

Раздел

# Кулинария

Автор работы: Шишман Татьяна  
Александровна  
учитель МОУ СОШ №101  
г. Краснодар



Тема занятия

**Овощи. Первичная  
обработка овощей.  
Формы нарезки овощей.**





# ЦЕЛЬ

**Научить первичной обработке овощей и составлению композиций из сырых овощей.**

# ЗАДАЧИ

**ознакомить с приёмами первичной обработки овощей и формами нарезки;**  
**сформировать навыки по определению доброкачественности овощей, умению правильной нарезки овощей, навыки безопасной работы с режущими инструментами;**  
**воспитывать эстетический вкус и внимательность;**  
**прививать навыки культуры труда и аккуратности, уважительное отношение к труду, чувство коллективизма.**





**Первичная  
кулинарная  
обработка  
овощей**



## **Обобщающая беседа.**

**1. Какие овощи вы знаете?**

**2. Как вы думаете, овощи – это друзья или враги?**

**3. Почему? (овощи – это наши друзья, потому что это кладовая витаминов, минеральных веществ).**

**4. Какие овощи вы любите?**

**5. Какие не любите?**

**6. Для приготовления, каких блюд используют овощи?**

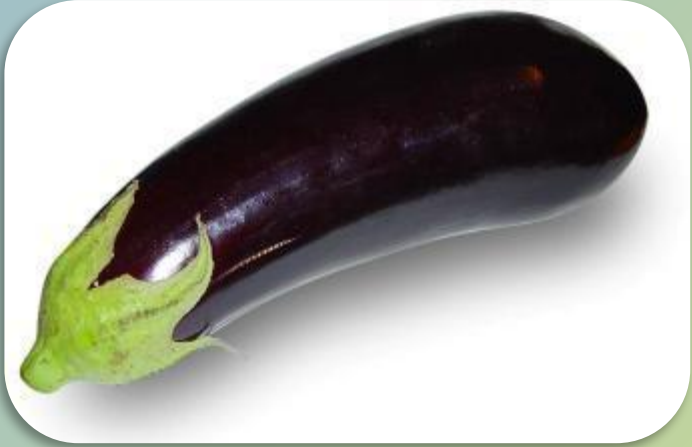
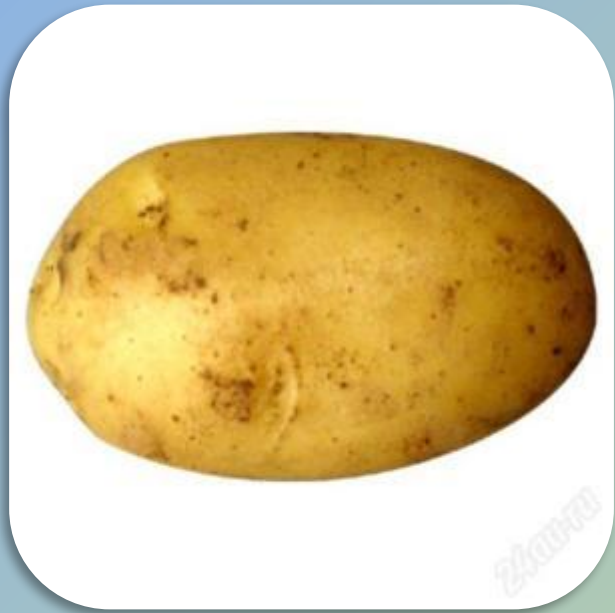
**7. Хотите ли вы научиться, самостоятельно готовить блюда из овощей?**

