



***Введение в
профессиональный
модуль***

***«Приготовление
блюд из овощей и
грибов***

План урока:

1. Основные понятия и термины.
2. Значение в питании овощей.
3. Классификация овощей.
4. Механическая кулинарная обработка овощей.



ОСНОВНЫЕ ТЕРМИНЫ

Для успешного овладения профессией будущему повару необходимо понимать значение основных терминов, используемых в общественном питании.



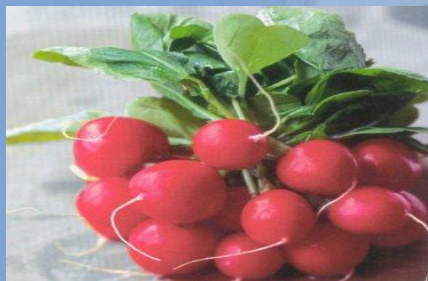


КУЛИНАРИЯ- ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



Сырье-

это пищевые продукты ,
предназначенные для
приготовления кулинарной
продукции.



Полуфабрикат

Продукты, прошедшие частичную кулинарную обработку, но еще не доведены до кулинарной готовности и непригодные к употреблению.





БЛЮДО

Сочетание пищевых
продуктов(сырья),
прошедших кулинарную
обработку и подготовленных
к употреблению в качестве
пищи, с учетом
порционирования и
оформления.



