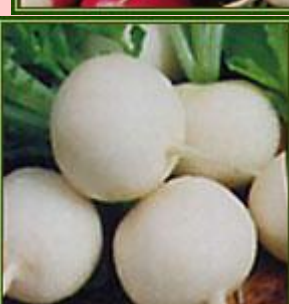




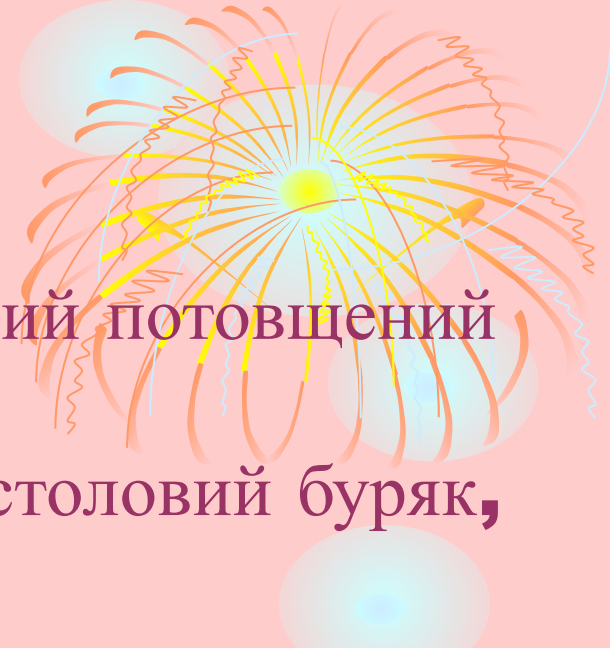
Тема: "Обробка й нарізання
коренеплодів. Кулінарне використання
коренеплодів"

Підготувала майстер в/н ДПТУТРС
Сурілова Н.Г.

Коренеплоди



Коренеплоди

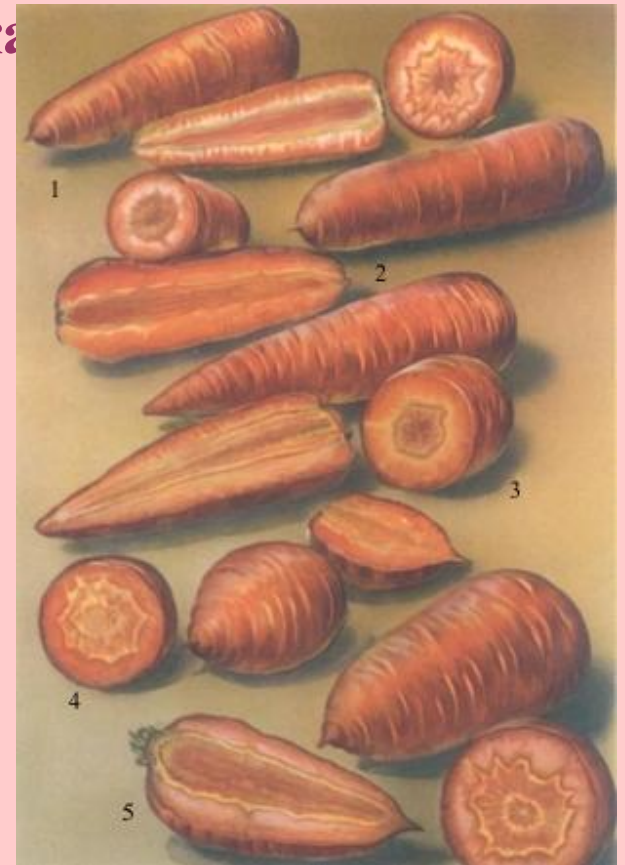
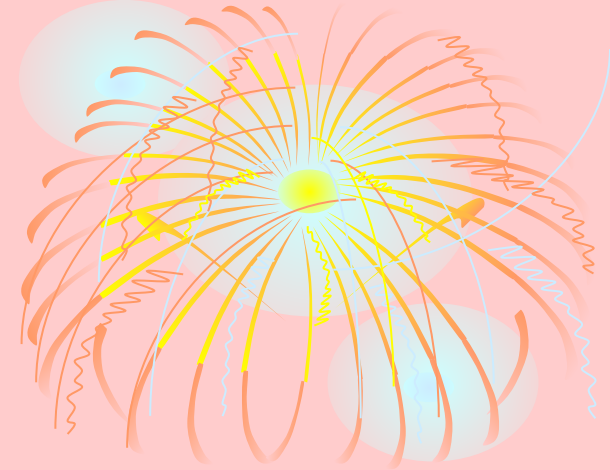


- Коренеплоди - це овочі, в яких їстівний потовщений стрижневий корінь.
- До коренеплодів належать: морква, столовий буряк, редиска, редька, ріпа, бруква, біле коріння петрушки, пастернаку, селери, хрін.

Коренеплоди є джерелом вуглеводів (**6-9%** у моркві і столових буряках), мінеральних солей (**0,7-1,0%**), вітамінів, ароматичних речовин (селера, петрушка, пастернак). У них містяться азотисті речовини (**1,2-2,5%**) і клітковина (**0,5-2%**).

У кулінарії вживають такі сорти моркви: Паризька каротель (коротка), Геранда, Нантська (напівдовга), Валерія (довга).
1 – Московська зимова; **2** – Нантська;
3 – Шатене; **4** – Каротель; **5** – Геранда

Сиру моркву використовують для салатів, відварену і припущену – для гарнірів, оздоблення холодних страв і закусок, пасеровану – для заправки перших страв, соусів.



Обробка коренеплодів



- *Моркву, столові буряки, редьку, ріпу, брукву обробляють механічним або термічним способом (як і картоплю), а також вручну (довгу моркву тільки вручну). Процес обробки включає такі операції: сортування, миття, обчищення, промивання, нарізування.*



Для приготування страв коренеплоди нарізують простими або складними формами, механічним способом або вручну.

- *Форми нарізування моркви та її кулінарне використання.*
- Прості форми нарізування моркви – соломка, брусочки, кубики, часточки, скибочки, кружальця.



