

Подготовка овощей для фарширования

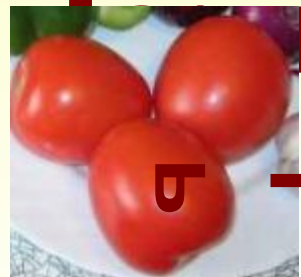
**Цель урока: научиться
подготавливать овощи для
фарширования**



**1. Подготовка плодовых овощей
для фарширования**

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка помидор для фарширования



сорт
иров
ати

кали
бров
ать

среза
ть

удал
ить



ох
ю
сть



фарш

посвмес

те с
дать

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка помидор для фарширования

Подготовка помидор для фарширования



Р
О
М



сорт
иров

кали
бров

сдел
ать

ать



ТЬ

дат
ь



надр
езы

фарш

сте

удал

иров

чь

ить

Подготовка овощей для фарширования

фарширования

Подготовка перцев для фарширования



сорти
роват



фарш

про
мы



охл
с

удалит

одон
куш

вместе

про
мы

пѳмес
титъ в

подсо
леную

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка перцев для фарширования

Подготовка перцев для фарширования



сорти
роват

про
мы
ть

удали
ть



разр
езать
плот
оножк

фарш

удали

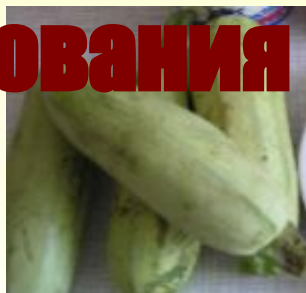
у
вдол

Подготовка овощей для фарширования

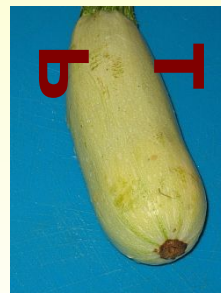
Подготовка кабачков для фарширования



сорт
иров



про
мы



отр
еза



очи
сти



фарш
иров

ть пом
ести
ть в
под

те
пл
дон
удали
ожк
ть



нареза
ть

Подготовка овощей для фарширования

фарширования

Подготовка капусты для голубцов

варьиру

калгибро



ТЬ

ВЫР
РЬ
М
езат

О Ч П

помес

ТИТЬ

В

ПОДСО

удали

Ь

ену

ДИ
ла
ОХ

КИПЯ



ТЬ
вер
ие



коче
рыж
ку



ТЬ

фарш лист

отбить

раздщуну



ировая

утощен

едитволу

Подготовка овощей для фарширования

**Домашнее задание:
Составить опорные конспекты
в рисунках по подготовке
овощей для фарширования**