

# Тема урока:

Особенности обработки овощей.  
Подготовка овощей к  
фаршированию.

# Цели урока:

- 1.Изучить как производится процесс подготовки овощей к фаршированию.
- 2.Закрепить полученные знания.



# Подготовка овощей к фаршированию



## Подготовка кабачков для фарширования



сортировать



промыть



отрезать  
плодоножку



очистить



нарезать  
поперек  
на цилиндры  
(высотой 4-5 см)



удалить семена



поместить в  
подсоленную  
кипящую воду  
и варить до  
полуготовности



фаршировать



# Подготовка перцев для



сортировать



промыть



удалить  
плодоножку  
вместе с  
семенами



промыть



поместить в  
подсоленную  
кипящую воду  
(1-2 мин)



вынуть  
охладить



фаршировать

# ФАРШИРОВАННЫЕ ПЕРЦЫ





# Подготовка помидор для фарширования



сортировать



калибровать



промыть



срезать верхнюю часть вместе с плодоножкой



удалить семена вместе с частью мякоти



посыпать солью и перцем



дать стечь соку



фаршировать

# Подготовка капусты для голубцов



Удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, загрязненные листья, вырезают кочерыжку



промыть



поместить в подсоленную кипящую воду и варить до полуготовности



охладить



разделить на листья



отбить утолщенную





