

Тема: «Нарезка клубне- и корнеплодов»

Подготовила мастер производственного обучения :
Баранова Людмила Николаевна

2009г.

Тема.

«Нарезка
клубнеплодов»

Формы нарезки:

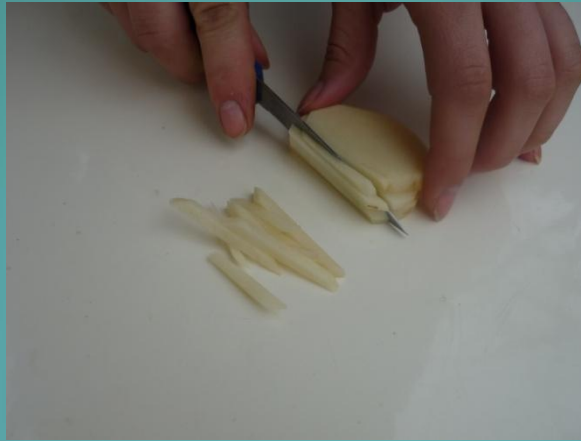
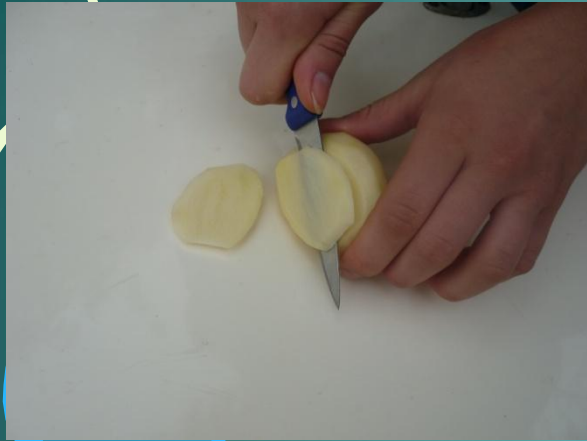
Простые:

соломка, брусочки,
кубики, дольки,
кружочки, ломтики.

Сложные:

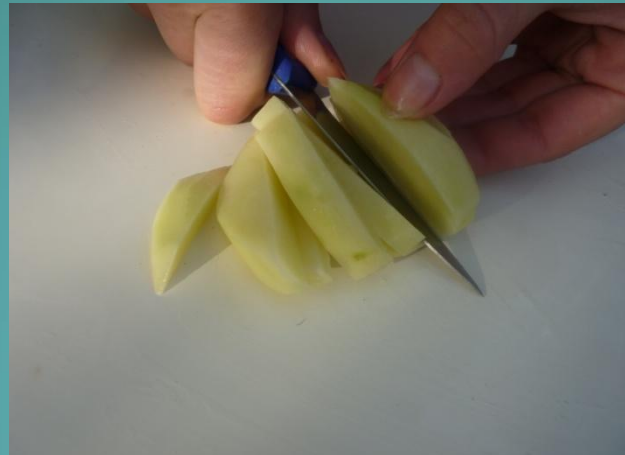
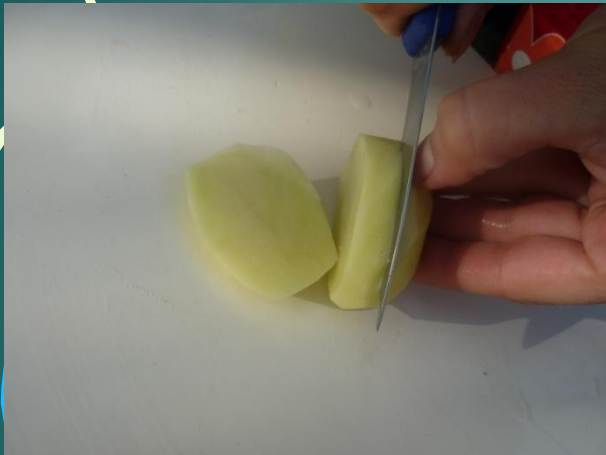
бочоночки,
чесночки,
спирали,
стружка,
шарики.

Формы нарезки картофеля.



