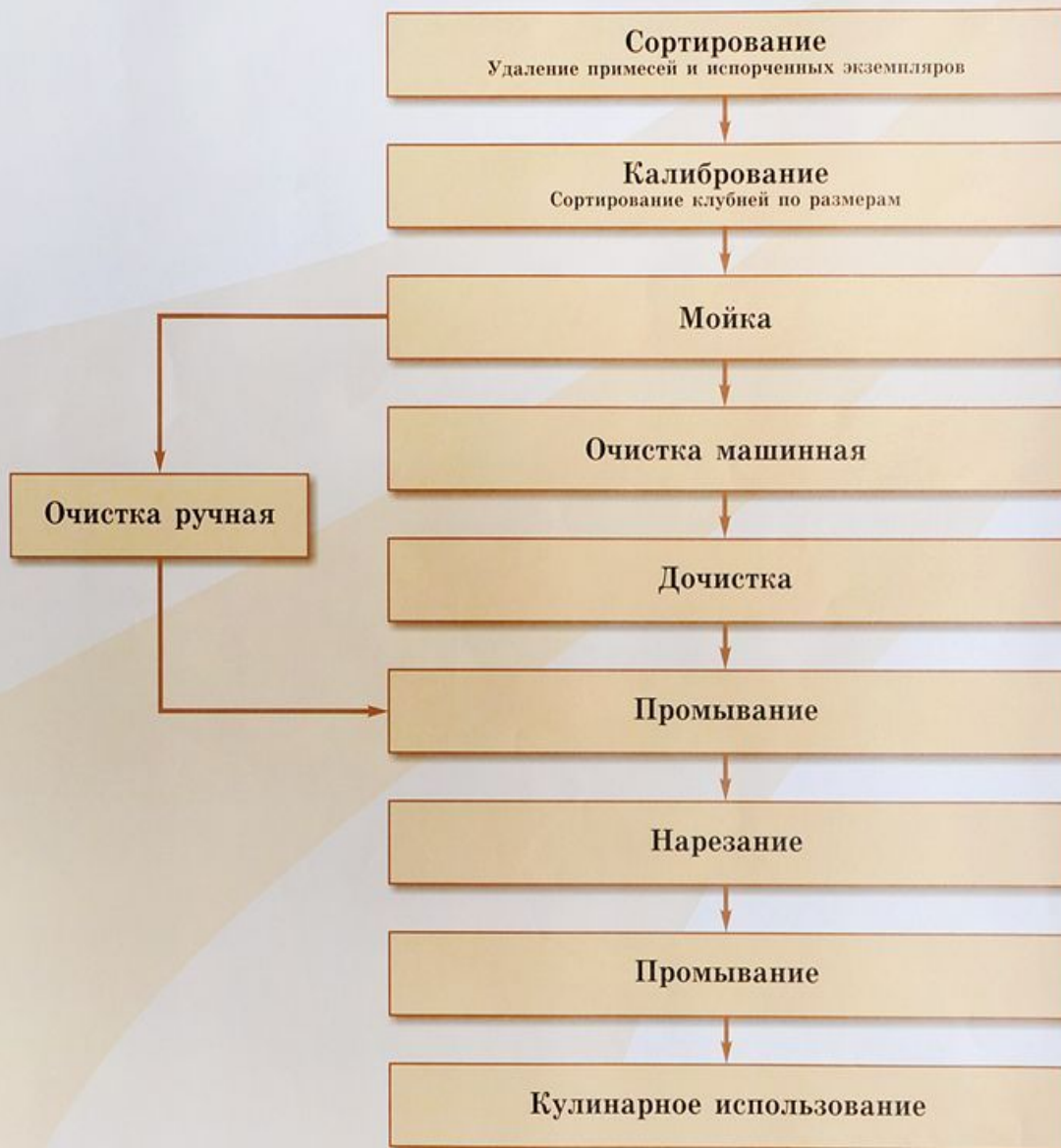
Топинамбур



Картофель



Батат



# 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 ценностей);
- Промывку ( для соблюдения санитарных условий дальнейшей обработки);
- Нарезку ( для равномерной тепловой обработки, придания блюдам красивого внешнего вида).



