

* Обработка овощей, плодов, грибов

1. Технологические процессы обработке картофеля, корнеплодов приготование полуфабрикатов.
2. Процесс механической и кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени и грибов.





1. Технологические процессы обработке картофеля, приготовление полуфабрикатов

Нарезают овощи механическим способом с использованием овощерезательной машины МРО-350 или вручную ножом «ОС».

Инструмент, инвентарь размещают от работника справа, а обрабатываемый продукт - слева. Овощерезка МРО-350 предназначена для восьми видов нарезки овощей.

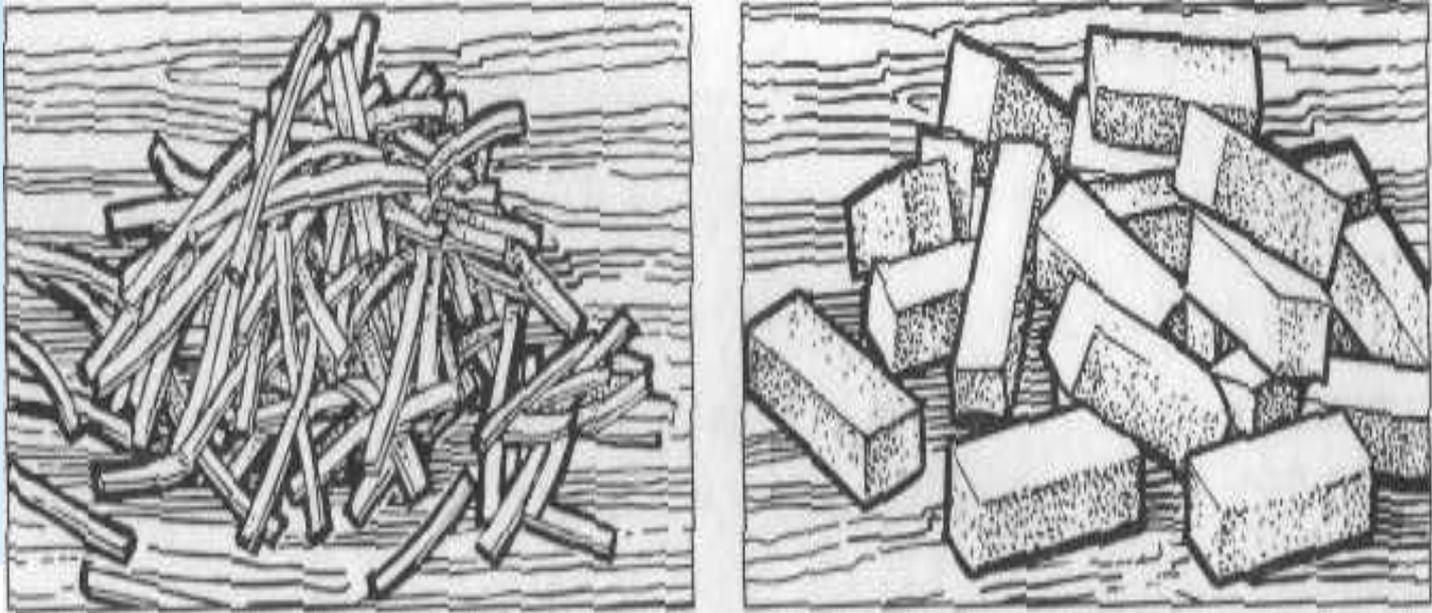
* Нарезание овощей необходимо для более равномерной их тепловой обработки, что придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус. Для клубнеплодов и корнеплодов существует две формы нарезки: простая и сложная. Простыми, наиболее распространенными формами нарезки являются:

соломка - длина 4...5 см, сечение 0,2...0,2 см.

Используют соломку картофеля для жаренья во фритюре;

брусочки - длина 4...5 см, толщина 0,7...1 см.