Соломка

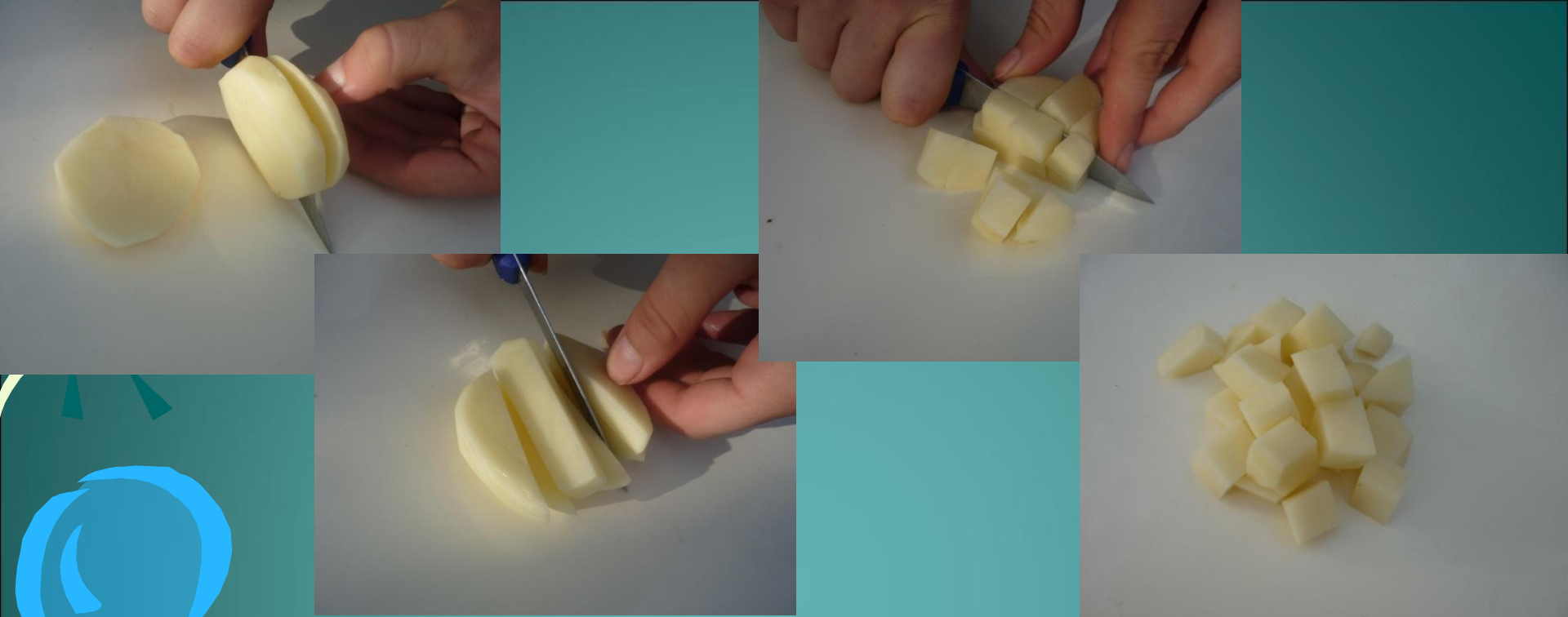
Сырой картофель нарезают на тонкие пластинки толщиной 0,2 см, накладывают одну на другую и шинкуют поперёк на соломки. Используют для жарки во фритюре.



Брусочки

Сырой картофель нарезают на пластины толщиной 0,7...1см, нарезают на брусочки длиной 3 - 4см. Используют для жарки и супов.

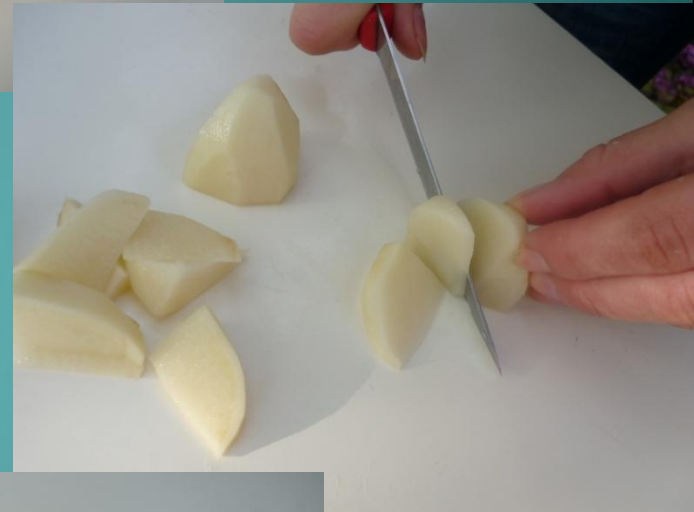
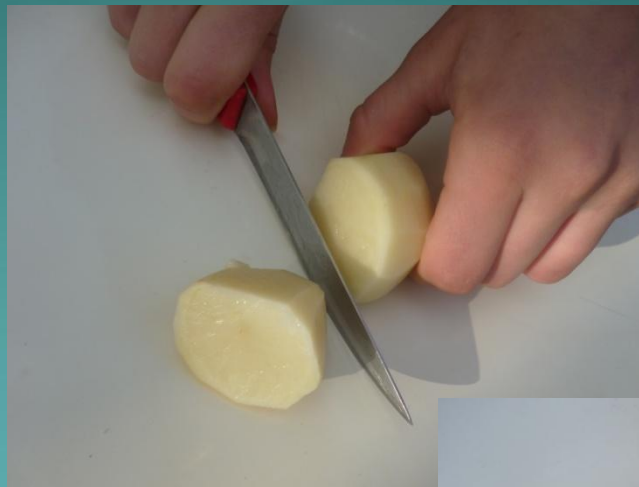


