

Раздел 1.
Механическая кулинарная
обработка сырья
«Подготовка овощей для
фарширования.»

Тема:
«Обработка корнеплодов»

Презентация к уроку
Преподаватель Соловьева Л.Н.

Для фарширования чаще всего
используют.

1. Кабачки.
2. Перец.
3. Помидоры.
4. Капусту.

Инструкционно- технологическая карта

Подготовка кабачков для фарширования

- Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки, очистка от кожицы, нарезка, тепловая обработка.
- Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.
- Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Подготовка кабачков для фарширования.

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	Распределяют кабачки по размерам и качеству.	
Промывание	Моют кабачки в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.	
Удаление плодоножки	Удаляют плодоножку в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью.	

Фарширование кабачков

Очистка от кожицы	Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4—5 см, удаляют семена	
Нарезка	Повторно промывают кабачки с целью удаления семян и оставшейся кожицы.	
Промывают	Подготовленные кабачки кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3—5 мин.	
Тепловая обработка	Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.	
Охлаждение и заполнение фаршем		




Инструкционно- технологическая карта

Подготовка помидор для фарширования

- ▣ (1 способ)
- ▣ Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.
- ▣ Инвентарь: миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.
- ▣ Оборудование: производственный стол

Фарширование помидор

1 способ

Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера.	
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	
Срезание верхней части вместе с плодоножкой Удаление семян вместе с частью мякоти	После промывания у помидор срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем	
Фарширование	Помидоры наполняют фаршем	

Инструкционно- технологическая карта

Подготовка помидор для фарширования

- ▣ (2 способ)
- ▣ Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, срезание верхней части вместе с плодоножкой, удаление семян вместе с частью мякоти, фарширование.
- ▣ Инвентарь: миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.
- ▣ Оборудование: производственный стол

Фарширование помидор

2(способ)

Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	
Калибровка	для фарширования берут зрелые, плотные, среднего размера	
Промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	
Вырезание в форме корзиночки	После промывания, вырезают форму корзиночки	
Удаление семян вместе с частью мякоти	Вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем	
Фарширование	Помидоры наполняют фаршем	

Инструкционно- технологическая карта

Подготовка перцев для фарширования (1 способ)

- Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение
- Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.
- Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Фарширование перца 1 способ

Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры
калибровка	Распределяют перцы по размерам и качеству
промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.



<p>Удаление плодоножки вместе с семенами</p>	<p>Делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами</p>	
<p>Промывание</p>	<p>Повторно промывают перцы с целью удаления семян</p>	
<p>Тепловая обработка</p>	<p>Кладут в кипящую подсоленную воду на 1—2 мин</p>	
<p>Охлаждение и фарширование</p>	<p>Перцы охлаждают и наполняют фаршем.</p>	

Инструкционно- технологическая карта

Подготовка перцев для фарширования (2 способ)

- Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, удаление плодоножки вместе с семенами, промывание, тепловая обработка, охлаждение
- Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, доски О.С, ножи О.С.
- Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Фарширование перца (2 способ)

Упражнение	Инструкция к выполнению	Рисунок
Сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры	 A photograph showing three bright red bell peppers of varying sizes, some with green stems, resting on a light-colored surface.
калибровка	Распределяют перцы по размерам и качеству	 A photograph showing a variety of bell peppers in different colors including green, yellow, orange, and red, arranged on a dark surface.
промывание	Моют в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	 A close-up photograph of a chrome kitchen faucet with water flowing out, set against a light-colored sink background.

2 способ

<p>Нарезание перцев на 2 части</p>	<p>Пепец нарезают вдоль на 2 части, удаляют семена</p>	 A photograph showing the preparation of peppers. A cutting board has several sliced pieces of red and green bell peppers, a small pile of green herbs, and a small white bowl. A whole pepper is also visible on the left.
<p>Промывание</p>	<p>Повторно промывают перцы с целью удаления семян</p>	 A close-up photograph of a silver faucet with water running into a white sink, illustrating the washing step.
<p>Фарширование</p>	<p>Половинки перцев наполняют фаршем</p>	 A photograph of a single red bell pepper that has been sliced in half lengthwise and filled with a light-colored, textured filling, likely the meat mixture mentioned in the text.

Инструкционно- технологическая карта




Подготовка капусты для голубцов

- Упражнения: сортировка, калибровка, промывание, тепловая обработка, охлаждение, подготовка к фаршированию
- Инвентарь: кастрюля, миски, лопатки, шумовка, доски О.С, ножи О.С.
- Оборудование: производственный стол, электрическая плита

Подготовка капусты для голубцов

Упражнения	Инструкции к выполнению	Рисунок
сортировка	Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку	
колибровка	Для голубцов лучше использовать рыхлые качаны капусты	
промывание	Кочан капусты промывают в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.	

Подготовка капусты для голубцов

Тепловая обработка	Кочан кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности	
охлаждение	Вынимают, дают стечь воде, охлаждают	
Подготовка капустных листьев	Разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа.,	
Фарширование	Листья наполняют фаршем, придают форму конвертиков	

Вопросы и задания для повторения

- Из каких последовательных операций состоит механическая кулинарная обработка овощей?
- Для чего сортируют овощи?
- Для чего моют овощи перед очисткой?
- Составить инструкционно –технологическую карту подготовка кабачков для фарширования.
- Как обрабатывают капусту для голубцов?