Используют брусочки для жаренья, приготовления борщей (кроме флотского), рассольника, супа с макаронными изделиями;

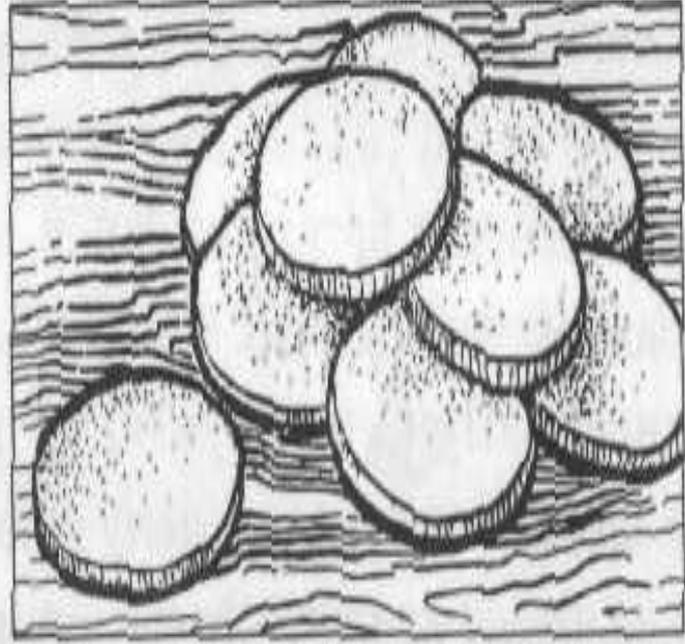
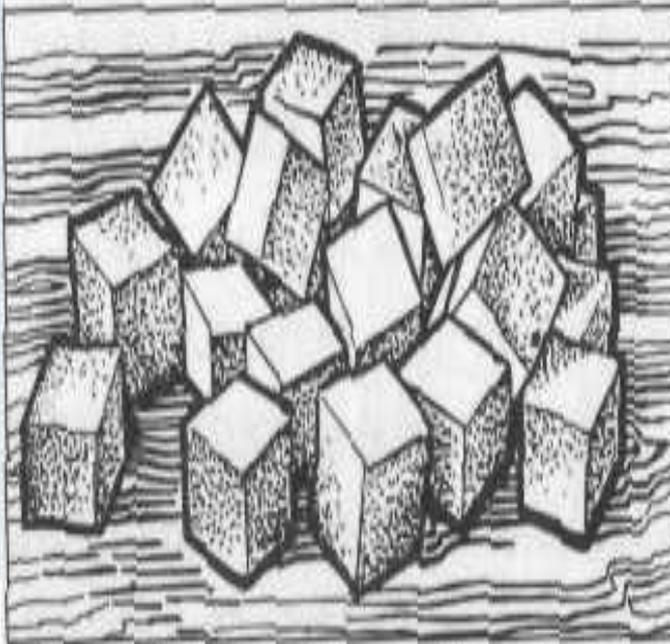


* Нарезка овощей





- * **кубики** - *крупные* (длина ребра 2...2,5 см), *средние* (1...1,5 см) и *мелкие* (0,3 ...0,5 см). Крупные кубики используют для тушения и приготовления супов, средние - для приготовления блюда «Картофель в молоке» и для тушения. Мелкими кубиками нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов;
- * **кружочки** - толщина 1,5...2 мм. Используют кружочки для жаренья, а кружочки вареного картофеля - для запекания рыбы или мяса;