Нарізування моркви СОЛОМКОЮ



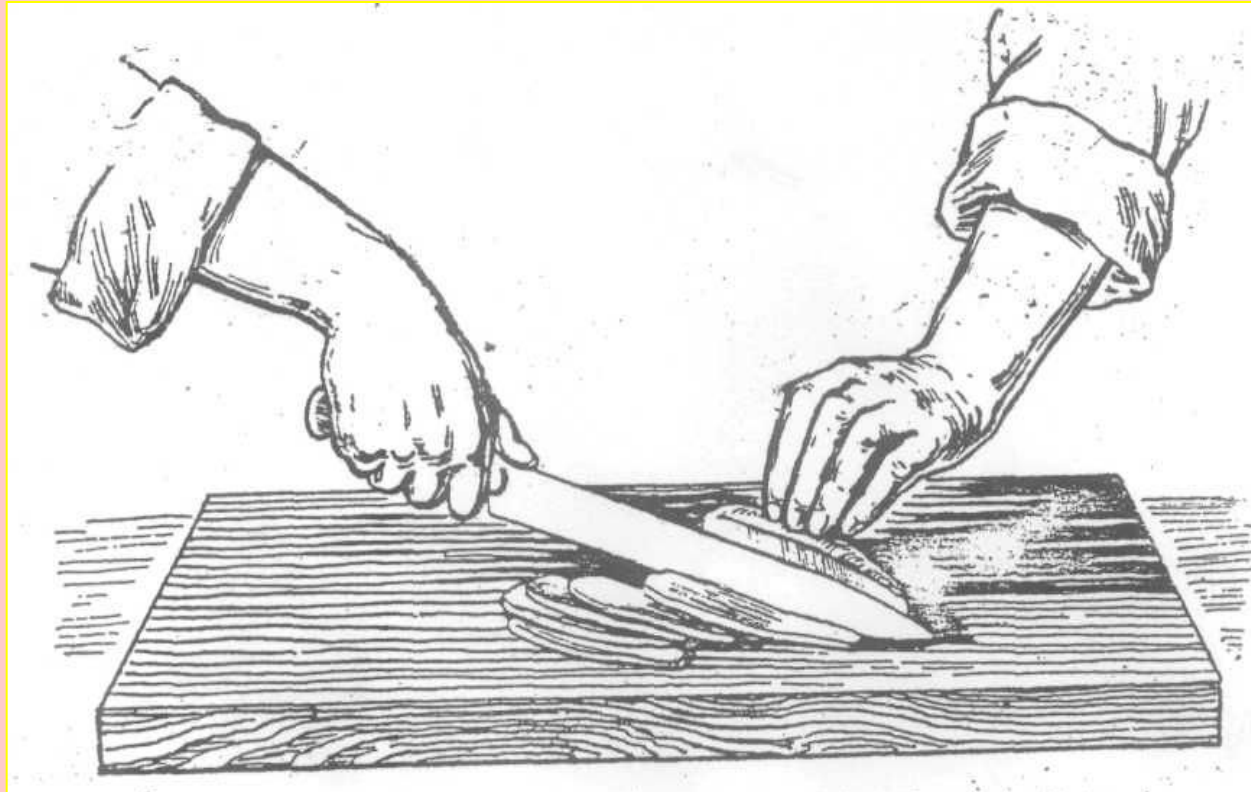
Соломка з моркви



- Використовують для приготування маринаду, борщів, супів з локшиною, розсольників, морквяних котлет



Нарізування моркви пластинками

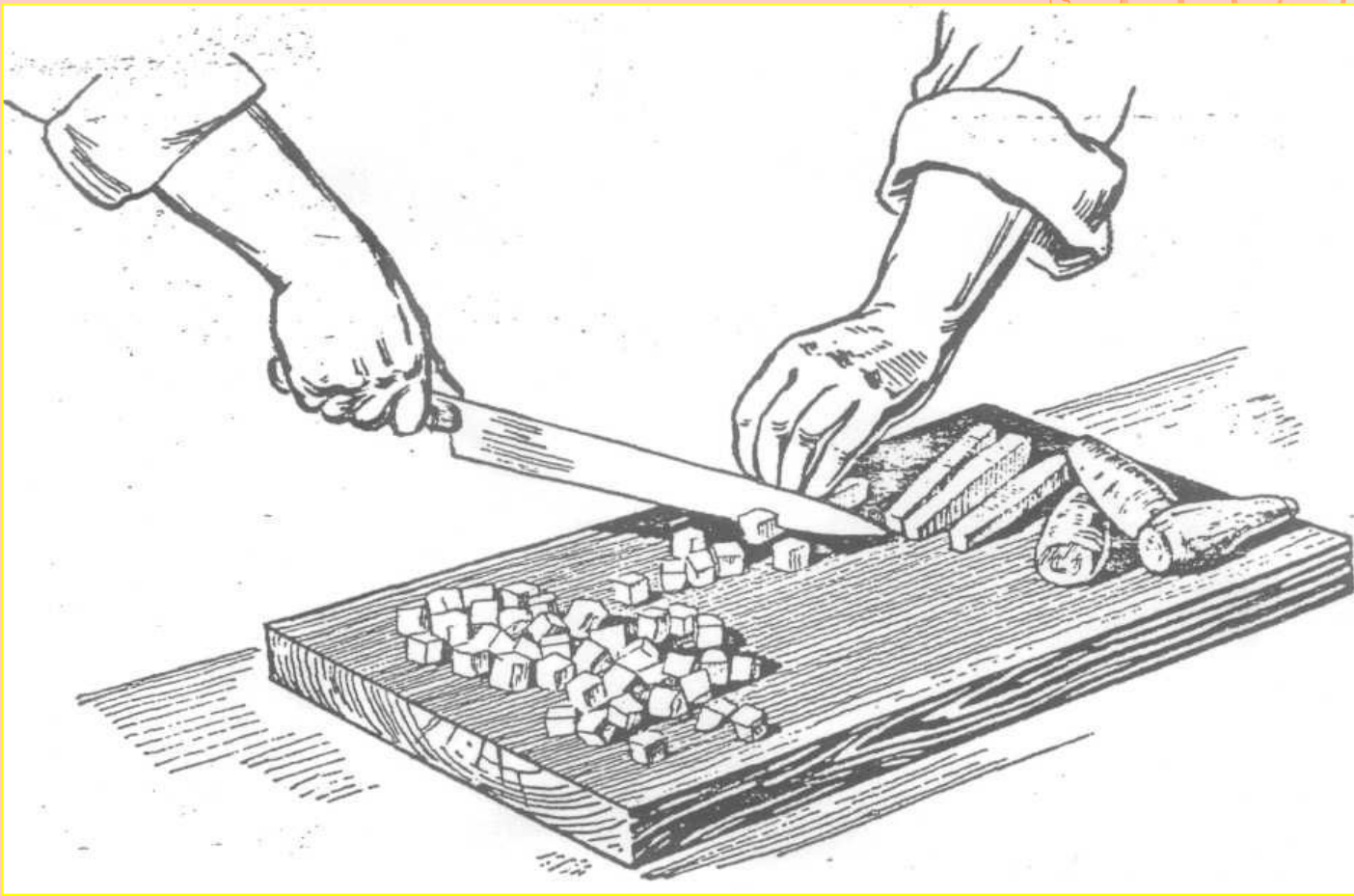


Брусочки

- 3,5-4 x 0,5 см
- Використовують для приготування супу з макаронами, бульйон з овочами, для припускання



Нарізування моркви кубиками



Середній та дрібний кубики

- **Середній кубик**
- Використовують для припускання, тушкування
- **Дрібний кубик**
- Використовують для приготування супів і для холодних блюд у вареному виді.