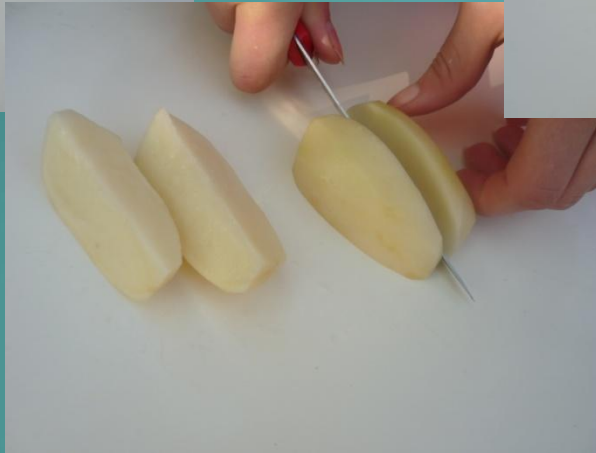
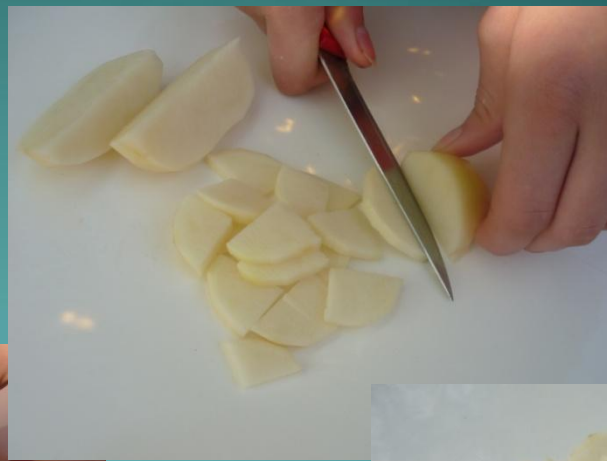
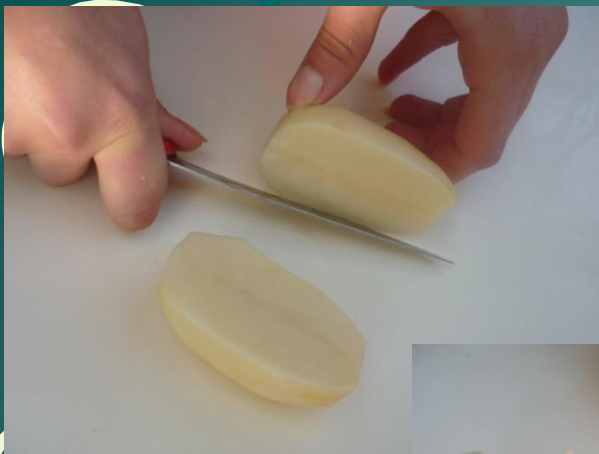


Кубики: В зависимости от назначения картофель нарезают крупными, средними или мелкими кубиками. Вначале картофель разрезают на пластинки, нарезают их на брусочки, а затем режут поперёк на кубики. Крупные (2–2,5см.) используют для супов с крупами, борща флотского, сибирского, для тушения; средние (1-1,5см.) для блюда «Картофель в молоке», тушения; мелкие (0,3-0,5 см.) для салатов, гарнира к холодным блюдам.

Дольки:

Сырой некрупный картофель нарезают пополам, затем по радиусу – на дольки. Используют для рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре.





Ломтики:

Картофель мелкого и среднего размера разрезают вдоль пополам, затем ещё раз пополам и шинкуют поперёк на ломтики толщиной 0.1...0.2см. Используют для салатов, винегретов.