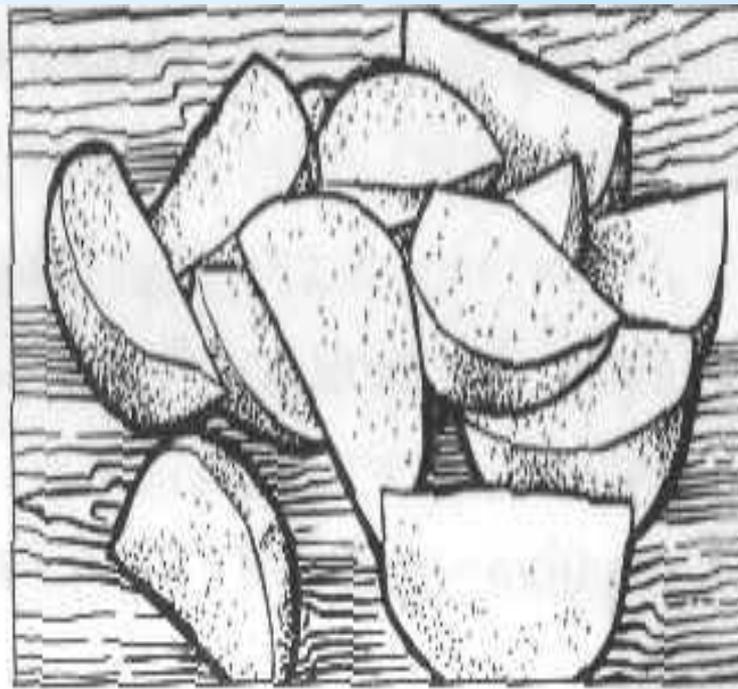
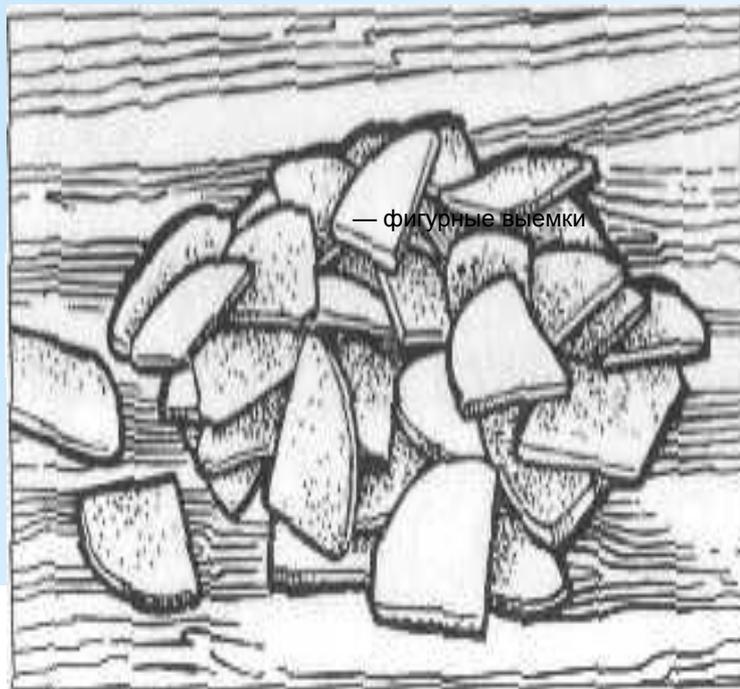
* Нарезка овощей





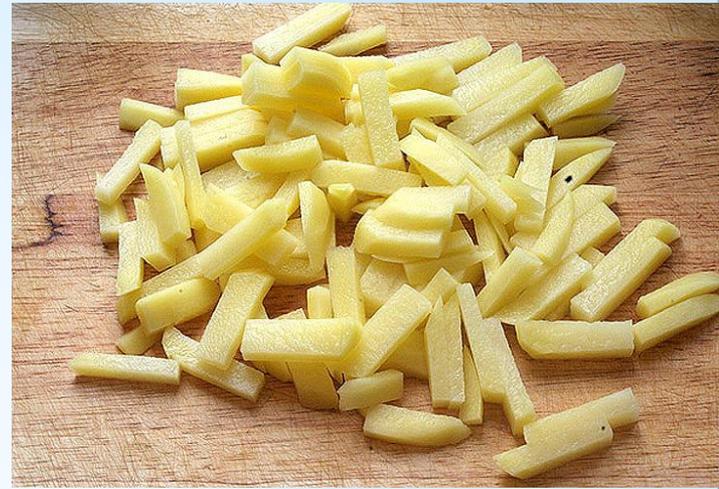
лучшие кулинарные рецепты
webspoon.ru

- * **ломтики** - толщина 1...2 мм. Крупные клубни нарезают вдоль на дольки и шинкуют поперек на ломтики. Используют для приготовления салатов и винегретов;
- * **дольки** - сырой картофель среднего размера нарезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.