# Сортировка и калибровка







# Мойка ОВОЩЕЙ





# Мойка овощей

Чтобы укроп и огурцы не потеряли аромат, лучше мыть их не заранее, а перед подачей на стол



# Мойка овощей

- Листовые овощи (салат, щавель, шпинат) легче вымыть не под струей воды, а на плаву в тазике или миске, меняя несколько раз воду; при этом воду надо не сливать, а вынимать сами овощи, чтобы земля и песок с них остались на дне.





# Инструменты для очистки овощей



# Инструменты для очистки овощей





# Обработка клубнеплодов



- Очищать овощи от кожуры рекомендуется в сухом виде и сухими руками, тщательно удаляя все поврежденные участки.
- Очищенные овощи складывают в емкость с холодной водой (а не кладут на разделочную доску).

# Обработка корнеплодов



- У красного редиса, предназначенного для салата, отрезают только ботву и хвостики, а у белого снимают кожицу.



- У свеклы и моркови:
- Отрезают ботву
  - Промывают
  - Очищают от кожицы
  - Промывают





□ Сортируют

□ Отрезают  
зелень и  
корешки

□ Промывают

□ Очищают



**пастернак**



**петрушка**



**сельдерей**

# Обработка капустных овощей

- Снять загнившие, загрязненные листья.
- Отрезать наружную часть кочерыжки.
- Промывают
- Разрезают на 2 или 4 части.
- Вырезают кочерыжку

*Для удаления гусениц и улиток:*

- ◆ Положить в холодную
- ◆ подсоленную воду на 15-20 мин
- ◆ Промывают





# Обработка луковых овощей

□ Сортируют

□ Отрезают донце и шейку

□ Снимают сухие чешуйки

□ Промывают





# Обработка плодовых овощей

- Сортируют по размерам и степени зрелости.
- Промывают помидоры
- Вырезают плодоножку



- Сортируют .
- Отрезают плодоножку.
- Промывают.
- Старые баклажаны ошпаривают и очищают кожуцу.



- Промывают
- Отрезают плодоножку
- Отрезают кожуцу и удаляют семена.
- Промывают

# Обработка плодовых овощей



- Сортируют
- Моют
- Срезают кожицу с обеих концов



- Сортируют
- Надламывают концы стручка
- Удаляют жилки.



- Отрезают стебель и основание
- Снимают волокна.
- Промывают.



# Обработка салатных овощей



Перебирают

→ Отрезают корешки

→ Промывают в холодной воде



- Промывают перед тепловой обработкой, так как влажный быстро портится





# Обработка десертных овощей

## Ревень



Сортируют  
Отрезают нижнюю часть у черешков  
Снимают кожицу  
Промывают

- Промывают
- Очищают кожицу
- Промывают
- Сортируют
- Связывают в пучки.



- Отрезают верхнюю колючую часть листьев
- Отрезают стебель
- Зачищают от сухих листьев
- Удаляют волокнистую часть
- Место среза смачивают лимонной кислотой
- Промывают
- Перевязывают шпагатом