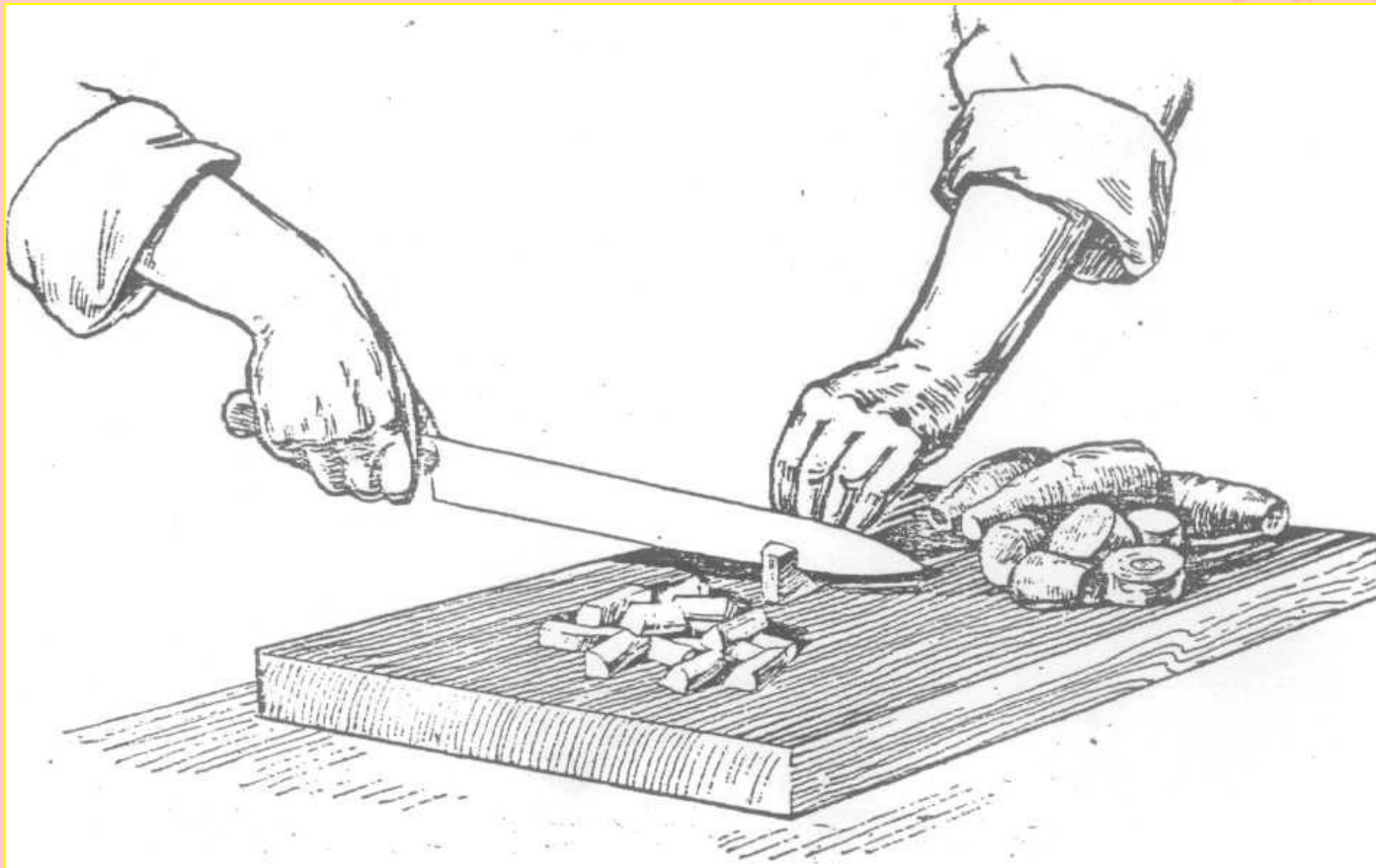


Крихта

- Використо-
- вують для супу
рисового і для
щей добових



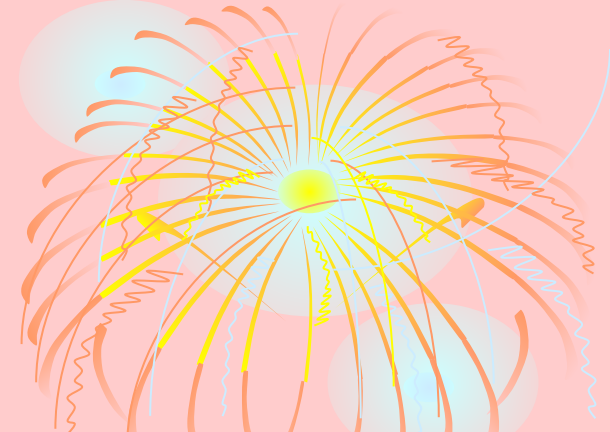
Нарізування моркви часточками



Часточки

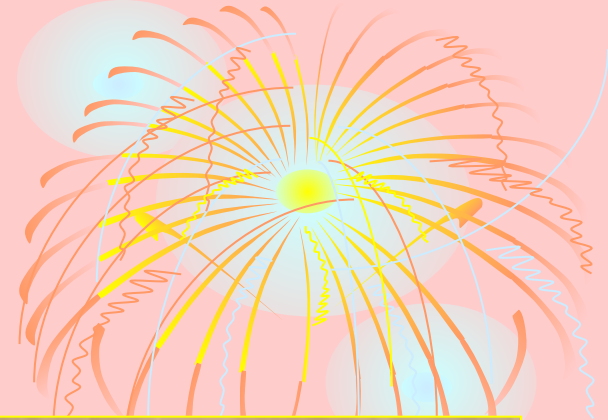


- Використовують для припускання, приготування рагу, щей зі свіжої капусти, яловичини духової