Качество кулинарной продукции-

Совокупность свойств, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

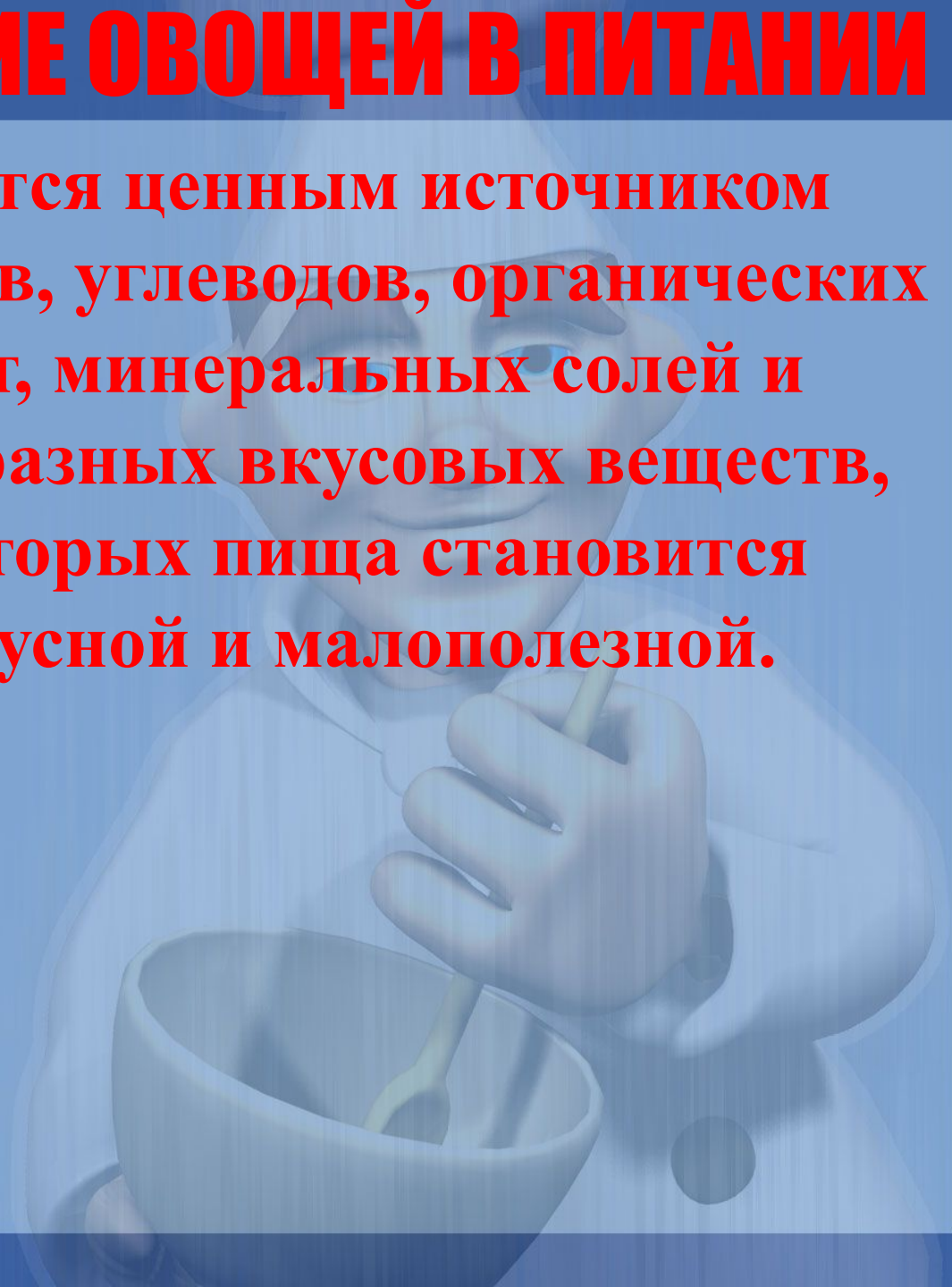


Механическая кулинарная обработка овощей



ЗНАЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ В ПИТАНИИ

Являются ценным источником витаминов, углеводов, органических кислот, минеральных солей и разнообразных вкусовых веществ, без которых пища становится безвкусной и малополезной.



Химический состав овощей

Овощи играют большую роль в питании человека:

- Улучшают процесс пищеварения,
- Поддерживают кислотно-щелочное равновесие,
- Жидкостный обмен .
- Являются одним из источников витаминов, они богаты также углеводами, минеральными и ароматическими веществами.
- Некоторые овощи содержат особые бактерицидные вещества-фитонциды.

Ассортимент овощей.



КЛАССИФИКАЦИЯ ОВОЩЕЙ:

Клубнеплоды- картофель, топинамбур.

Корнеплоды- морковь, свекла, редис.

Капустные - капуста цветная, кольраби,

Луковые-лук репчатый, чеснок.

Пряные – укроп, экстрагон, базилик.

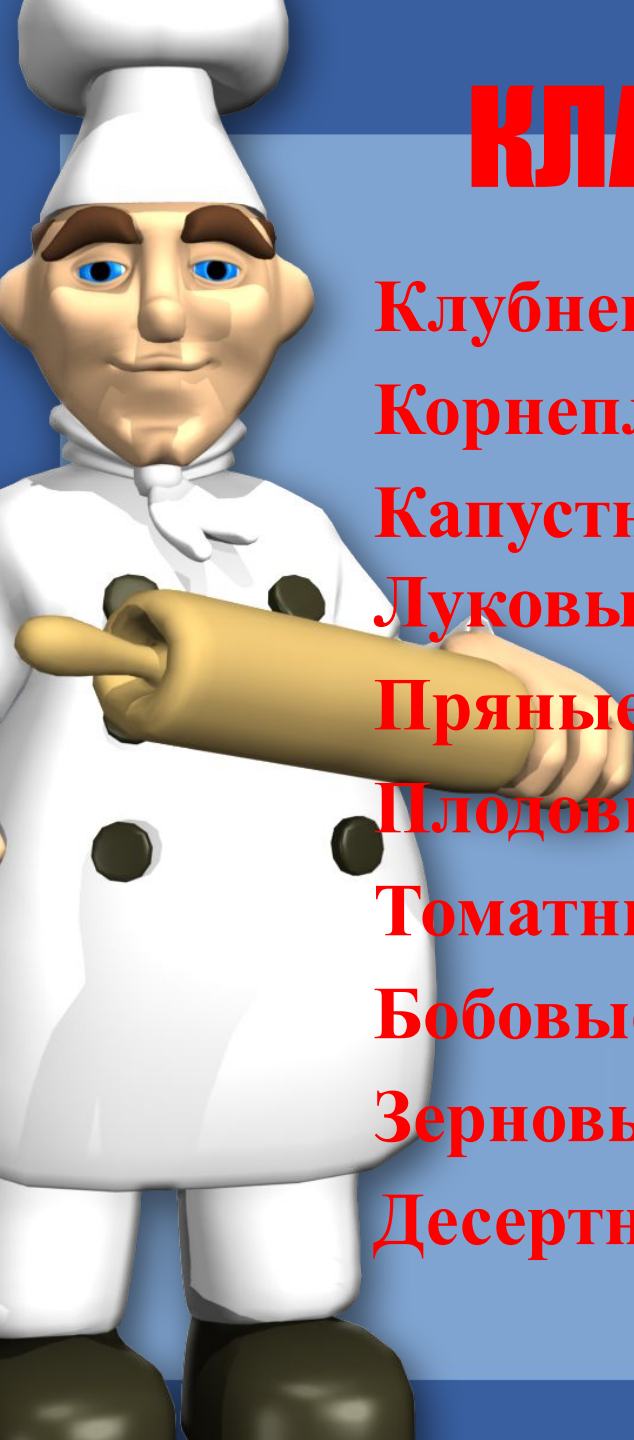
Фруктовые – тыква, кабачки, огурцы.