# Клубнеплоды.



Картофель



Батат



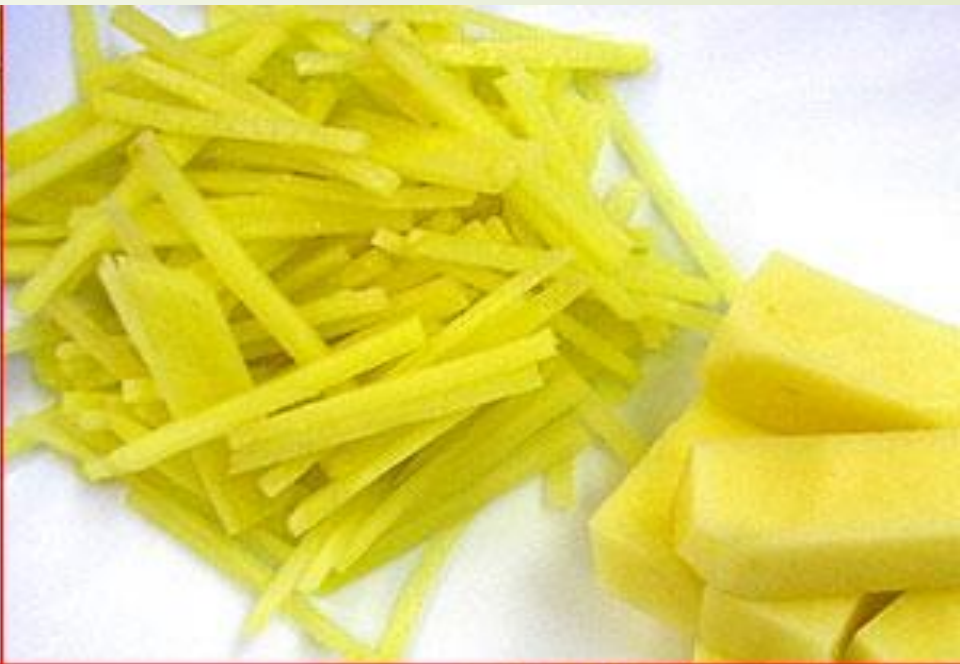
Топинамбур



# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля

<b>Форма нарезки</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<b>соломка</b>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре (большом количестве жира)</i>
<b>брусочки</b>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жарки, борщей(кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и т.д.</i>
<b>Кубики:</b> Крупные Средние мелкие	<i>Ребро 2 * 2,5 см</i> <i>Ребро 1 * 1,5 см</i> <i>Ребро 0,3 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, тушения.</i> <i>Для блюда «картофель в молоке», тушения</i> <i>Для салатов, гарнира к холодным блюдам.</i>
<b>дольки</b>	<i>Со среднего картофеля но длиной не более 5 см</i>	<i>Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.</i>
<b>ломтики</b>	<i>Толщина 0,1 * 0,2 см</i> <i>Ребро 1 * 1,5 см</i>	<i>Для салатов, винегретов.</i>
<b>Кружочки:</b> Сырой вареный	<i>Диаметр 2 * 3, толщина 0,15 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре, основным способом. Для запекания рыбы, мяса, жаренья.</i>

# Простые формы нарезки картофеля



# Кубики





# Брусочки.



# Ломтики



# Фигурные виды нарезки картофеля.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b>бочоночки</b>	<b>Высота 3,5 * 4 см, Диаметр 3 * 4 см</b>	<b>Для варки на гарнир.</b>
<b>чесночки</b>	<b>Длина 3,5 * 4 см</b>	<b>Для рассольника</b>
<b>Стружка</b>	<b>Ширина 2 * 3 см толщина 0,2 * 0,25 см, длина 25 * 30 см</b>	<b>Для жаренья во фритюре</b>
<b>Шарики:</b> <b>Крупные</b> <b>Средние</b> <b>мелкие</b>	<b>Диаметр 3 * 4 см</b> <b>Диаметр 1 * 1,5 см</b> <b>Диаметр 0,5 см</b>	<b>Для жаренья во фритюре, варки.</b> <b>Для жаренья во фритюре, варки, на гарнир.</b> <b>Для холодных блюд(вареный)</b>





Фигурные формы нарезки картофеля





# Корнеплоды.



Репа



Брюква



Редис



Свёкла



Морковь



# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови

<b>Форма нарезания</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<b>соломка</b>	<i>Длина 4 * 5 см, поперечное сечение 0,1 * 0,2 см</i>	<i>Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей, (кроме флотского и сибирского), морковных котлет.</i>
<b>Брусочки</b>	<i>Длина 3,5 * 4, поперечное сечение 0,4 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с макаронами, бульонов с овощами, для припускания</i>
<b><u>Кубики:</u> Средние Мелкие крошка</b>	<i>Ребро 1 * 1,5 см Ребро 0,5 * 0,5 см Ребро 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для припускания, тушения. Для супов с крупами, бобовыми, для гарниров к холодным блюдам Для щей суточных, супа рисового, фаршей.</i>
<b>Дольки</b>	<i>Длина 3,5 * 4 см</i>	<i>Для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.</i>
<b>Ломтики</b>	<i>Толщина 0,1 * 0,2, ребро 1 см</i>	<i>Для борща флотского, сибирского, салатов, винегретов.</i>
<b><u>Кружочки:</u> сырые</b>	<i>Диаметр 2 * 2,5 Толщина 0,1 * 0,15 см</i>	<i>Для супа крестьянского. Для гарнира к холодным блюдам</i>

# 1 2 Формы нарезки моркови



3

4



# Формы нарезки моркови









# Соломка.



# Брусочки



Кубики.