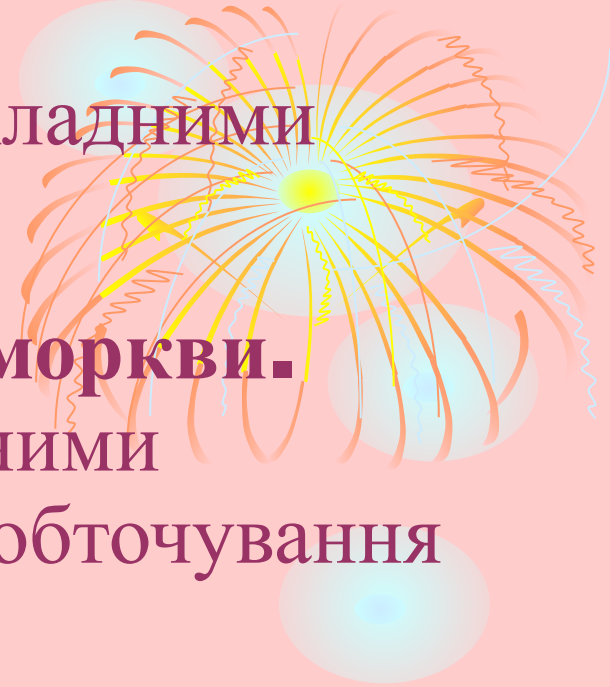
Кружальця

- Кружальця
- Товщина **1** мм,
- діаметр до **3** см
- Використовують для приготування супу селянського і для холодних блюд (у вареному виді)

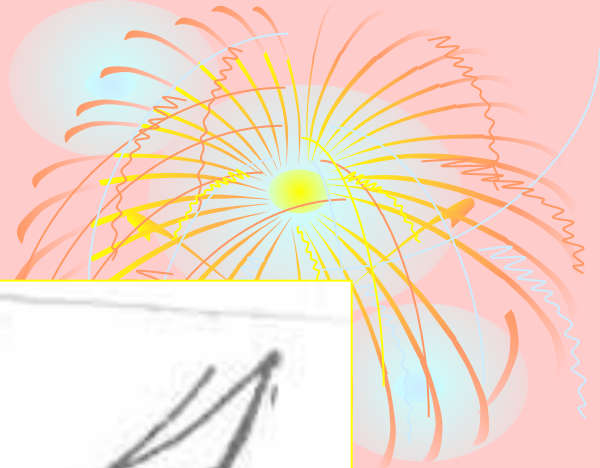


Чи можна нарізання моркви складними формами? Так.

- **Складні форми нарізування моркви.** При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб обточування та карбування.
- Моркву однакового діаметра обточують, потім карбують корінчастим або карбувальним ножом, з карбованої моркви нарізують зірочки, шестерні, гребінці.

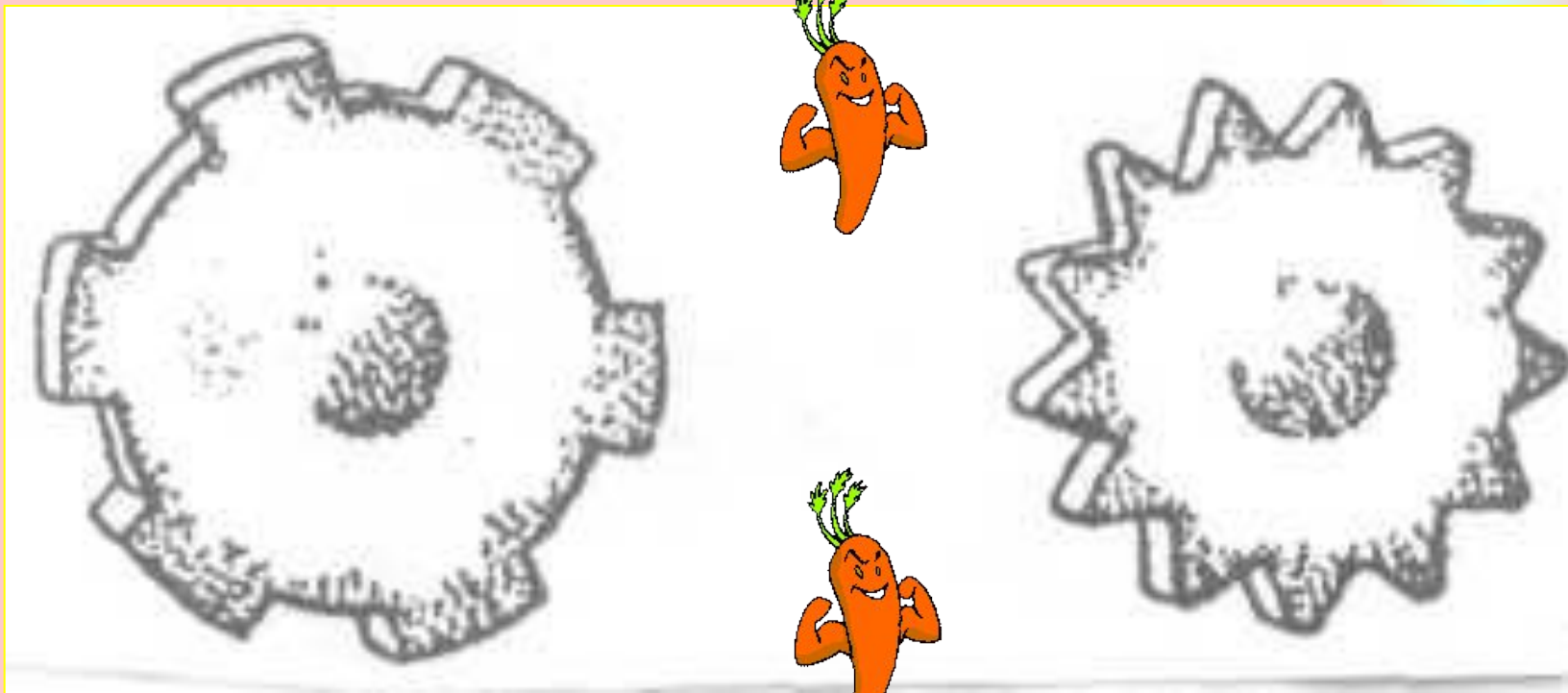
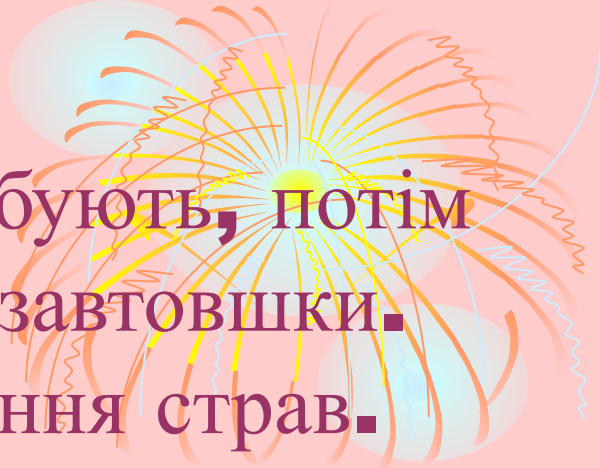


