

Тема: «Сушка плодов и овощей».

Технология переработки сельскохозяйственной продукции.
10 класс

Разработчик: Губачёва Ольга Николаевна.
Учитель технологии ГКОУ РО школа-интернат 8 вида
ст. Николаевской

Виды сушки

Естественная

Солнечно-воздушная

Плоды и овощи сушат на ситах с низкими бортами;

Зелень — развешивают в пучках или нарезают.



Искусственная

Кухонные плиты, духовки,
сушильные шкафы.

Лист бумаги укладывают на
противень и насыпают плоды,
несколько минут выдерживают в
духовке, а затем подсушивают.



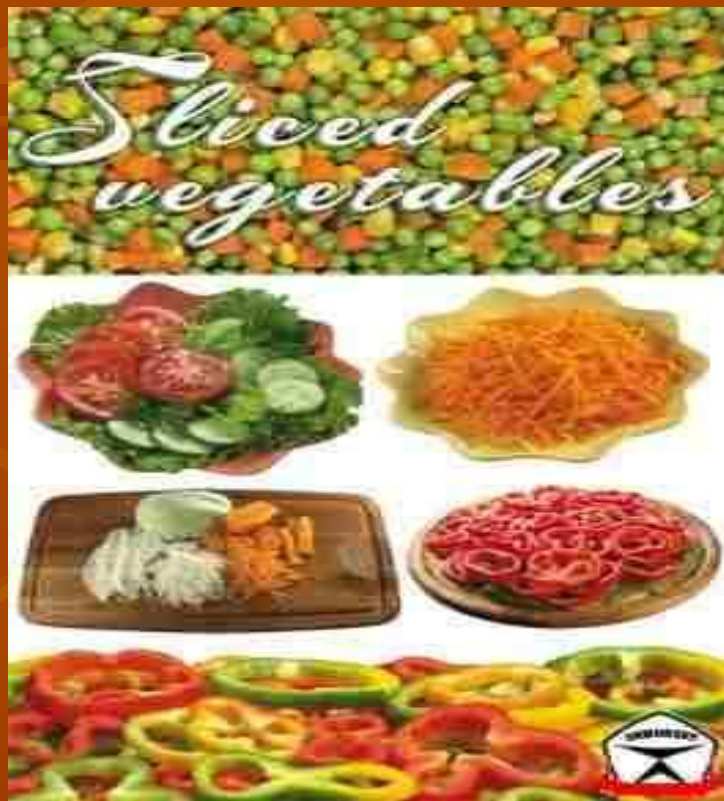
Подготовка сырья

1. **Мойка** (мыть с добавлением уксуса, чтобы удалить и отмыть остатки ядохимикатов – 1 столовая ложка уксуса на 1 литр воды).
2. **Сортировка** (удаление порченных плодов, незрелых или перезрелых)
3. **Нарезка.**

Формы нарезки плодов и овощей



формы декоративной нарезки



Приспособления для нарезки овощей.



Овощерезка CL-25
Тёрка ВЕККЕР-20
Оборудование для чистки овощей
Кухонный комбайн
Измельчитель овощей «Гамма-5»



Определение качества сушеных продуктов.

КАЧЕСТВЕННЫЕ

Плоды:

- сухие, эластичные;
- при сжатии не выделяют сок;
- одного цвета;
- косточковые хорошо отделяются от мякоти.

Зелень:

- сохраняет цвет, запах;
- легко крошится.

НЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ

Плоды:

- темного цвета;
- при сжатии выделяют сок;
- имеют кислый запах.

Зелень:

- светлого цвета;
- плохо крошится.

Хранение сушеных плодов и овощей.

1. Хранят только хорошо и равномерно высушенные плоды и овощи.
2. Расфасовывают в пакеты, ящики, бумажные мешки.
3. Хранят отдельно от продуктов с терпким запахом.
4. Хранят в темном, сухом и хорошо проветриваемом помещении.

Подготовка сушеных плодов и овощей к использованию.

1. Перебрать и отделить порченные.
2. Промыть и вымочить в холодной воде.
3. Сушеных продуктов берут в 4 – 5 раз меньше, чем свежих.
4. Из сушеных фруктов и ягод можно готовить компоты, фруктовые супы, запеканки с крупами и макаронными изделиями, начинки для пирогов.
5. Овощи и зелень используют для приготовления первых и вторых блюд.