



# Механическая кулинарная обработка овощей



Подготовила преподаватель:  
Иванова Е.С.



# Классификация овощей



- Клубнеплоды (картофель, топинамбур, батат)
- Корнеплоды ( морковь, свекла, репа, редька, редис )
- Капустные (капуста белокачанная, савойская, брюссельская )
- Луковые (лук репчатый, лук порей, лук зеленый, чеснок )
- Пряные (базилик, петрушка, майоран, укроп )
- Плодовые (тыквенные ( тыква, кабачки, огурцы)
- Томатные (томаты, перец стручковый, баклажаны)
- Бобовые (горох, бобы)
- Зерновые (сахарная кукуруза)
- Десертные ( артишоки, спаржа, ревень )



# Формы нарезки овощей



# Механическая кулинарная обработка клубнеплодов

Сортировка

Калибровка

Мойка

Очистка

Дочистка

Мойка



#81461152





# Первичная обработка белокочанной капусты

Снимание загнивших и загрязненных листьев

Отрезание наружной части кочерыжки

Промывание

Разрезание качана

Вырезание кочерыжки

Промывание



# Нарезка капусты

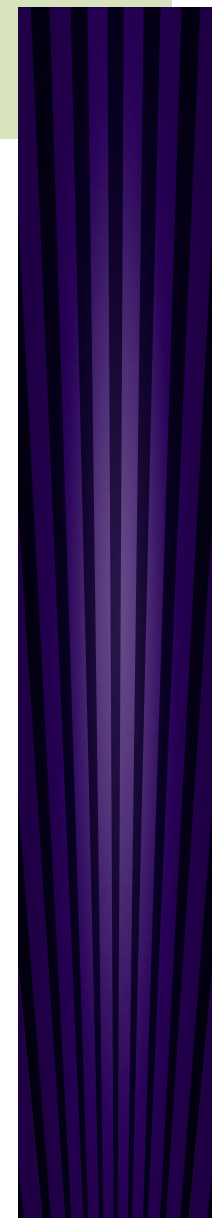
Кубики (шашки)



Рубка



Соломка

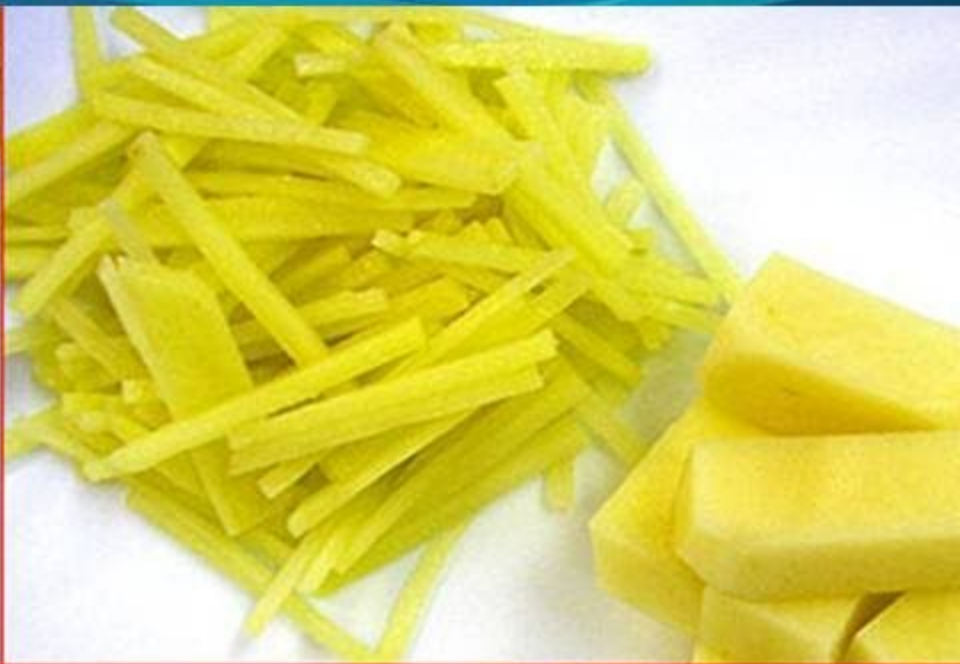


# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля

<b>Форма нарезки</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<i>соломка</i>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре (большом количестве жира)</i>
<i>брусочки</i>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жарки, борщей(кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и т.д.</i>
<i>Кубики: Крупные Средние мелкие</i>	<i>Ребро 2 * 2,5 см Ребро 1 * 1,5 см Ребро 0,3 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, тушения. Для блюда «картофель в молоке», тушения Для салатов, гарнира к холодным блюдам.</i>
<i>дольки</i>	<i>Со среднего картофеля но длиной не более 5 см</i>	<i>Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.</i>
<i>ломтики</i>	<i>Толщина 0,1 * 0,2 см Ребро 1 * 1,5 см</i>	<i>Для салатов, винегретов.</i>
<i>Кружочки: Сырой вареный</i>	<i>Диаметр 2 * 3, толщина 0,15 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре, основным способом. Для запекания рыбы, мяса, жаренья.</i>