**8. На следующих уроках мы с вами ознакомимся с технологией приготовления блюд из сырых и варёных овощей.**



# ВИДЫ ОВОЩЕЙ











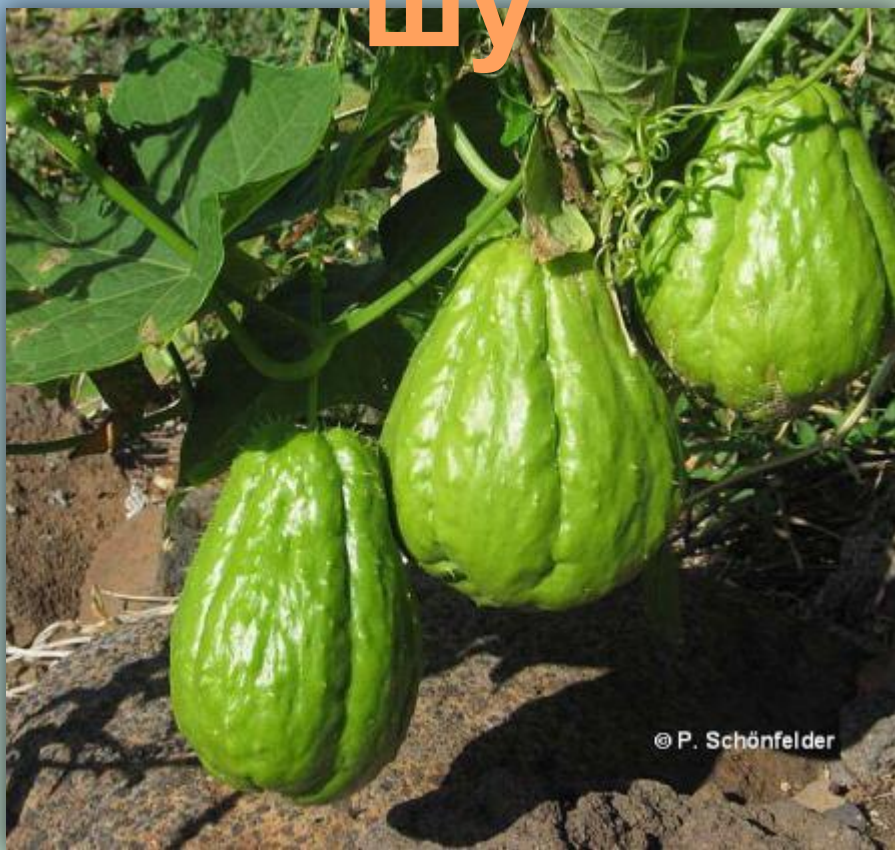
@detkam



ООО «BCM»