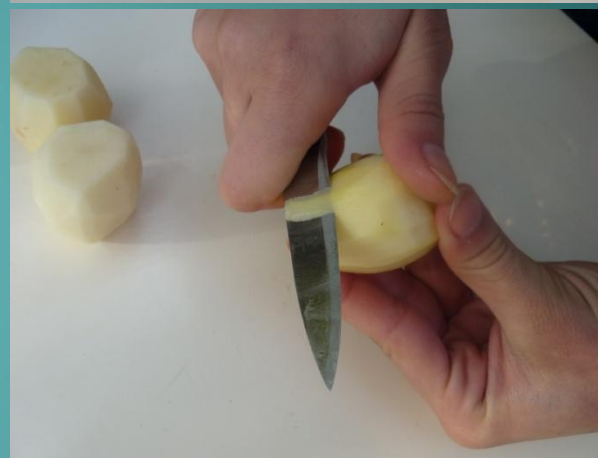


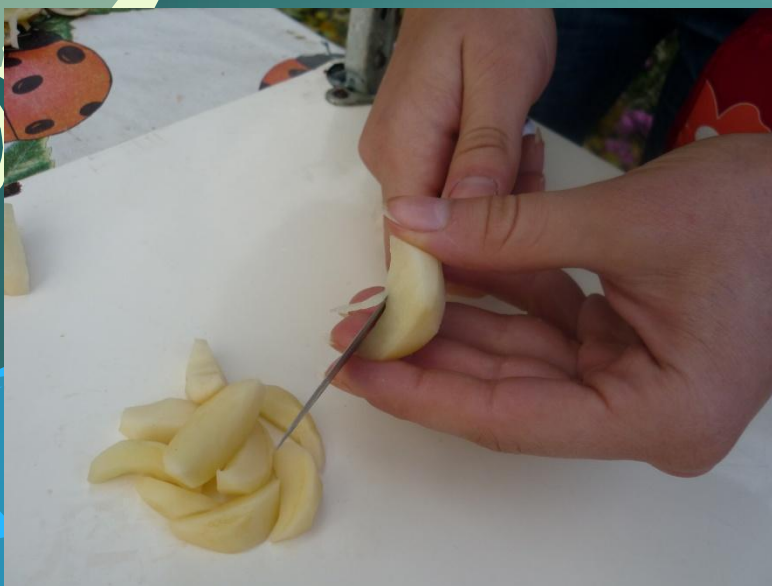
Кружочки:

Сырой картофель выравнивают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперёк на тонкие кружочки толщиной 0,15...0,2см. Сырой картофель используют для жаренья во фритюре и основным способом, а вареный для запекания рыбы, мяса, жарки.

Бочоночки:

Картофель среднего размера
обрезают с двух противоположных
сторон, затем обтачивают, придают
форму бочоночка. Используют для
варки на гарнир.

