



***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.



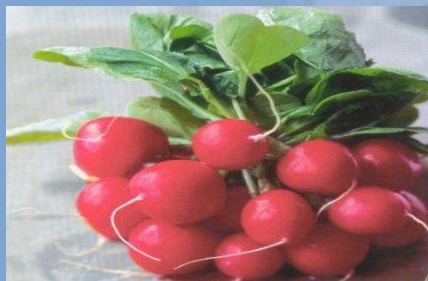


# КУЛИНАРИЯ- ИСКУССТВО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ



# 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.



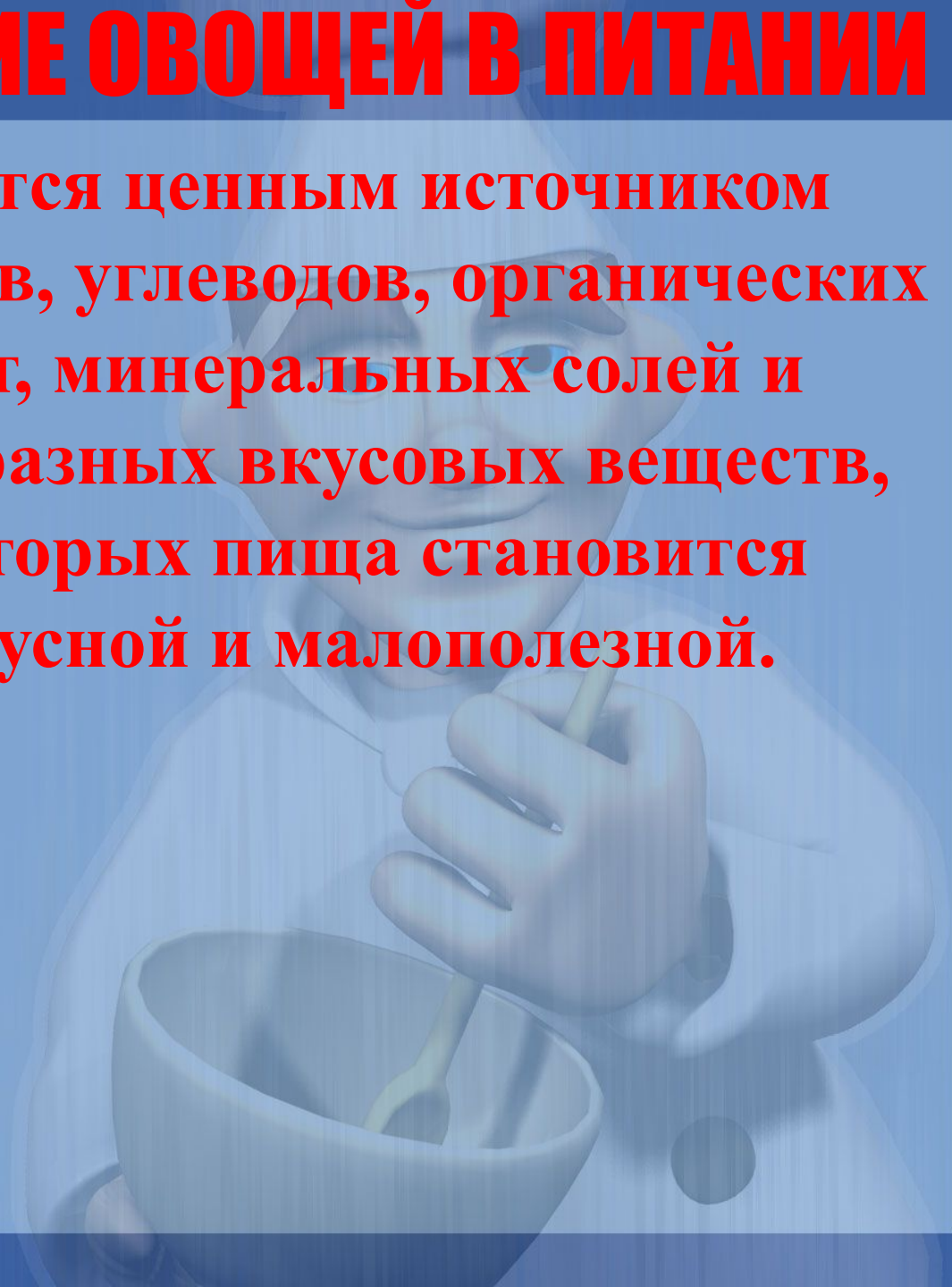


# Механическая кулинарная обработка овощей



# 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, эстрагон, базилик.

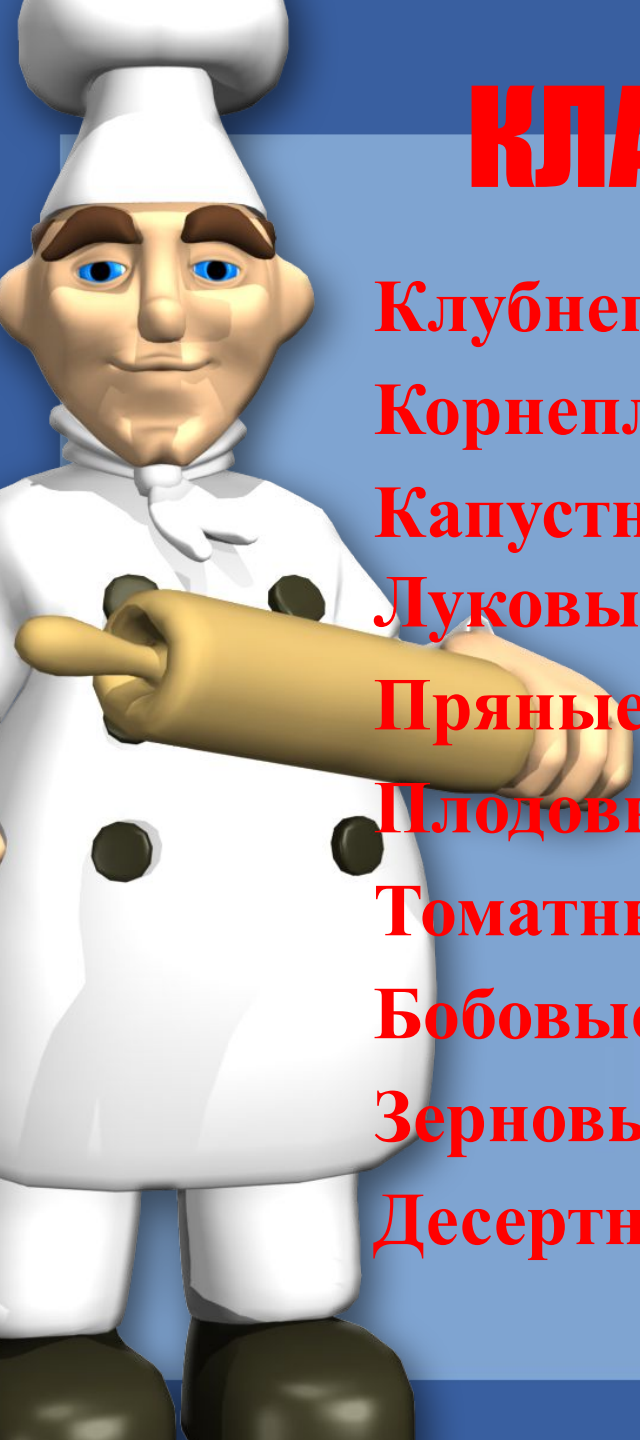
Плодовые – тыква, кабачки, огурцы.

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:

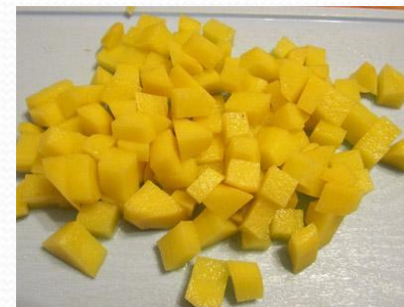
**Простые формы**



**Сложные формы.**



# Простые: картофель

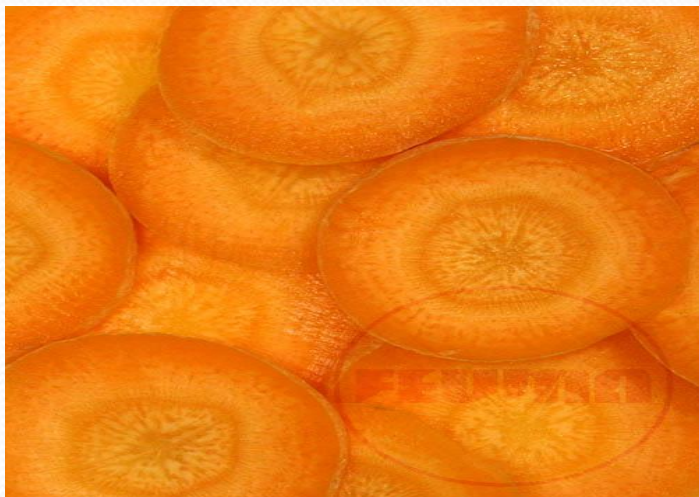








# Морковь:







# Лукковые:



# Капустные овощи:



# Сложные формы: картофель



# МОРКОВЬ



# Нарезка техникой карвинг



# А теперь повторим?

1. Какие основные термины Вы узнали?

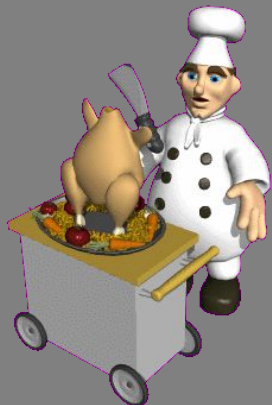
2. Каково значение овощей в питании?

3. На какие группы делятся овощи?

4. Из каких операций состоит обработка овощей?

5. Какие формы нарезки овощей Вы узнали?





**СПАСИБО ЗА  
ВНИМАНИЕ!**