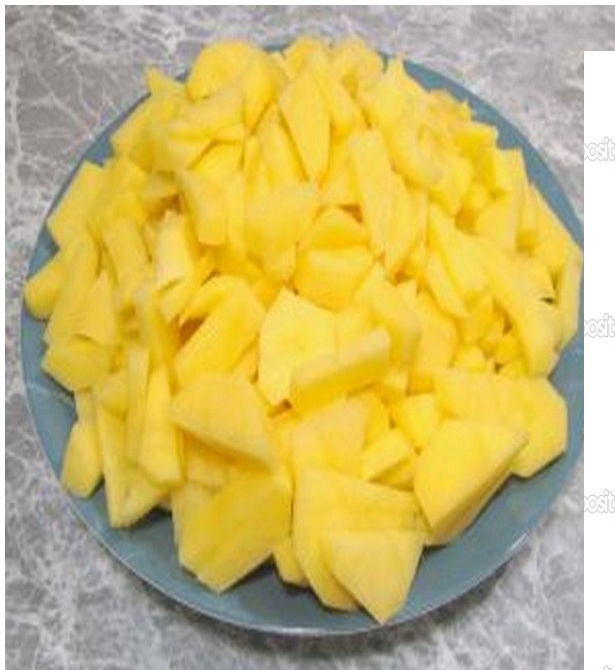


# Простые формы нарезки картофеля





# Нарезка ломтиками, брусочками



# Нарезка кубиком



# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови

<b>Форма нарезания</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<b>соломка</b>	<i>Длина 4 * 5 см, поперечное сечение 0,1 * 0,2 см</i>	<i>Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей, (кроме флотского и сибирского), морковных котлет.</i>
<b>Брусочки</b>	<i>Длина 3,5 * 4, поперечное сечение 0,4 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с макаронами, бульонов с овощами, для припускания</i>
<b><u>Кубики:</u></b> <b>Средние</b> <b>Мелкие</b>	<i>Ребро 1 * 1,5 см</i> <i>Ребро 0,5 * 0,5 см</i>	<i>Для припускания, тушения.</i> <i>Для супов с крупами, бобовыми, для гарниров к холодным блюдам</i>
<b>крошка</b>	<i>Ребро 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для щей супочных, супа рисового, фаршей.</i>
<b>Дольки</b>	<i>Длина 3,5 * 4 см</i>	<i>Для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.</i>
<b>Ломтики</b>	<i>Толщина 0,1 * 0,2, ребро 1 см</i>	<i>Для борща флотского, сибирского, салатов, винегретов.</i>
<b><u>Кружочки:</u></b> <b>сырые</b> <b>вареные</b>	<i>Диаметр 2 * 2,5 Толщина 0,1 * 0,15 см</i>	<i>Для супа крестьянского.</i> <i>Для гарнира к холодным блюдам.</i>



# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b>Соломка (полукольца)</b>	<i>Длина 4 -5,см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Для заправочных супов(кроме флотского, сибирского), супы с макаронными изделиями, соусы, винегрет, бефстроганов.</i>
<b>Кубики</b>	<i>0,1 – 0,3 см</i>	<i>Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.</i>
<b>Дольки</b>	<i>длина 3 – 5 см</i>	<i>Для щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек « по - русски».</i>
<b>Кольца</b>	<i>Диаметр - 3-4 см Толщина 0,1 -0,2см</i>	<i>Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре, к холодным блюдам.</i>

# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование капусты.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование.</i>
<i>Соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Толщина 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Борщи, щи, рассольники, тушеная капуста, салаты, гарниры к холодным блюдам, капустная запеканка.</i>
<i>Шашки</i>	<i>Ребро 2 – 2,5 см</i>	<i>Щи, борщи флотский, сибирский, рагу, суп овощной, крестьянский, припускания.</i>
<i>Кубики Мелкие (крошка)</i>	<i>Ребро 0,2 – 0,3 см</i>	<i>Щи суточные, фарш.</i>
<i>Дольки</i>	<i>Длина по размеру кочана</i>	<i>Варка, припускание, для жарки после предварительной варки.</i>