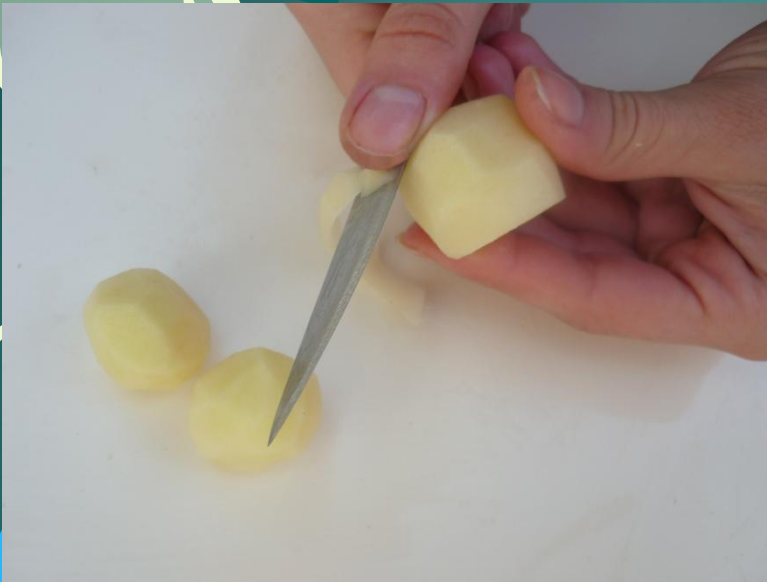


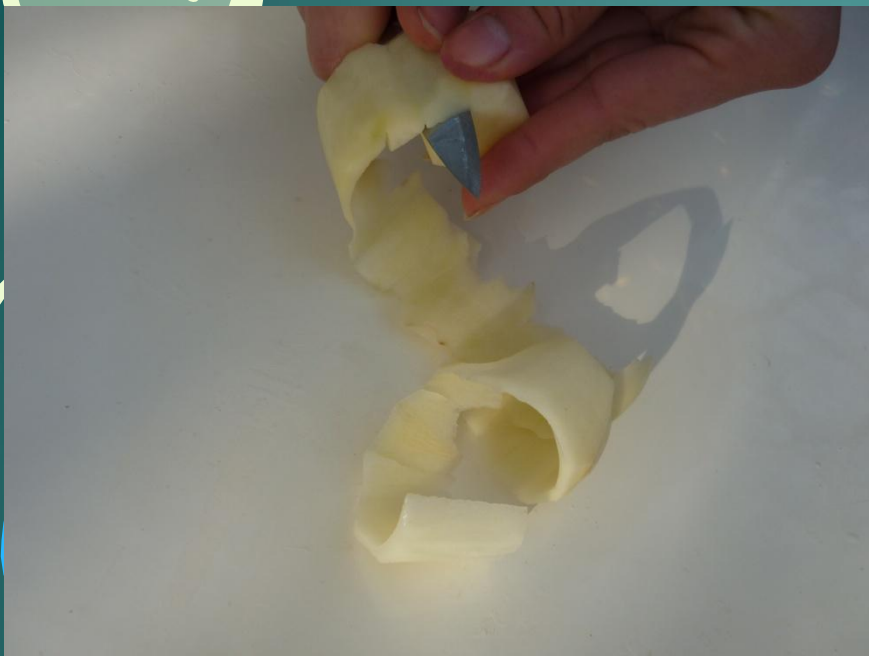


Чешночки: Сырой картофель сначала обтачивают бочоночками или шариками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку. Используют для приготовления супов.

Шарики:

Из сырого картофеля с помощью спец.выемок вырезают шарики различного размера или применяют приём обтачивания. Крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.





Стружка:

У сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2...3см, обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2...2,5мм и длиной 25...30 см. используют для жарки во фритюре.

А теперь повторим!

1. Какова пищевая ценность клубнеплодов?
2. Какой вид нарезки указан на картинке?
3. Какие из них относятся к сложным видам?



Тема:

«*Обработка
корнеплодов.*»

Формы нарезки

Простые:

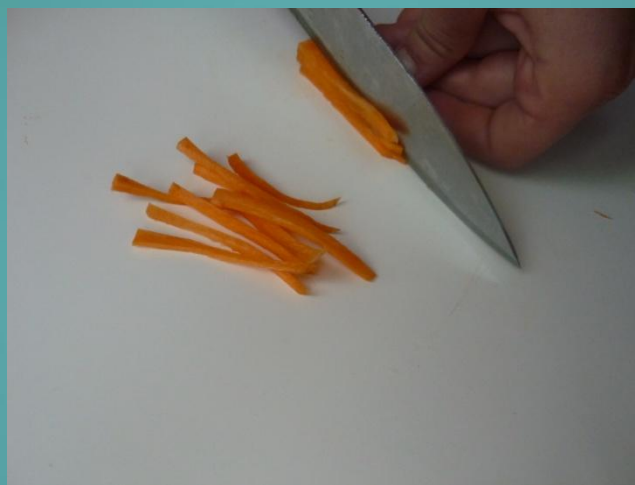
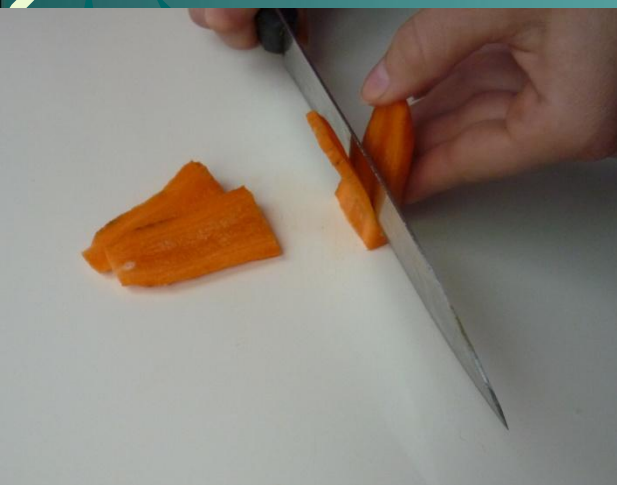
соломка, брусочки, кубики, дольки, кружочки, ломтики.

Сложные:

звёздочки, гребешки, шарики или орешки.