Карбування моркви





ірочки, шестерні. Моркву карбують, потім нарізують упоперек **1-1,5** см завтовшки. Використовують для оформлення страв.

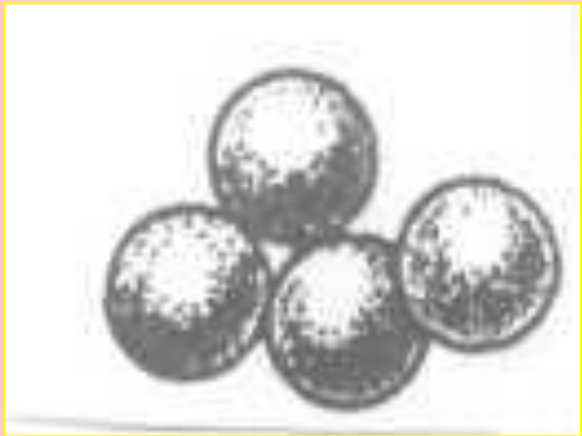


Гребінці. Карбовану моркву розрізають уздовж навпіл, а потім навскіс **0,2** см завтовшки – для оформлення страв.

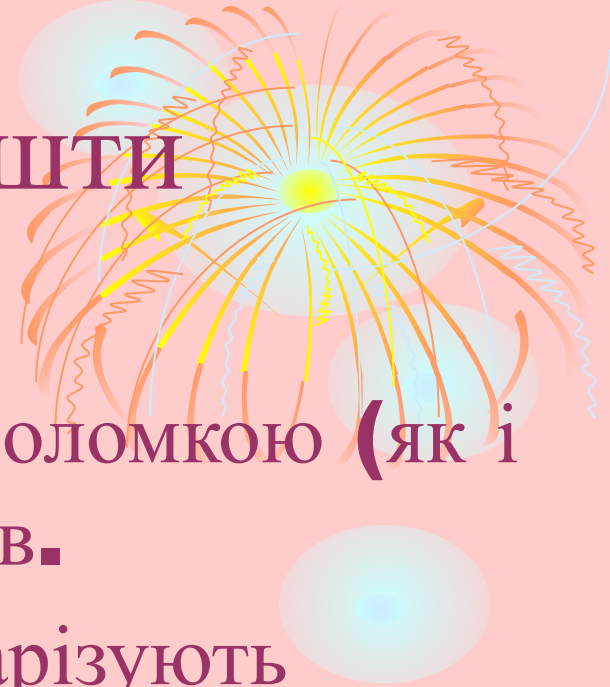


Кульки, горішки, шпалки.


Моркву нарізують так, як картоплю. Використовують на гарнір для холодних страв відвареною



Форми нарізування решти коренеплодів.

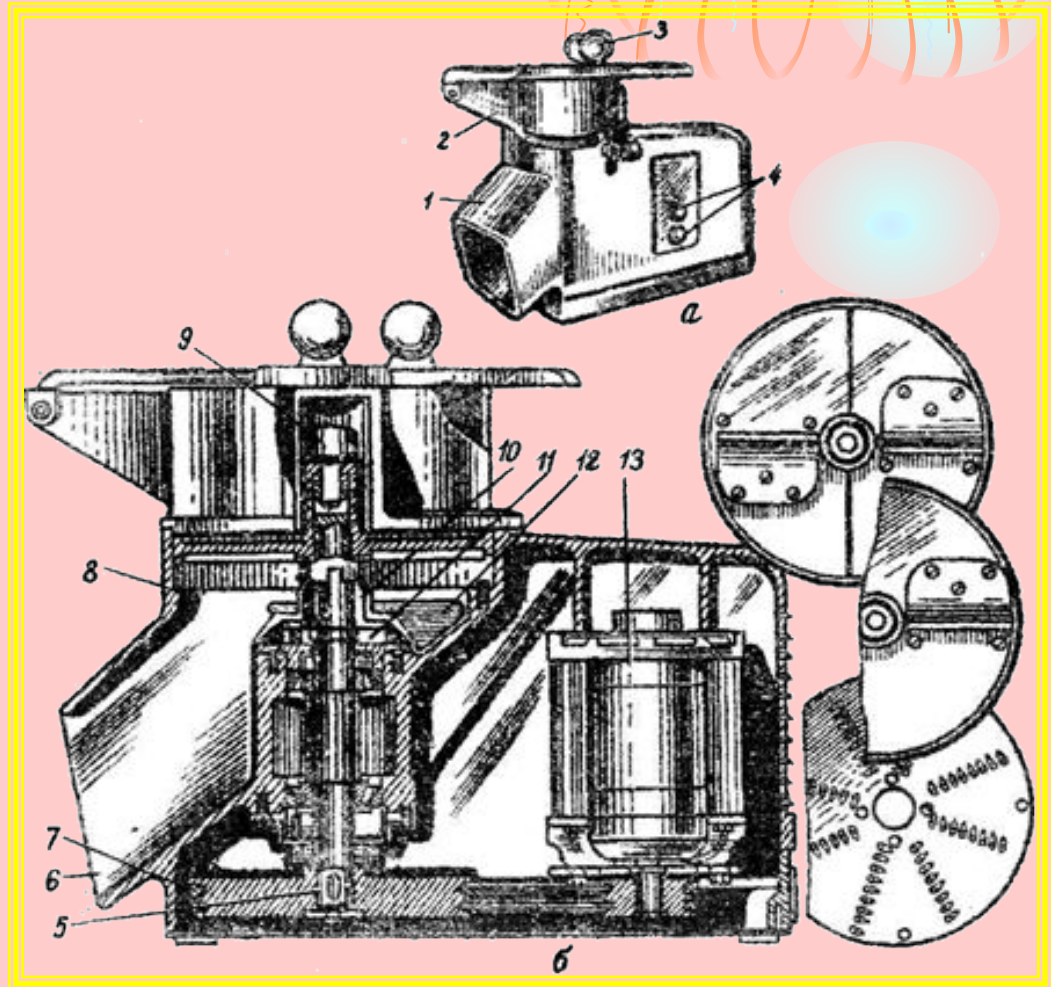


- Ріпу, редьку, брукву шаткують соломкою (як і моркву) для приготування салатів.
- Для тушкування ріпу і брукву нарізують часточками або кубиками.
- Петрушку, селеру, пастернак шаткують соломкою як й моркву. Використовують для приготування перших страв і соусів.