Дольки







# Нарезка соломкой и кубиками



2\*2\*25 соломка

4\*4\*25 соломка  
«СПИЧКИ»

6\*6\*50 брусочки

2\*2\*2 кубики  
(тонкий брюнуаз)

4\*4\*4(средний  
брюнуаз)

6\*6\*6 мелкие  
кубики)

12\*12\*12средние  
кубики

20\*20\*20крупные  
кубики



Правильная  
нарезка  
кубиками



# Фигурная нарезка



12\*12\*4 по-деревенски-крупными кусками

От 4 до 12 см по-фермерски-ломтиками

Косая нарезка - сокращается время жаренья

Кружочки - так режут овощи цилиндрической формы, типа моркови

# Фигурные виды нарезки моркови.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b><i>Шестеренки, Звездочки, Гребешки</i></b>	<b><i>Толщина 0,1 см</i></b>	<b><i>Для украшения холодных блюд.</i></b>
<b><i>Шарики</i></b>	<b><i>Диаметр 1 * 1,5 см</i></b>	<b><i>Для гарнира к холодным блюдам.</i></b>
<b><i>Орешки</i></b>	<b><i>Диаметр 0,5 * 1 см</i></b>	<b><i>Для гарнира к холодным блюдам.</i></b>





# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование свеклы

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>Соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Для борщей (кроме флотского и сибирского), свекольника, маринада, свекольных котлет.</i>
<i>Кубики: Средние Мелкие</i>	<i>Ребро 1 – 1 см 0,5 – 0,5 см</i>	<i>Для тушения. Для сложного гарнира; сельди.</i>
<i>Ломтики</i>	<i>Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см длина 1 – 1,5 см</i>	<i>Для борщей флотского, сибирского, вареная для винегрета.</i>
<i>Шарики, Звездочки, гребешки</i>	<i>Диаметр 1 – 1,5 см</i>	<i>Для украшения холодных блюд.</i>



# Простые виды нарезки свеклы



# Соломка





# Брусочки



# Кубики



# Дольки



# Ліомтики





# Капустные



Белокочанная капуста



Краснокочанная капуста



Брюссельская капуста



Брокколи



Цветная капуста

# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование капусты.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование.</i>
<i>Соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Толщина 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Борщи, щи, рассольники, тушеная капуста, салаты, гарниры к холодным блюдам, капустная запеканка.</i>
<i>Шашки</i>	<i>Ребро 2 – 2,5 см</i>	<i>Щи, борщи флотский, сибирский, рагу, суп овощной, крестьянский, припускания.</i>
<i>Кубики Мелкие (крошка)</i>	<i>Ребро 0,2 – 0,3 см</i>	<i>Щи суточные, фарш.</i>
<i>Дольки</i>	<i>Длина по размеру кочана</i>	<i>Варка, припускание, для жарки после предварительной варки.</i>