Формы нарезки корнеплодов

МОРКОВЬ

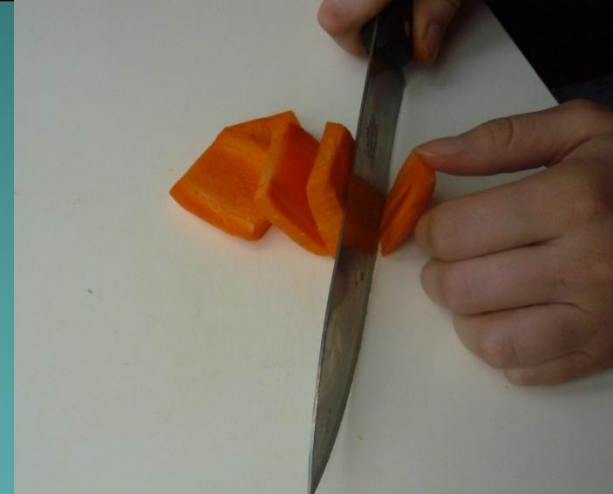


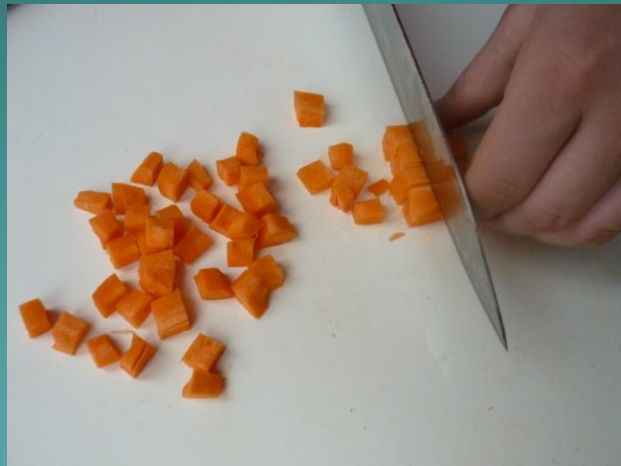
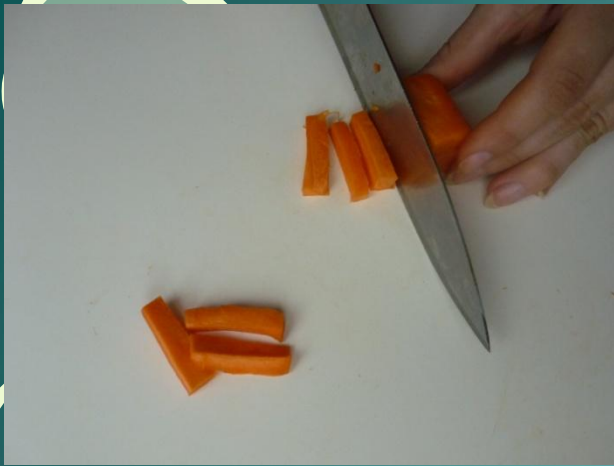
Соломка

Морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют их соломкой. Используют для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей. (кроме флотского, сибирского)

Брусочки

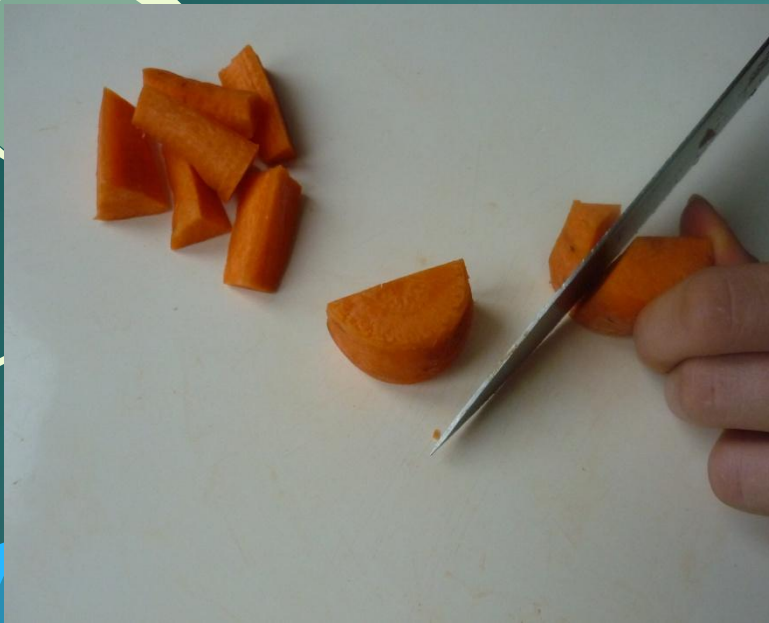
Сырую морковь вначале режут на цилиндры длиной 3,5...4см, разрезают их на пластины толщиной 0,5см и нарезают на брусочки. Используют для супа с макаронами, бульона с овощами.





Кубики

Морковь нарезают на брусочки и режут их поперёк на кубики. По размерам кубики подразделяют на средние, мелкие и крошку. Средними кубиками нарезают сырую морковь для припускания, тушения. Мелкие кубики из сырой моркови используют для приготовления супов, из вареной - для холодных блюд, крошку из сырой моркови - для щей суточных, супа рисового.