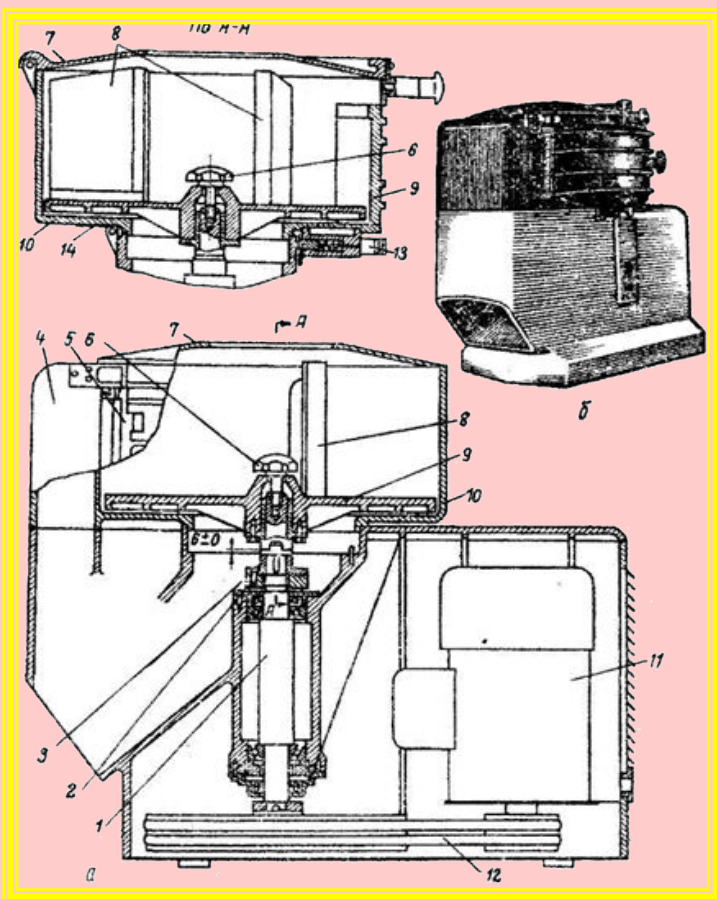
- 
- Корінь хрину подрібнюють на терці (для холодних соусів), або зіскрібають уздовж стружечкою **0,1 -0,2** см завтовшки і використовують на гарнір до страв з м'яса.
 - Редиску нарізують кружальцями **0,1-0,15** см завтовшки для приготування салатів. Для прикрашення страв редиску нарізують у вигляді троянди.

Овоченарізувальна машина МРО-50-200:

Соломка,
часточки,
брусочки



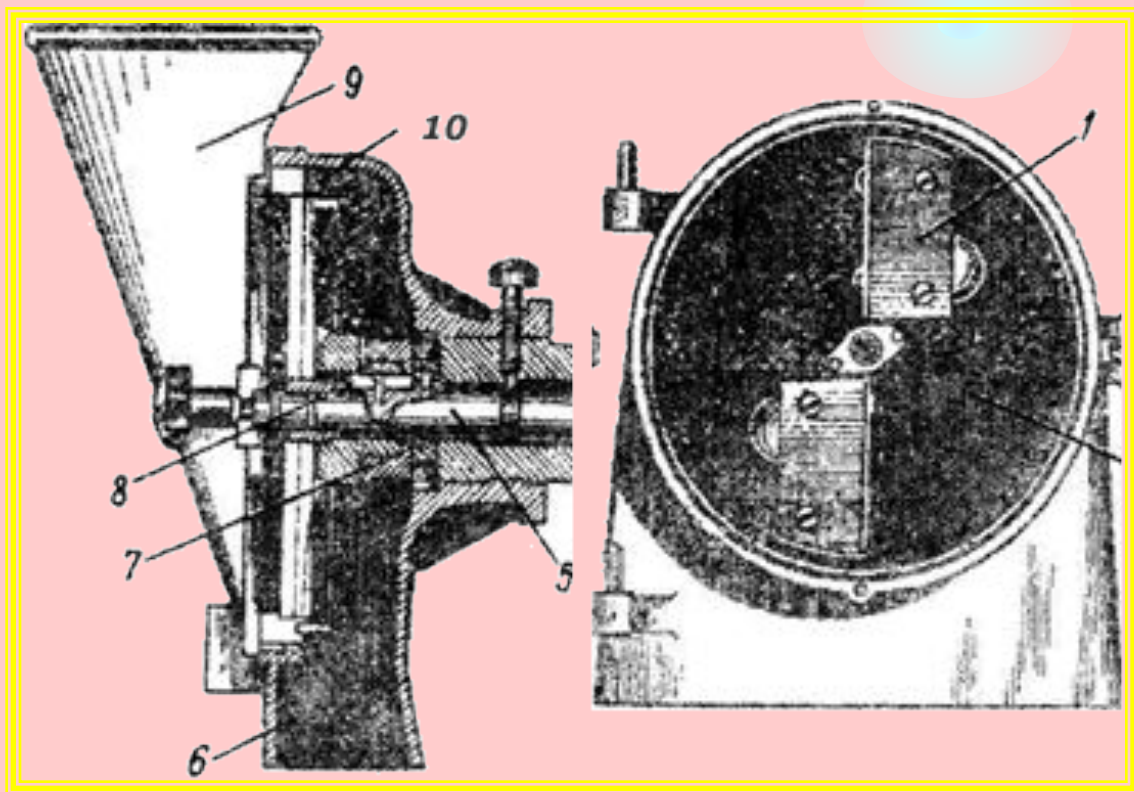
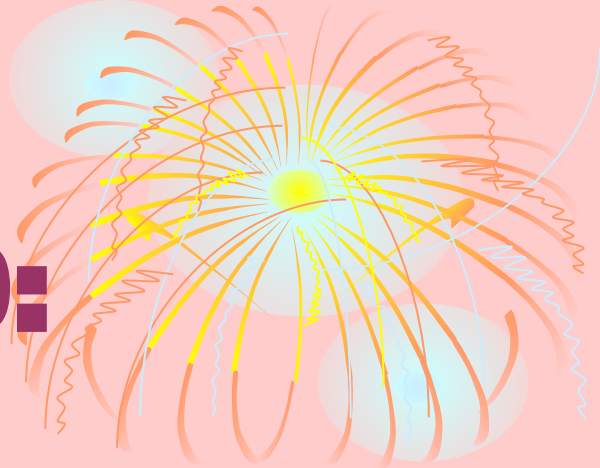
Овоченарізувальна машина з роторним пристроєм МРО-400-1000:



Часточки,
солонка

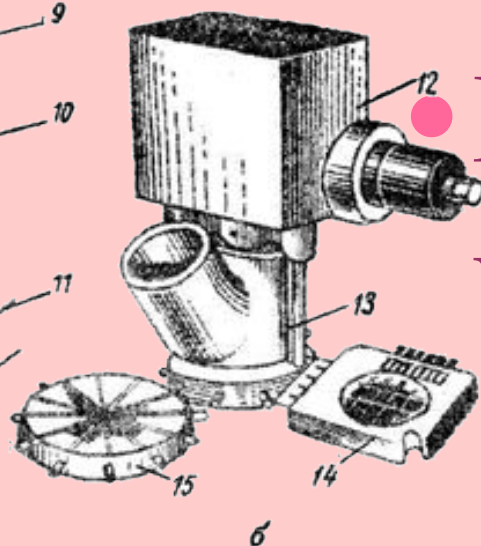
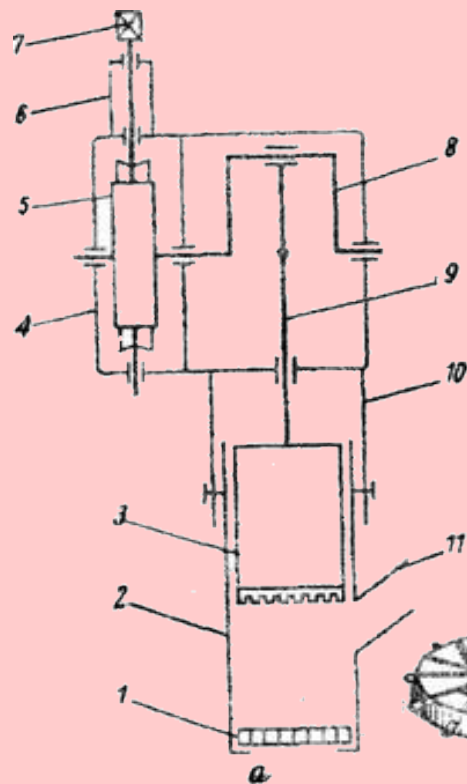
Овоченарізувальний механізм МС10-160:

Часточки,
СОЛОМКА



Механізм для фігурного нарізання сирих овочів

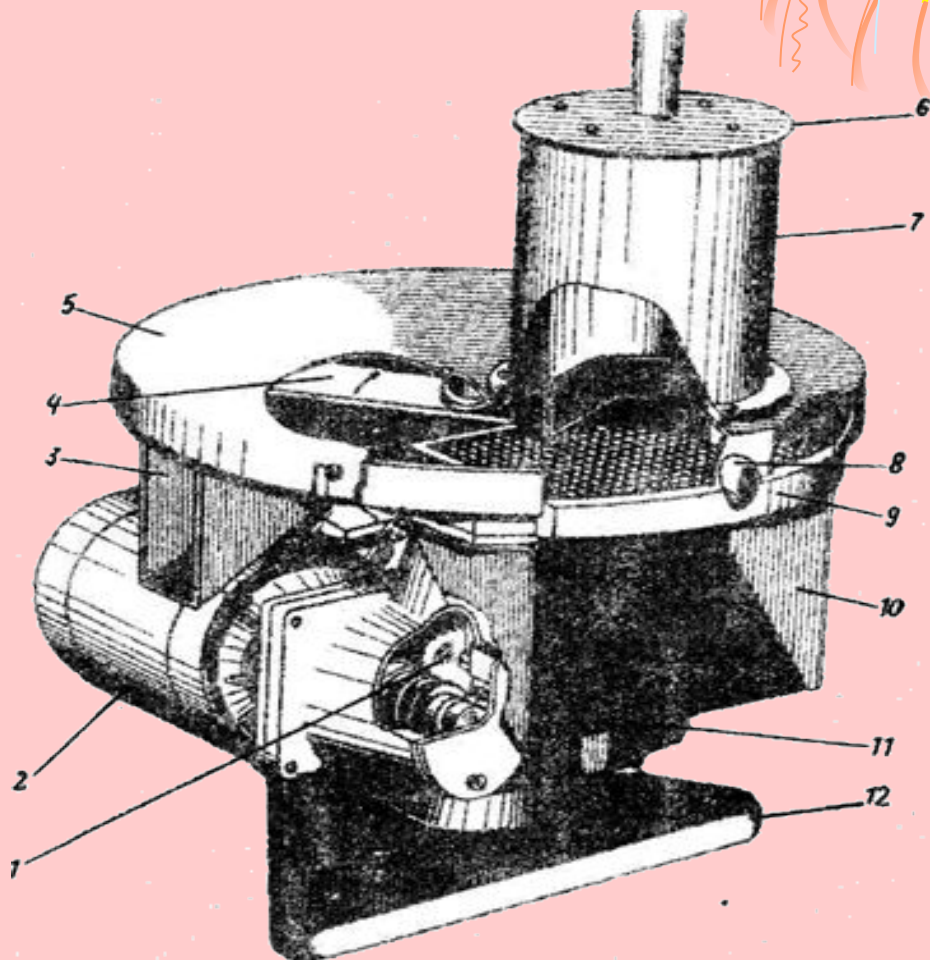
МС28-100



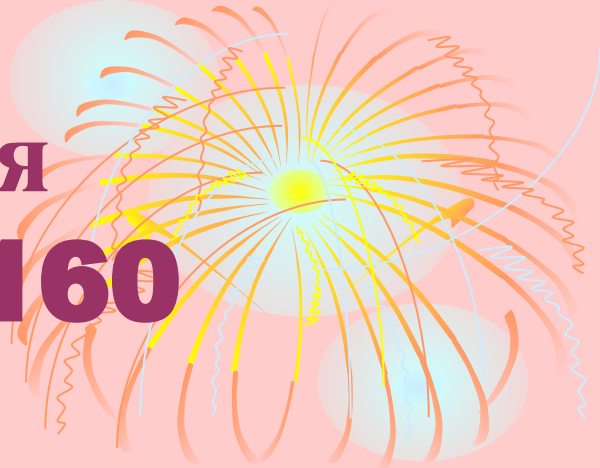
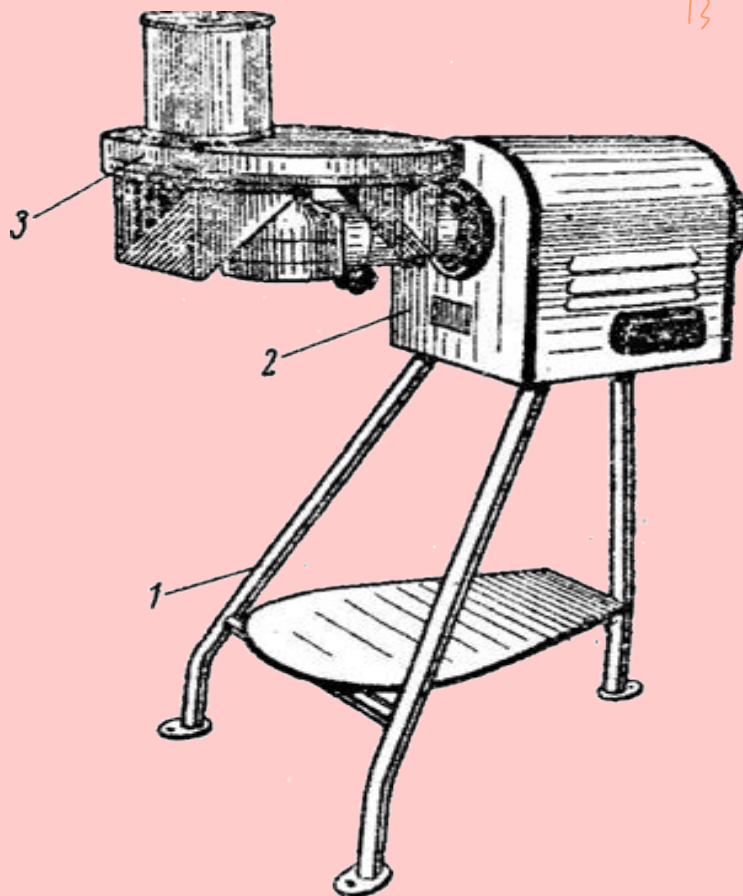
● Брусочки,
чесночки



Машина для нарізання варених овочів МРОВ-160:



Механізм для нарізання варених овочів МС18-160



Поради



- Не зберігайте обчищені й нарізані коренеплоди у воді: вітаміни, вуглеводи і мінеральні речовини легко розчиняються в ній.
- Зберігайте коренеплоди цілими, а не нарізаними, накривши чистою вологою тканиною.

Картка для розрахування №1

- Ви працюєте в овочевому цеху заготівельного підприємства. Розрахуйте кількість овочів масою брутто для отримання обчищених напівфабрикатів у лютому:
- картоплі – **200** кг
- моркви – **60** кг
- буряка – **80** кг
- капусти білоголової – **100** кг.
- Як зберегти обчищені напівфабрикати, терміни та умови зберігання, вимоги до якості?

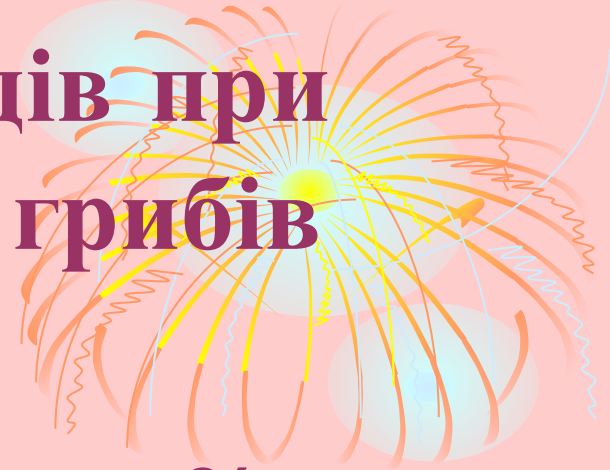


Картка для розрахування №2

- Кулінарний цех отримав заявку на виготовлення овочевих напівфабрикатів:
- котлети картопляні – **80** порцій
- котлети морквяні – **40** порцій
- котлети з буряка – **30** порцій.
- Розрахувати масу овочів брутто та нетто в грудні для виконання замовлення.



Визначення маси відходів при обробці овочів, плодів, грибів



- Наприклад:
- Вказані відходи і втрати при обробці % до маси брутто
- **1.** Визначити масу відходів при обробці **40** кг картоплі в січні.
- Методика розрахунків
- Складаємо пропорцію:
- Мб – **40** кг Мб – **100%**
- Мв – **?** Мв – **35%**
- Мв = **40 • 35% : 100% = 15,75** кг

Визначення маси нетто при обробці овочів, плодів, грибів

- Для визначення маси нетто, слід користуватися методикою розрахунків:
- $M_b - 100\%$
- $M_n - 100\% - \% \text{ відходів.}$
- Наприклад:
- **1.** Визначити масу нетто після обробки **10** кг моркви у жовтні:
- $M_b - 10 \text{ кг}$ $M_b - 100\%$
- $M_n - ?$ $M_n - 100\% - 20\%$
- $M_n = 10 \cdot 80\% : 100\% = 8 \text{ кг}$



ПИТАННЯ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЮ



- Чому тільки картопля, морква і буряк мають сезонні коливання норм відходів при механічній обробці?
- Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
- Шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?
- Які дії зав. виробництвом, якщо відходи при механічній обробці овочів перевищують нормативні?
- Як зберігати напівфабрикати обчищеної картоплі, моркви та інших овочів, грибів?
- Які технологічні прийоми сприяють зниженню кількості відходів та втрат?

Якщо ви з кожним кроком будете удосконалювати свої навички у виробництві з вас вийде найкращий професіонал.



Я в вас вірю!

