

ТЕМА УРОКУ: Нарізання овочів

ПЛАН

1.Нарізання овочів:

- значення,**
- прийоми,**
- прості форми**
- нарізки,**
- використання**

1. Значення нарізки овочів

Для приготування страв більшість овочів використовують у подрібненому вигляді. Форма нарізування овочів має відповідати формі продуктів, з яких складається страва, наприклад, круп або макаронних виробів. Овочі нарізають механічним способом або вручну середнім або малим ножом, кухарської трійки.

2. Прийоми нарізання овочів

При нарізанні овочів вручну використовують прийоми шаткування (від себе, до себе, в бік, зверху вниз), січення, розтирання.

Овочі можна різати (просте й фігурне нарізання), сікти, стругати, обточувати ножом, вирізати виїмками і карбувати.

3. Прості форми нарізки, використання

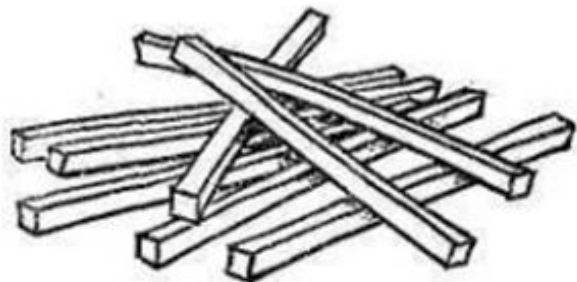
Форма нарізання

Назва
овочів

Розмір, см

Кулінарне використання

Соломка



Картопля

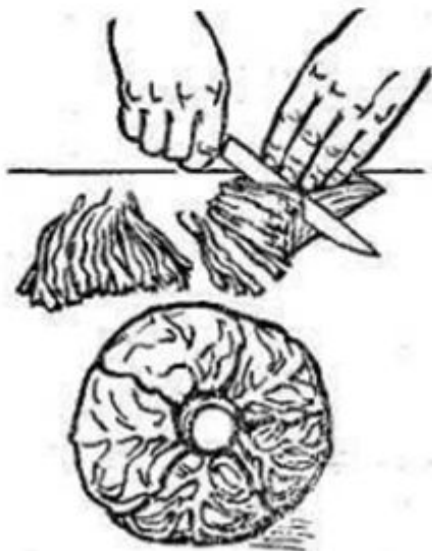
Квадратний
переріз
0,2 X 0,2
Довжина
4—5

Для смаження у фритюрі на гарнір
до порційних страв з філе птиці
і м'яса

Морква,
петрушка,
буряки,
ріпчаста
цибуля

Те саме

Для борщів (крім флотського,
полтавського), шів, розсольників,
супів з макаронними виробами,
а також для маринаду



Капуста
білоголова

Для борщів (крім флотського,
полтавського), шів, розсольника,
капусти тушкованої

Капуста
біло- і
червоно-
голова

Квадратний
переріз
0,1 X 0,1
Довжина
4-5

Для салатів

Форма нарізання

Назва
овочів

Розмір см

Кулінарне використання

Брусочки

Картоплі

Квадратний
переріз від
0,7 X 0,7
до 1 X 1
Довжина
2,5-3,5

Для смаження у фритюрі, на гарнір до порціонних страв з м'яса і риби, для супів з макаронними виробами

Морква,
петрушка,
селера

Квадратний
переріз
0,4 X 0,4
Довжина
2,5-3,5

Для бульйонів з овочами, шпигування м'яса, овочів у молочному соусі

Кубики

Картопля

Довжина
ребра 1—2,5

Для юшок картопляної, з крупами і овочевих, для борщів флотського і полтавського, картоплі тушкованої, рагу овочевого