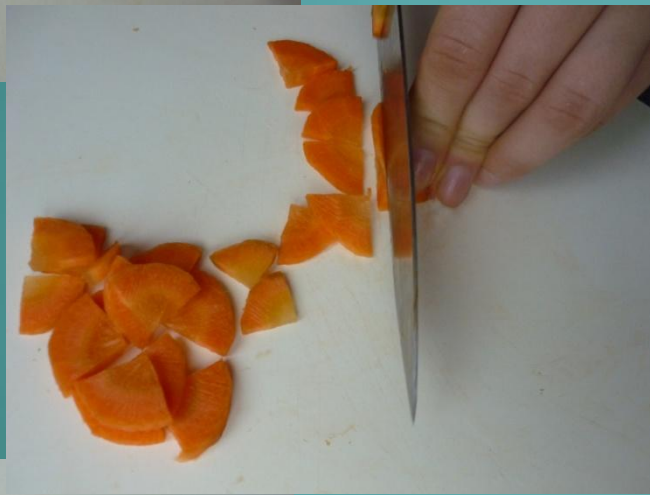
Дольки.

Морковь режут поперёк на цилиндры высотой 4 см, разрезают их вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на дольки. Используют для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.



Кружочки.

Морковь одинакового диаметра (до 3 см) нарезают на кружочки толщиной 0,1...0,15 см. Сырые используют для супа крестьянского, вареные для гарнира к холодным блюдам.



Ломтики

Морковь нарезают вдоль на две или четыре части и нарезают поперёк на ломтики толщиной 0,1...0,2см. Сырые используют для борща флотского, сибирского, вареные для салатов, винегрета.

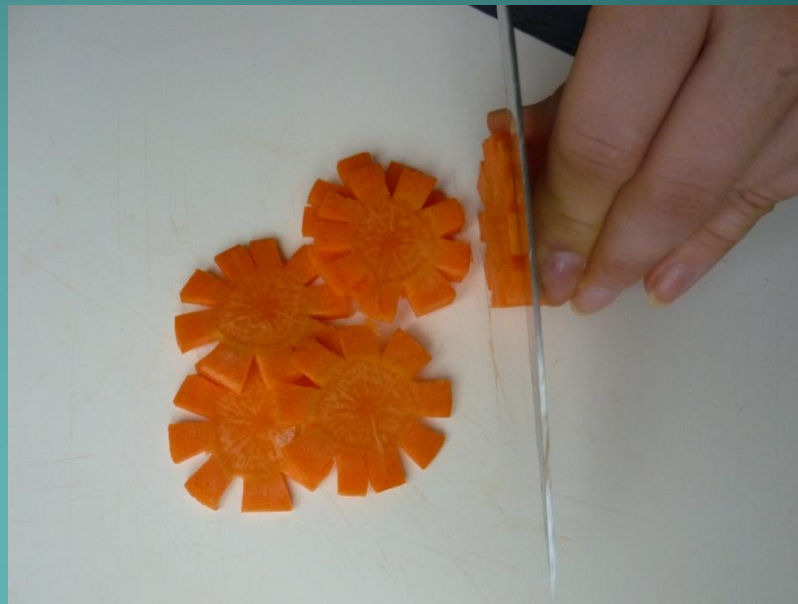
Звёздочки, шестерёнки

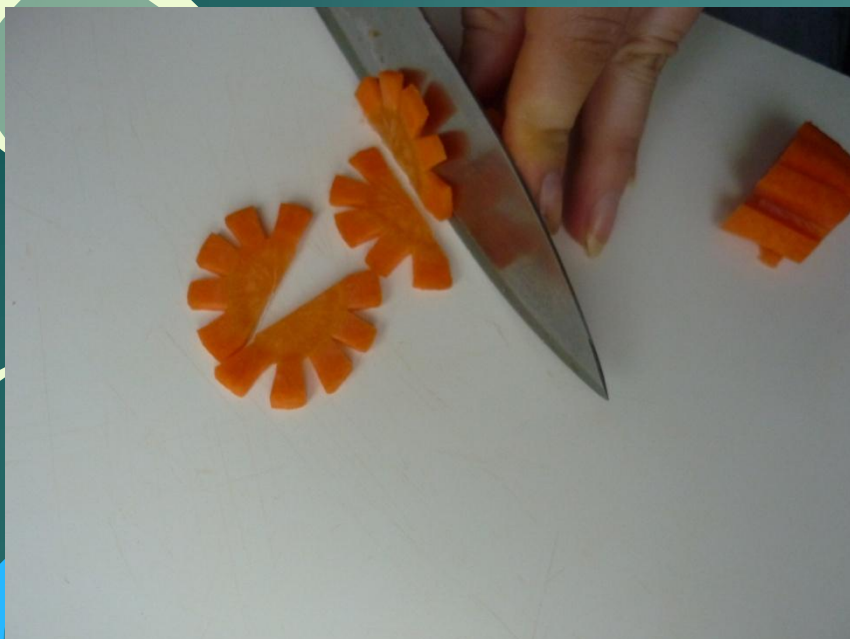
Карбованную морковь
нарезают поперёк

толщиной 0,1см.