# Дольки.

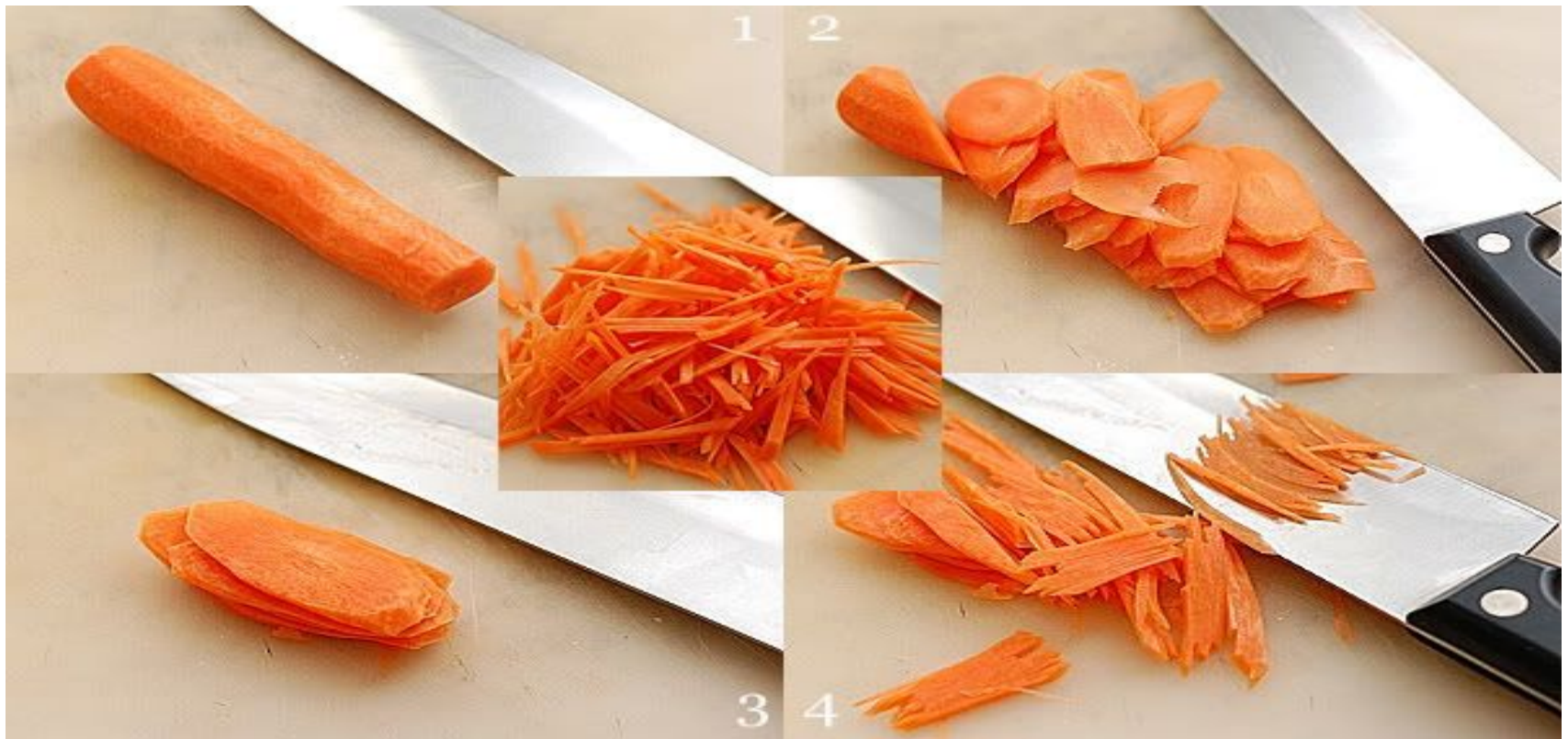


# Ломтики





# Нарезка моркови соломкой



# Обработка репчатого лука

Перебирание

↓  
Сортировка

↓  
Отрезание нижней части-донце

↓  
Отрезание верхней части-шейка

↓  
Удаление сухих чешуек

↓  
Промывание

# Полукольца





# Нарезка лука кольцами



# Нарезка лука шашками





# Фигурная нарезка овощей







СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