Томатные- томаты, баклажаны, перец.

Бобовые – горох, бобы.

Зерновые –сахарная кукуруза.

Десертные – артишоки, спаржа, ревень.



Проверка овощей :

- По количеству- по весу,
- По сортам- виду, цвету, степени зрелости и т.д.,
- По качеству- по запаху, по вкусу, консистенции.



Способы обработки

- Ручной,
- Механический,
- Термический,
- Химический.



Последовательность технологических операций:

- **Сортировка и калибровка,**
- **Мытьё,**
- **Очистка,**
- **Нарезка.**



Значение операций:

- **Сортировка и калибровка-** способствует рациональному использованию овощей для приготовления.
- **Мытьё-** для удаления с их поверхности остатков и земли. Улучшает санитарное состояние машин.
- **Очистка –** удаление с поверхности частей с пониженной пищевой ценностью.
- **Нарезка-** способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид



Формы нарезки овощей:

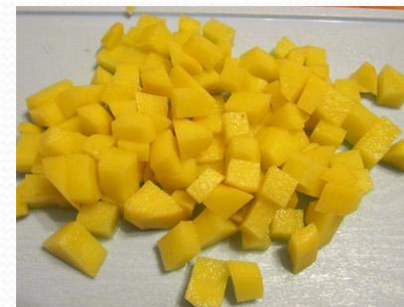
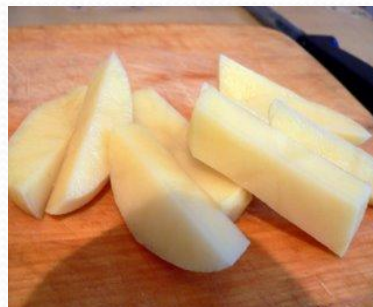
Простые формы



Сложные формы.



Простые: картофель









Морковь:





Лукковые:



Капустные овощи:



Сложные формы: картофель



МОРКОВЬ



Нарезка техникой карвинг



А теперь повторим?

1. Какие основные термины Вы узнали?

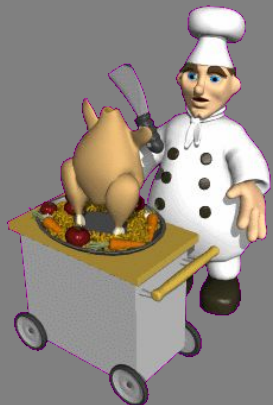
2. Каково значение овощей в питании?

3. На какие группы делятся овощи?

4. Из каких операций состоит обработка овощей?

5. Какие формы нарезки овощей Вы узнали?





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**

