

Урок по производственному обучению

Виды нарезки овощей

*Мастер производственного обучения
Белова Галина Васильевна*

Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.

□ Сортировка.



□ Калибровка



□ Мытье



□ Очистка



□ Дочистка



□ Мытье



Простые виды нарезки картофеля



Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля

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

Кубики



Брусочки.

Ломтики



Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови

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

Виды нарезки моркови



Соломка.

Брусочки



Кубики.



Дольки



Домтики.



Крошка



Формы нарезки, размеры, кулинарное использование свеклы.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>Соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Для борщей (кроме флотского и сибирского), свекольника, маринада, свекольных котлет.</i>
<i>Кубики: Средние Мелкие</i>	<i>Ребро 1 – 1 см 0,5 – 0,5 см</i>	<i>Для тушения. Для сложного гарнира; сельди.</i>
<i>Ломтики</i>	<i>Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см длина 1 – 1,5 см</i>	<i>Для борщей флотского, сибирского, вареная для винегрета.</i>
<i>Шарики, Звездочки, гребешки</i>	<i>Диаметр 1 – 1,5 см</i>	<i>Для украшения холодных блюд.</i>

Простые виды нарезки свеклы



Соломка



Брусочки.

Кубики



Дольки.

Ломтики



Первичная обработка белокачанной капустыкапусты

- Снимают загнившие и загрязненные листья;
 - ↓
 - отрезают наружную часть кочерыжки и промывают;
 - ↓
 - Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку;
 - ↓
 - кладут в холодную подсоленную воду (50...60 г соли на 1 л воды) на 10 – 15 минут для удаления гусениц.
 - ↓
 - промывают.
-



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>

Виды нарезки капусты



Обработка репчатого лука

▣ **Перебирают;**



▣ **сортируют;**



▣ **отрезают нижнюю часть – донце;**



▣ **отрезают верхнюю часть - шейку;**



▣ **снимают сухие чешуйки;**



▣ **промывают в холодной воде.**



Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.

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

Формы нарезки репчатого лука (кольца)



Полукольца



Шашки (квадратики)



Фигурные виды нарезки овощей



Фигурные виды нарезки картофеля.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>бочоночки</i>	<i>Высота 3,5 * 4 см, Диаметр 3 * 4 см</i>	<i>Для варки на гарнир.</i>
<i>чесночки</i>	<i>Длина 3,5 * 4 см</i>	<i>Для рассольника</i>
<i>Стружка</i>	<i>Ширина 2 * 3 см толщина 0,2 * 0,25 см, длина 25 * 30 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре</i>
<i>Шарики: Крупные Средние мелкие</i>	<i>Диаметр 3 * 4 см Диаметр 1 * 1,5 см Диаметр 0,5 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре, варки. Для жаренья во фритюре, варки, на гарнир. Для холодных блюд(вареный)</i>

Фигурные виды нарезки моркови.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>Шестеренки, Звездочки, Гребешки</i>	<i>Толщина 0,1 см</i>	<i>Для украшения холодных блюд.</i>
<i>Шарики</i>	<i>Диаметр 1 * 1,5 см</i>	<i>Для гарнира к холодным блюдам.</i>
<i>Орешки</i>	<i>Диаметр 0,5 * 1 см</i>	<i>Для гарнира к холодным блюдам.</i>

