

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 фаршировки



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