* Нарезка овощей







* *Сложными* (фигурными) формами нарезки являются :

* бочонки - применяют в отварном виде для гарнира

* чесночки - используют для супов;

* груши - применяют в отварном виде для гарнира;

* спирали, стружка - используют для жаренья во фритюре;

* шарики - крупные используют для жаренья во фритюре и в отварном виде на гарнир, мелкие - в отварном виде подают к холодным блюдам;

* звездочки, гребешки, шестеренки - используют для украшения холодных блюд. * Сложная нарезка овощей

*** Требования к качеству**

Очищенные овощи и подготовленные полуфабрикаты необходимо сразу подвергнуть тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.

Обработанные овощи должны отвечать техническим условиям. Сырой очищенный картофель должен быть упругим, не потемневшим, без глазков, темных пятен и остатков кожицы.

Запах - свойственный свежему картофелю.

Цвет - от белого до кремового.

Поверхность сульфитированного картофеля может быть подсохшей, но не заветренной.

* 4. Сроки хранения

* Чтобы картофель не потемнел, его кладут в холодную воду и хранят не более 3 ч. Очищенные корнеплоды хранят в корзинах или ящиках при температуре 0...4°С не более 12 ч.

* Использование пищевых отходов

* При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступающих овощей, способа обработки и времени года. Из очисток картофеля получают картофельный крахмал. Из очисток свеклы готовят свекольный пастой, который используют для подкрашивания борщей.

*** Процесс механической и кулинарной обработки капустных, луковых, плодовых, десертных овощей, бобовых, зелени и грибов.**

* Белокочанную, краснокочанную и савойскую капусту обрабатывают одинаково:

отрезают кочерыжку,
удаляют загрязненные и испорченные листья.
Промывают.

У цветной капусты отрезают головки,
удаляют зеленые листья,
вырезают потемневшие и загнившие части
кочана.

Загрязненную поверхность зачищают теркой или
соскабливают ножом.

Промывают.

Для удаления гусениц капусту кладут в
холодную подсоленную вод; (40...50 г соли на 1
л воды) на 20...30 мин. После этого капуст
вновь промывают.







- * У репчатого лука отрезают донце и шейку, удаляют сухие листья, кладут лук в холодную воду, чтобы не раздражать слизистую оболочку глаз. Перед использованием лук промывают. У лука-порея удаляют корешок, пожелтевшие листья и верхнюю зеленую часть стебля, оставшуюся часть разрезают вдоль и промывают. Зеленый лук очищают от загнивших, пожелтевших перьев, срезают корешки и тщательно промывают. Чеснок после удаления донца делят на дольки (зубцы), с которых снимают кожицу.



- * Существует несколько видов нарезания капусты:
 - соломкой* – половинки кочана капусты разрезают на несколько частей и шинкуют соломкой используют для тушения, приготовления борщей (кроме борща «Флотский»), салата, котлет;
 - квадратиками (шашками)* – капусту сначала разрезают на полоски шириной 2...2,5 см, затем поперек на квадратики. Используют для приготовления щей, борща «Флотский», рагу, супа овощного;
 - рубкой* – капусту вначале шинкуют соломкой, а затем рубят в ручную или на куттерах. Используют для приготовления фаршей.

- * Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, так как он быстро вянет и улетучиваются эфирные масла. Нарезают его следующими формами:
 - кольцами;
 - полукольцами (соломкой);
 - дольками;
 - мелкими кубиками (крошка).



