

# *Первичная обработка овощей*



*Кулинария 5 класс  
Учитель технологии МОУ № 31  
Савельева Т.Н.*

# Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов



*Сортировка*

*Мойка*

*Очистка*

*Промывание*

*Нарезка*





# П о м и д о р ы



*Сортировка*

*Мойка*

*Нарезка*

# О г у р ц ы

**Сортировка**

**Мойка**

**Очистка**

**Нарезка**





# К а п у с т а

• **Белокочанная**

*Сортировка*

*Мойка*

*Очистка*

*Нарезка*



• **Цветная**

*Сортировка*

*Мойка*

*Нарезка*

# Л у к

• Репчатый

*Сортировка*

*Очистка*

*Промывание*

*Нарезка*

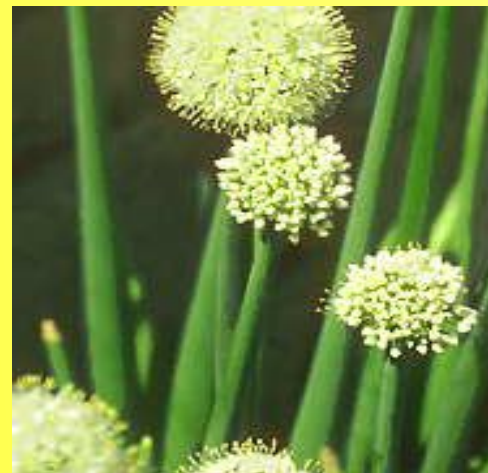


• Зеленый

*Сортировка*

*Мойка*

*Нарезка*



# Закрепление материала

## **Практическая работа.**

**Заполните таблицу «Первичная  
обработка овощей»,**

**поставив «+» или «-» в  
соответствующих ячейках.**

Виды овощей	Последовательность первичной обработки				
	сортировка	мойка	очистка	промы вание	нарез ка
<b>Корнеплоды</b> <b>Клубнеплоды</b>					
<b>Помидоры</b>					
<b>Огурцы</b>					
<b>Капуста:</b> <i>Белокочанная</i>					
<i>Цветная</i>					
<b>Лук:</b> <i>Репчатый</i>					
<i>Зелёный</i>					