Форма нарізання

Назва
овочів

Розмір см

Кулінарне використання



Морква,
петрушка,
селера,
цибуля
ріпчаста

Довжина
ребра
0,3-0,75

Для шів добових, юшок з круп
і бобових, як гарнір до різних страв

Зелень
петрушки,
кропу,
цибуля
зелена,
капуста
білоголова

Переріз 0,1—
0,2X 0,1—
0,2

Для посипання при відпусканні
перших і других страв, салатів,
Шів добових

Довжина
ребра
0,2-0,3

Для фаршу

Кружальця



Картопля

Діаметр
2-3
Товщина
0,2-0,3

Для смаження основним способом
і у фритюрі, для запікання страв
з риби

Часточки



Картопля

Довжина
до 5

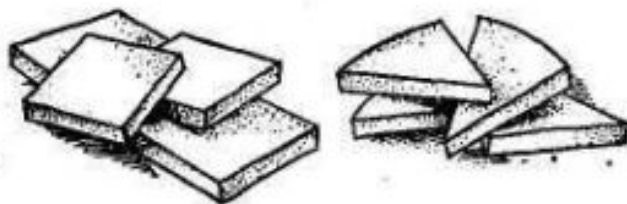
Для борщів, юшок овочевих,
з крупами, картопляних,
розсольників, овочів тушкованих,
смаження основним способом
і у фритюрі

Морква,
петрушка,
селера,
цибуля
ріпчаста

Розміри
не більш як
3,5

Для тушкованих овочів, нирок
по-російському

Скибочки



Картопля

Довжина
2,5-3
Товщина
0,3-0,5

Сира й варена — для смаження
основним способом на гарнір
до смажених страв із м'яса й риби;
варена — на гарнір, до запеченої
яловичини

Картопля

Довжина
1—1,5
Товщина
0,3-0,5

Варена для салатів, окрошок

Морква,
буряк

Довжина
2-2,5
Товщина
0,3-0,5

Сирі — для борщів флотського,
полтавського; варені — для
вінегретів, салатів

Форма нарізання

Назва
овочів

Розмір, см

Кулінарне використання

Квадратики (шашки)



Капуста
білоголова

Розміри
3—3,5

для борщів флотського,
полтавського, юшок овочевих,
селянської, щів із свіжої капусти,
рагу овочевого

Кільця, півкільця



Цибуля
ріпчаста

Діаметр
3—6

На гарнір до біфштексу з цибулею,
шашлику, ковбаси домашньої,
риби, запеченої по-московському,
печінки смаженої

Складні форми нарізки

Гребінці, зірочки, шестеренки

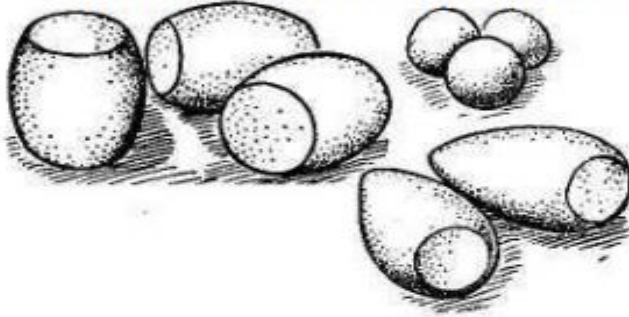


Морква,
петрушка

Довжина
2—3
Ширина
1,25

На гарнір до заливної риби,
в маринаді; для прикрашання
холодних і гарячих страв

Бочечки, груші, кульки, горішки



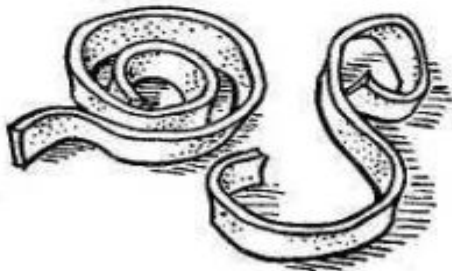
Картопля

Довжина
3,5—4 X 6
Горішки
діаметром
1,5-2,5
Кульки
і горішки
діаметром
1-1,5

Варена на гарнір до оселедців
натуральних, до відварених
і припущених страв з риби

Для гарнірів до холодних
і гарячих страв

Стружка



Картопля

Довжина
15—25
Товщина 0,3

Для гарнірів до других м'ясних
страв

Хрін

Довжина
4-6
Ширина
1-1,5
Товщина
0,1-0,2

для гарнірів до біфштексу,
антрекоту натурального, ростбіфу

Січення (дрібне)



Цибуля
ріпчаста,
капуста
білоголова

0,1—0,2X
X 0,1—0,2

Для шів добових зелених, тюфтельок,
фаршів

КАРВІНГ

- мистецтво художнього різання по овочах і фруктам, а також по дереву, льоду і каменів.

в кулінарії - це фігурне різання по овочах і фруктам, яке зараз широко використовують кухарі найрізноманітніших ресторанів.



















КНЕСЦВ