* *Требования к качеству*

Капуста, лук должны быть упругими, чистыми, целыми. Очищенные овощи необходимо сразу подвергать тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество. Капуста при хранении подсыхает, а лук вянет и улетучиваются эфирные масла.

Сроки хранения

Капуста, зачищенная должна храниться в течение 12 ч, лук зеленый обработанный не более 18 ч, лук репчатый очищенный не более 24 ч.

Использование пищевых отходов

Очистки от капусты используют на корм животным. Очищенные кочерыжки белокочанной капусты можно нарезать и использовать для приготовления борщей, щей, салата. Шелуху от лука можно использовать в качестве красителя.

*** НАРЕЗКА ТЫКВЕННЫХ И ТОМАТНЫХ ОВОЩЕЙ,
СВЕЖИХ И СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ.
ФАРШИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ**

*** Производят обработку овощей, их моют, отрезают плодоножку, очищают кожицу у перезревших, промывают.**

Крупные экземпляры разрезают на части.

У тыквы и кабачков удаляют семена, затем нарезают.

Тыкву чаще всего нарезают кубиками, ломтиками и дольками. Используют для варки, тушения и жаренья.

Кабачки нарезают кружочками, ломтиками, кубиками. Используют для жаренья, приготовления рагу, припускания.

* **Огурцы** нарезают кружочками, ломтиками, кубиками, соломкой. Используют для салатов, холодных блюд. *Соленые огурцы* промывают холодной водой, отрезают место прикрепления плодоножки. Используют целиком или нарезают кружочками, ломтиками, ромбиками, соломкой, кубиками. Используют для приготовления солянок, салатов, почек по-русски, рассольников, холодных блюд, соусов.

Баклажаны, помидоры, перец стручковый сладкий сортируют.

У баклажанов отрезают плодоножку, промывают, у старых баклажанов счищают кожицу после их ошпаривания кипятком.

У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки.

*** У перца вынимают мякоть вместе с плодоножкой или разрезают вдоль пополам, удаляют мякоть вместе с семенами и промывают.**

Нарезают баклажаны кружочками, ломтиками - для жаренья, кубиками - для тушения и приготовления супов.

Помидоры нарезают кружочками, дольками, кубиками. Используют для салатов, гарнира, фарширования, соусов, тушеных блюд, жаренья, супов.

Перец нарезают соломкой, кубиками. Используют для салатов, супов, фарширования.

* **Фарширование овощей.** Для фарширования используют кабачки, перец, баклажаны, помидоры и капусту.

Обработанные *кабачки* нарезают поперек на цилиндры высотой 4... 5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят 3...5 мин.

Подготовленные кабачки охлаждают и наполняют фаршем.

Перец промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, снова промывают, кладут в кипящую подсоленную воду на 1...2 мин, вынимают, охлаждают и наполняют фаршем.

*** Помидоры** должны быть зрелые, плотные, среднего размера, После промывания у них срезают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.

Баклажаны разрезают вдоль пополам или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем, мелкие можно фаршировать целиком.

У капусты после зачистки из целого кочана вырезают кочерыжку, кочан промывают. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, дают стечь воде, охлаждают, разделяют на листья, отбивают утолщенную часть листа, кладут фарш и заворачивают.

*** Требования к качеству**

Очищенные овощи (тыквенные, томатные, огурцы) должны отвечать требованиям стандартов и действующих технических условий. Обработанные овощи необходимо сразу подвергнуть тепловой обработке, так как при хранении ухудшается их качество.

Тыквенные, томатные, огурцы должны быть целые, упругие, не потемневшие, без темных пятен, не заветрившиеся, без плодоножек и семян. Консистенция плотная.

* При обработке овощей получают отходы, количество которых зависит от качества поступивших овощей, способа обработки и времени года. Отходы, полученные при обработке помидоров, используют для приготовления супов и соусов.