Используют для

украшения холодных
блюд.

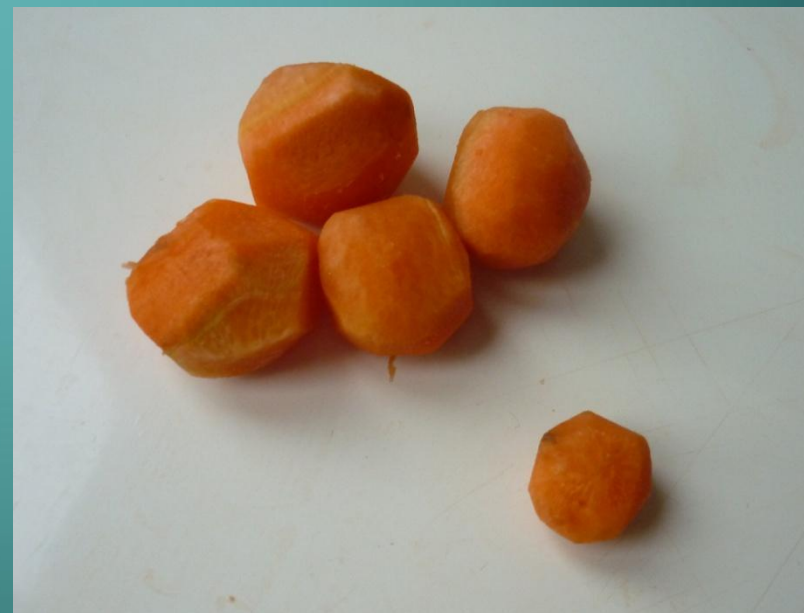




Гребешки. Карбованную морковь нарезают вдоль пополам, затем нарезают наискось толщиной 0,1 см. Используют так же для украшения холодных блюд.

Шарики, орешки

В зависимости от использования морковь нарезают шариками различного размера, пользуясь спец.выемками или вручную приёмом обтачивания. Используют для гарнира к холодным блюдам.



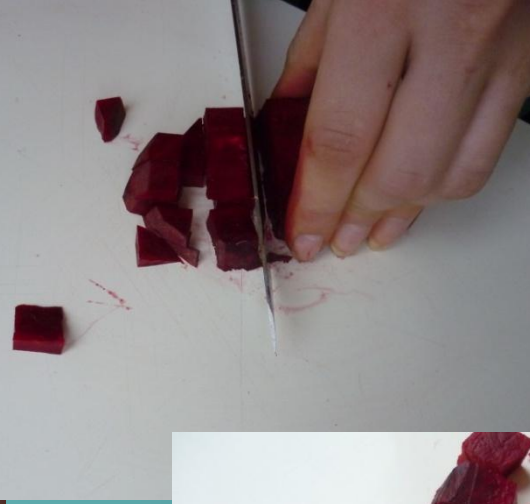
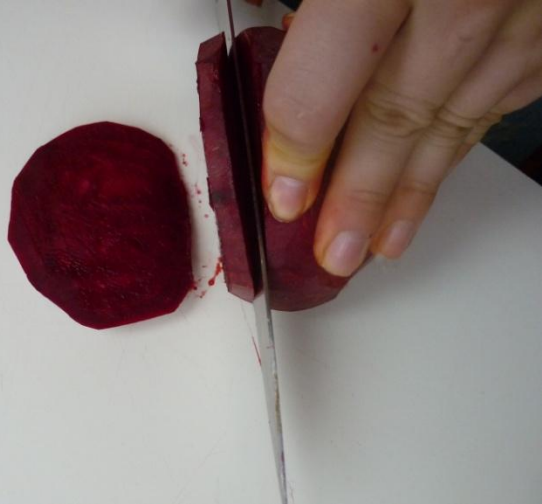
Свекла.



Соломка

- . Свеклу режут на пластинки толщиной 0,2 см. и шинкуют их соломкой. Используют для борщей (кроме флотского, сибирского, свекольника)





Кубики: Свеклу нарезают на пластинки толщиной 0,5...1см, разрезают на брусочки, затем режут на кубики. Используют для тушения, винегрета и гарнира к сельди.

Звёздочки: Шестерёнки

Карбованную свеклу мелкого размера нарезают поперёк на звёздочки толщиной 0,1...0,2см. Используют для украшения холодных блюд.



А теперь повторим!

1. Какова пищевая ценность корнеплодов?
2. Какой вид нарезки указан на картинке?



3. Какие из них относятся к сложным видам?