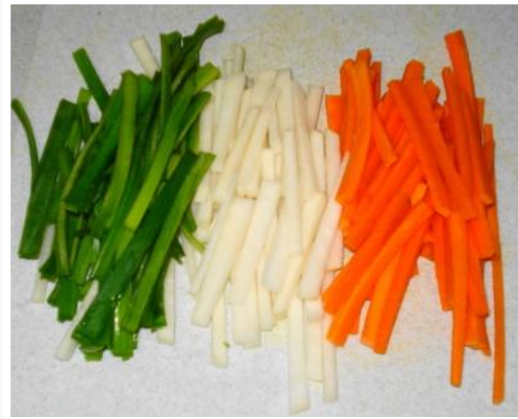


НАРЕЗКА КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ



ЛОМТИКАМИ И ДОЛЬКАМИ



СОЛОМКОЙ



КУБИКАМИ



БРУСОЧКАМИ



КОЛЬЦАМИ И ПОЛУКОЛЬЦАМИ



КВАДРАТИКАМИ



КРУЖОЧКАМИ

Нарезка картофеля и овощей: Картофель и овощи нарезаются непосредственно перед тепловой обработкой. Форма нарезки овощей должна соответствовать форме остальных продуктов, входящих в состав блюда. Это придает блюду привлекательный вид, кроме того при тепловой обработке достигается одновременная готовность этих овощей.