*** *Использование пищевых отходов***

*** ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА
ЛИСТОВЫХ И ПРЯНЫХ ОВОЩЕЙ,
СВЕЖИХ, СУШЕНЫХ И СОЛЕННЫХ ГРИБОВ**

* Листовые и пряные овощи содержат большое количество витамина С, витаминов группы В, каротин и минеральные вещества.

У салата, шпината и крапивы отрезают корни, удаляют увядшие, испорченные и грубые листья.

Щавель перебирают, удаляя пожелтевшие, испорченные листья, отрезают стебель.

Зелень петрушки, сельдерея и укропа отрезают от корня, отделяют листочки, кладут в холодную воду на 20...30 мин, чтобы освежить.

Ревень промывают, у черенков отрезают нижнюю часть, снимают кожицу.

* *Спаржа* бывает белая и зеленая. Спаржу промывают, осторожно очищают кожицу, отступая от головки на 2...3 см. Наиболее ценной и вкусной частью у спаржи является головка, поэтому при обработке ее нужно не повредить.

У артишоков острым ножом обрезают верхнюю колючую часть листьев, отрезают стебель и зачищают доньшко от сухих листьев. Затем ложкой или выемкой удаляют мягкую волокнистую часть. Места среза смачивают лимонной кислотой, чтобы они не потемнели.

*** Грибы на предприятия поступают свежие, соленые или маринованные. При обработке свежих грибов необходимо внимательно их перебирать, так как съедобные грибы имеют сходство с некоторыми несъедобными и ядовитыми грибами. . Грибы после их обработки тщательно промывают 3 - 4 раза. Сморчки и строчки после обработки несколько раз обмывают.**

* Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3...4 ч, затем воду сливают, процеживают и используют для варки грибов. Грибы после замачивания промывают. Соленые и маринованные грибы отделяют от рассола, сортируют по размеру и качеству, удаляют специи, крупные экземпляры нарезают, очень соленые или острые промывают холодной кипяченой водой.

* *Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички и сыроежки* обрабатывают одинаково. Грибы очищают от листьев, хвои и травинок, отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места, соскабливают загрязненную кожицу и тщательно промывают 3 - 4 раза.

При обработке *сыроежек* со шляпки снимают кожицу. Для этого их предварительно ошпаривают кипятком.

*** У маслят зачищают ножки и отрезают их от шляпки, вырезают испорченные и червивые места, со шляпки снимают слизистую кожицу.**

У шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинку, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут в холодную воду на 30...40 мин для того, чтобы отмокли песок и сор.

* Мойка листовых и пряных овощей и грибов. После того как произвели обработку овощей и грибов их подвергают мойке. Мойку овощей и грибов для удаления с их поверхности остатков земли, песка, мусора производят вручную в ваннах. Перебранную зелень кладут в холодную воду, промываю несколько раз в большом количестве воды, а затем под струей воды, чтобы смыть песчинки. Обработанные ревень, спаржу, артишоки хорошо промывают.

*** Требования к качеству**

***Листовые и пряные овощи* должны быть чистыми, целыми, в пожелтевших листьях, не вялые, иметь запах, свойственный данному овощу.**

***Белые грибы* должны быть мягкими и не крошиться при нарезке.**

***Шампиньоны* должны быть не переросшими, пластинки с нижней стороны шляпки – бледно-розового цвета.**

Для того чтобы сохранить хорошие качества соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы полностью были покрыты рассолом или маринадом.

***Сроки хранения**

Обработанную зелень петрушки и укропа хранят не более 18 ч, Корень петрушки – не более 24 ч при температуре 2,..6 °С. Артишоки хранят не более 1 ч в подкисленной воде. Обработанные свежие грибы сразу обрабатывают и готовят, так как они быстро портятся

- * **Использование пищевых отходов**
Стебли петрушки, сельдерея, укропа промывают, связывают в пучки и используют для варки бульонов, соусов. Очистки от спаржи промывают и добавляют при варке бульонов для их ароматизации.