# Соломка





# Нарезка капусты шашками



1



2



3



4



5



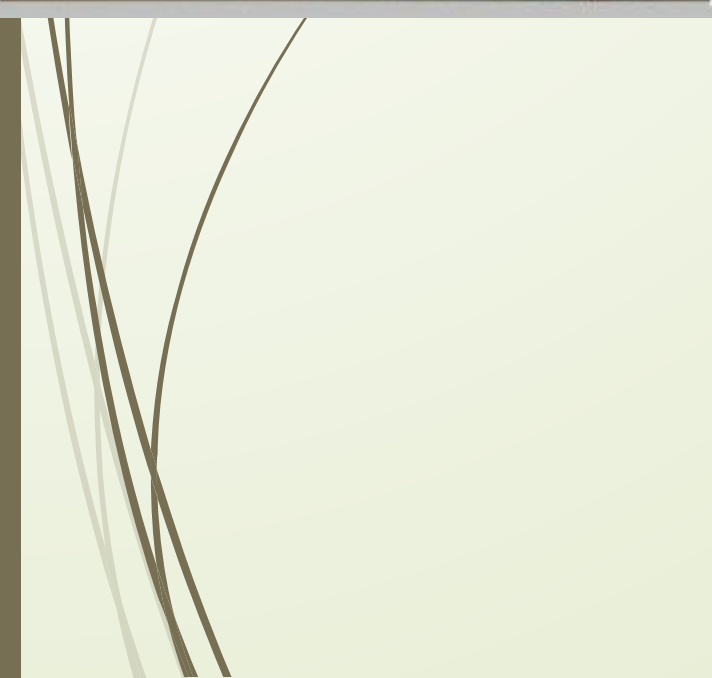
6



Дольки



Крошка



# Луковые.



*Красный лук*



*Лук перо*



*Репчатый лук*



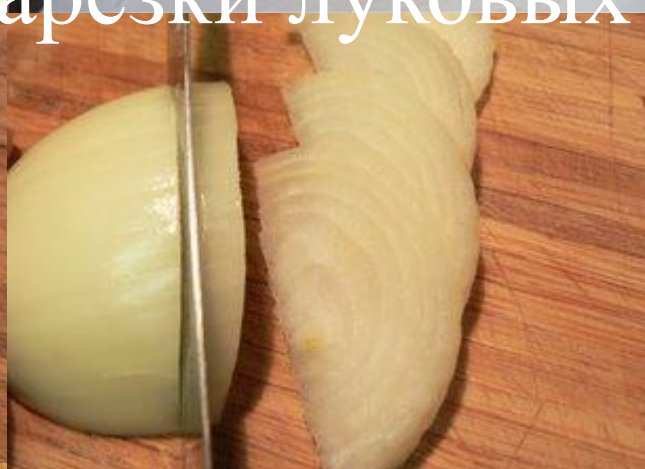
*Лук порей*



# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.

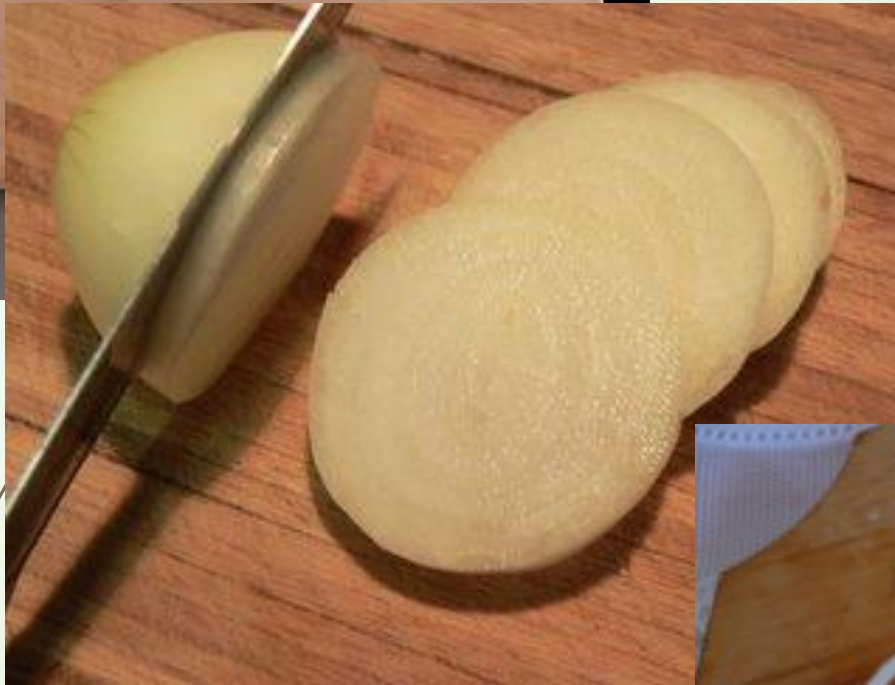
<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b>Соломка (полукольца)</b>	<b>Длина 4 -5,см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</b>	<b>Для заправочных супов(кроме флотского, сибирского), супы с макаронными изделиями, соусы, винегрет, бефстроганов.</b>
<b>Кубики</b>	<b>0,1 – 0,3 см</b>	<b>Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.</b>
<b>Дольки</b>	<b>длина 3 – 5 см</b>	<b>Для щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек « по - русски».</b>
<b>Кольца</b>	<b>Диаметр - 3-4 см Толщина 0,1 -0,2см</b>	<b>Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре, к холодным блюдам.</b>