# ЭКЗОТИЧЕСКИЕ ОВОЩИ

Шу-  
шу



Рука  
Будды



# Красные огурцы



Мелотри

я



Тар

о

Бали  
я





# Последовательность первичной обработки овощей

*Сортировка*



*Мойка*

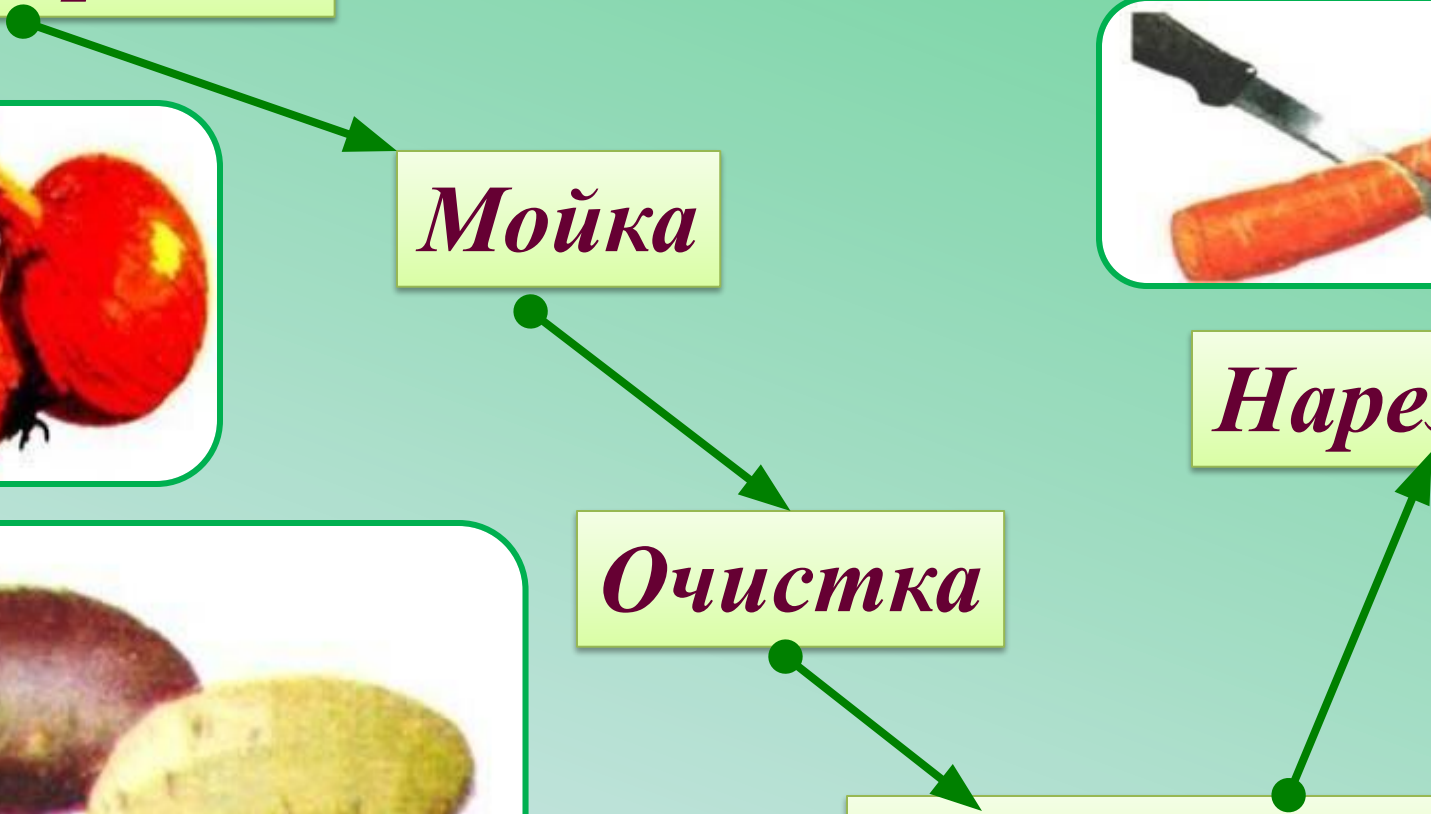


*Очистка*



*Нарезка*

*Промывание*



**Нарезка овощей, придает блюдам красивый внешний вид и возбуждает аппетит, а при тепловой обработке достигают одновременной готовности**

