

# 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



фарш

посвмес

те с  
дать

# Подготовка овощей для

## фарширования

### Подготовка помидор для фарширования



Р  
И  
Т

О  
М

П  
Р



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

т  
р



охл



удалит

одон  
куш

вместе

с



про  
мы

п  
мес  
тит 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

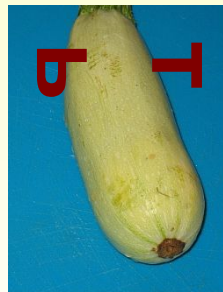
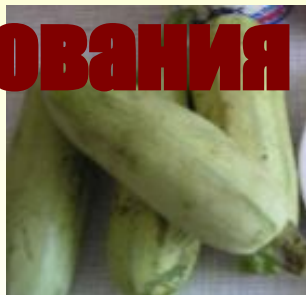
у  
вдол

# Подготовка овощей для фарширования

## Подготовка кабачков для фарширования



фарширования



сорт  
иров

про  
мы

отр  
еза

очи  
сти



ТЬ ПОМ  
ести

ТЬ  
пл



ТЬ



фарш  
иров

ТЬ В  
под

ДОН  
удали  
ожк  
ТЬ

нареза  
ТЬ

# Подготовка овощей для фарширования

## фарширования

### Подготовка капусты для голубцов

варьиру

калгибро



ТЬ

ВЫР  
РЬ  
М  
езат

О

У

П

помес

ТИТЬ

В

подсо

удали

Ь

ену

ДИ

ла

ОХ

кипя



ТЬ

вер

ие



коче

рыж

ку



ТЬ

ДИ

ла

ОХ

фарш лист

отбить

раздщуну



ировая

утощен

едитволу





# Подготовка овощей для фарширования

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