Формы нарезки луковых овощей





# Кольца



# Полукольца





# Шашки (квадратики)



Дољки





# Формы нарезки помидоров.



*Кружочки*  
толщина 1,5-2 мм



*Кубики*  
1-1,5 см



Фаршированный  
помидор



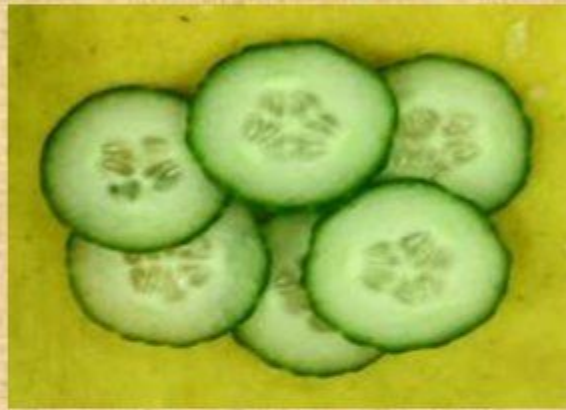
*Дольки*  
длина 4-5 см



# Формы нарезки огурцов.



*Дольки*  
Длина 4-5 см



*Кружочки*  
толщина 1-2 мм



*Средний кубик*  
1 см



*Соломка*  
длина 4-5 см  
сечение 0,2x0,2мм



# Разновидности нарезки овощей



Подготовка  
кабачков  
для  
фарширования









Подготовка  
помидор, перца  
болгарского  
для  
фарширования







Подготовка  
артишока  
для  
фарширования





Подготовка  
капусты  
для  
фарширования



09/11/2009

09/11





# Консервированные ОВОЩИ







Сушеные  
ОВОЩИ







Перец болгарский



# Замороженные ОВОЩИ



Смесь разных







# Хранение овощей.

1. Нарезанные овощи следует немедленно направлять в тепловую обработку, так как при хранении ухудшается вкус.
2. Очищенный картофель хранят кратковременно (2-3 часа) в воде при температуре не выше 12°C.
3. Очищенные морковь, свеклу, петрушку, пастернак и сельдерей хранят на противнях или лотках, покрытых влажной тканью, в холодильнике при 0—4 °С не более 12ч.
4. Зелень петрушки, сельдерея, лука-порея, салаты, щавель и шпинат хранят в корзинах и решетках в охлаждаемых помещениях.
5. Зачищенную капусту хранят в холодильных камерах при температуре 0-4 С и в неотопливаемом помещении с температурой не ниже -3 °С.

# Нормы отходов, овощей при холодной (первичной обработке (в % к весу брутто)

картофель молодой до 01.09 .....	20%	Огурцы свежие неочищенные .....	5%
картофель с 01.09 по 31.10 .....	25%	Огурцы свежие очищенные .....	20%
с 01.11 по 31.12 .....	30%	Огурцы соленые неочищенные ....	10%
с 01.01 по 28-29.02 ....	35%	Огурцы соленые очищенные .....	20%
с 01.03 .....	40%	Кабачки без семян и кожи .....	33%
Морковь до 1 января .....	20%	Баклажаны (очищенные) .....	5%
с 1 января .....	25%	Перец сырой, подготовленный для фарширования .....	25%
Свекла до 1 января .....	20%	Спаржа .....	27%
с 1 января .....	25%	Редька .....	30%
Петрушка (корень) .....	25%	Зелень петрушки и укроп .....	26%
Сельдерей (корень) .....	32%	Зелень сельдерея .....	16%
Лук репчатый .....	16%	Зелень эстрагона .....	65%
Чеснок .....	24%		
Капуста белокочанная .....	20%		
Капуста белокочанная квашеная....	30%		
Щавель .....	24%		
Шпинат .....	26%		