

ТЕХНОЛОГИЯ.

Технологии ведения дома.



учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

*Овощи, прошедшие тепловую обработку
– основа для салатов и винегретов.*



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Варка овощей

Овощи варят в кипящей жидкости (воде, бульоне, молоке) или на пару.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Припускание овощей

Припускают овощи в плотно закрытой посуде в небольшом количестве жидкости – так они сохраняют большое количество полезных веществ, которые не переходят в отвар, а остаются в овощах.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Бланшировка овощей

Бланшируют овощи, ошпаривая их кипятком или паром. Помидоры бланшируют, чтобы с них легче снималась кожица. Огурцы бланшируют, чтобы они быстрее замариновались. Капусту – чтобы стала мягче.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Жарка овощей

Жарят нарезанные ломтиками или соломкой овощи на сковороде с толстым дном или в жаровне с добавлением масла или жира до образования румяной корочки.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Жарка овощей

Можно жарить овощи в большом количестве раскалённого жира – во фритюре.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Пассеровка овощей

Нарезанные овощи можно пассеровать – обжарить в небольшом количестве жира до полуготовности, а затем добавить в блюда.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Комбинированные приёмы тепловой обработки (тушение)

Предварительно отваренные или обжаренные до полуготовности овощи тушат в небольшом количестве воды или бульона, добавив пассерованные коренья



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Комбинированные приёмы тепловой обработки (запекание)

Запекают овощи в духовом шкафу сырыми или предварительно отваренными, припущенными или поджаренными до полуготовности. Хорошо готовить овощи в рукаве для запекания.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей

Овощи моют в проточной воде с помощью щётки. Варят, не очищая, при слабом кипении. Во время варки овощей уровень воды должен быть на 1-1,5 см выше уровня овощей.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей

Для определения готовности овощей необходимо проколоть продукт ножом или вилкой – он должен быть мягким, но не разваренным.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей

После варки овощи охлаждают, Так как теплые овощи при нарезании теряют форму. Форма нарезки зависит от рецепта салата.



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

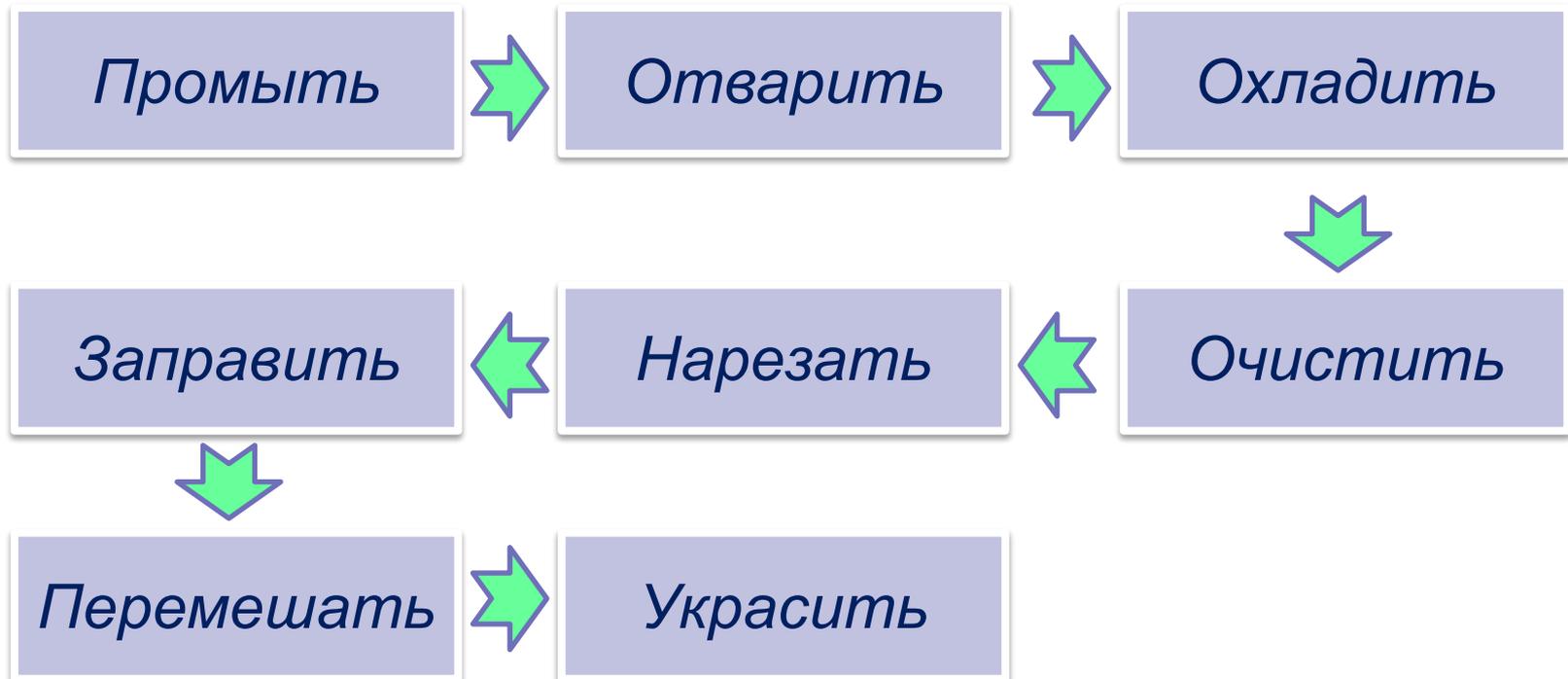
Приготовление салатов и винегретов из варёных овощей

Перед подачей салат заправляют в соответствии с рецептурой.



§ 10 Технология приготовления блюд из овощей и фруктов

Технология приготовления салата из варёных овощей



§ 11 Тепловая кулинарная обработка овощей

Требования к качеству и оформлению готовых блюд

- 1. Варёные продукты должны быть мягкими, но не разваренными, и сохранять форму нарезки.*
- 2. Блюда должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные свежим продуктам, из которых они приготовлены.*
- 3. Украшать блюда нужно перед подачей. Оформление блюд должно быть эстетичным, при этом нельзя использовать несъедобные украшения.*



**Помни
о правилах безопасной работы
с острыми инструментами и
приспособлениями,
с горячей жидкостью!**



Спасибо за внимание!