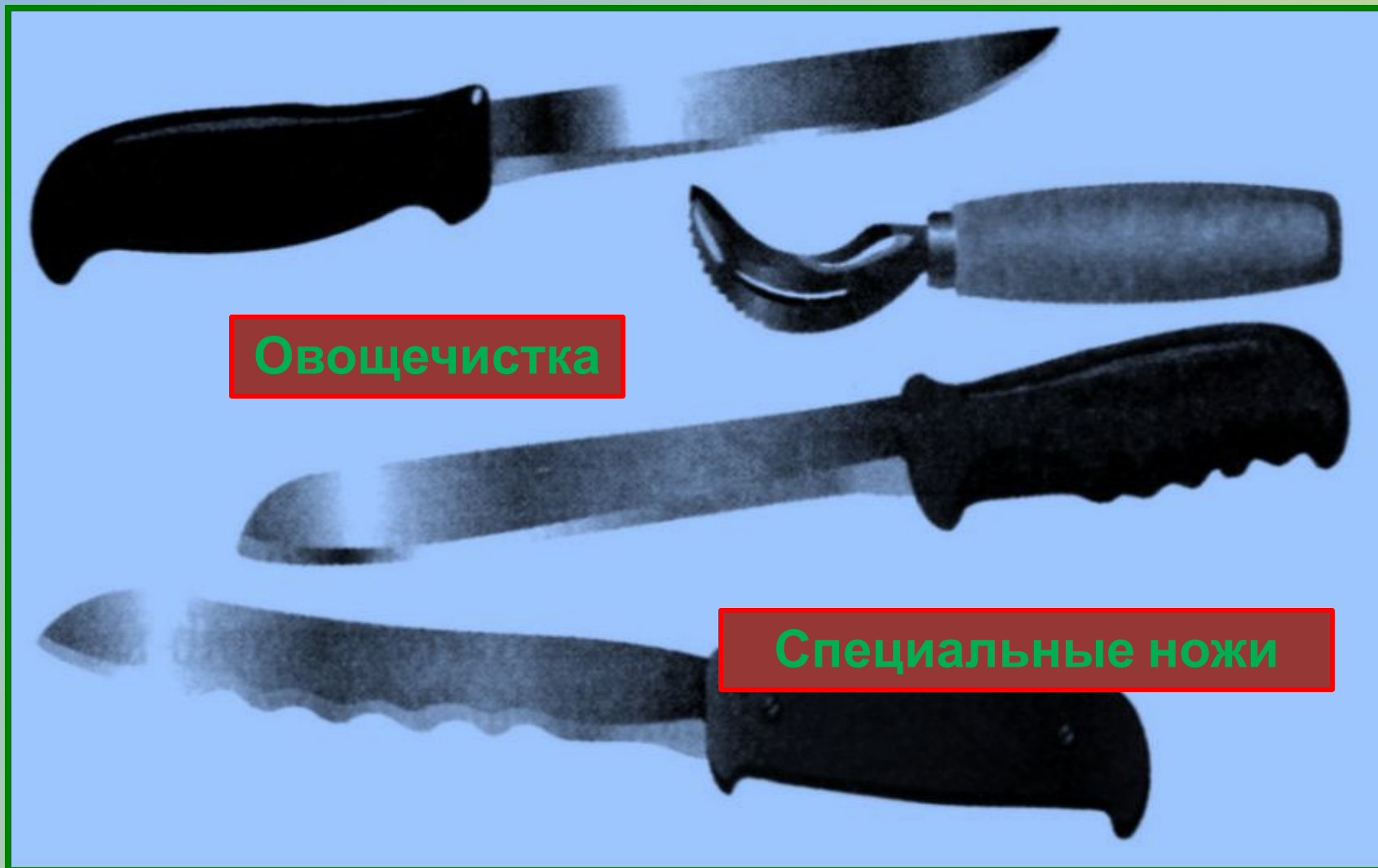
**Способы нарезки:**

- ▶ **механический** (с помощью овощерезательных машин, профессиональных терок);
- ▶ **вручную** (с помощью ножей, специальных выемок).





# Приспособления для первичной обработки овощей

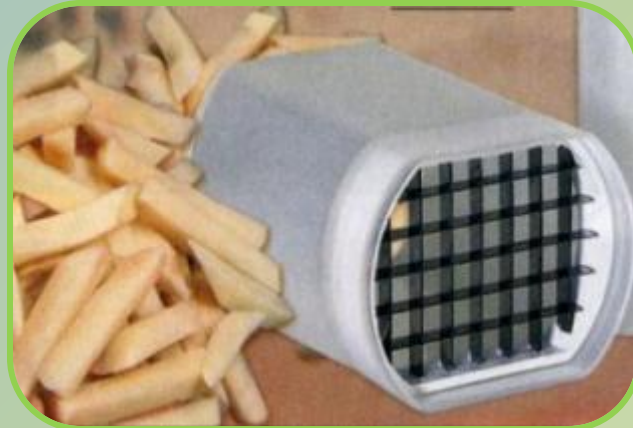


Овощечистка

Специальные ножи



# Современные бытовые овощерезки





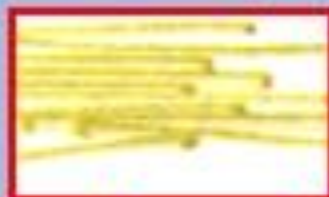
# Форма нарезки овощей

## Простая нарезка

Брусочками



Соломкой



Кубиками



Кружочками



Кольцами



Шинковка



## Фигурная нарезка

Звездочки



Гребешки



Шестеренки



Груши



Розы



# КАРТОФЕЛ

ь



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



Кубики

крупные    средние    мелкие



Дольки

# ЛУК



Кружочки



Кольца



Соломка (полукольца)



Мелкий кубик



Дольки

# МОРКОВЬ



Кружочки



Ломтики



Брусочки



Соломка



Кубики

крупные    средние    мелкие



Гребешки



Звездочки

# КАПУСТА



Соломка



Шашки



Рубка



Крупные дольки



# Санитарно – гигиенические требования

- 1. Приступая к работе, надень фартук, волосы убри под косынку или шапочку.*
- 2. Рукава одежды не должны соприкасаться с продуктами и посудой, поэтому их надо закатать.*
- 3. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*
- 4. Руки следует мыть с мылом, ногти должны быть коротко острижены.*

# ОВОЩНЫЕ

















