

Подготовка овощей для фарширования



- 1. Подготовка плодовых овощей для фарширования**
- 2. Подготовка капусты для голубцов**

ЦЕЛЬ УРОКА:

✓ *Научить студентов подготавливать овощи для фарширования.*

ЗАДАЧИ УРОКА:

✓ *Развивать творческую деятельность студентов, активность и способность работать в группах. Расширить кругозор, развивать любознательность.*

✓ *Воспитывать бережное отношение к продуктам, аккуратность и опрятность в работе.*



Перед началом фарширования овощей, их необходимо предварительно обработать.

- ✓ **Капуста.** Снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50-60 гр соли на 1л воды) на 15-20 мин, при этом гусеницы и улитки сами всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого капусту вновь промывают.
- ✓ **Помидоры.** Сортируют по размерам и степени зрелости, удаляют испорченные и помятые экземпляры.
- ✓ **Перец.** Сортируют, разрезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью и промывают.
- ✓ **Кабачки.** Промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают.

Подготовка помидор для фарширования



1. сортировать



2. калибровать

3. проткнуть



4. срезать верхнюю часть вместе с плодоножкой



5. вынуть семена с частью

6. дать стечь соку

7. посыпать солью и перцем



8. наполнить фаршем

Подготовка перцев для фарширования (1 вариант)



1. сортировать



2. промыть



3. сделать надрез
вокруг
плодоножки
и удалить ее



4. Снова промыть

5. поместить в
подсоленную
кипящую воду
(1-2 мин)



6. вынуть,
охладит



7. наполнить
фаршем

Подготовка перцев для фарширования (2 вариант)



1. сортировать



2. промыть



3. сделать надрез вокруг
плодоножки,
удалив её вместе с
семенами



4. разрезать
вдоль пополам
удалить семена



5. промыть,
положить в
кипящую
воду на 1-2 мин



6. Наполнить фаршем



Подготовка кабачков для фарширования



1.
сортировать



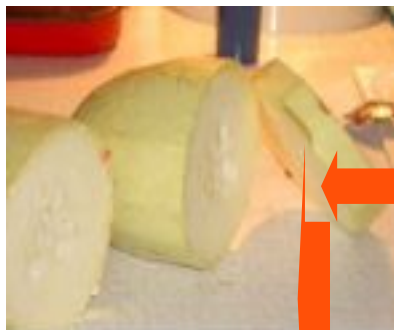
2.
промыть



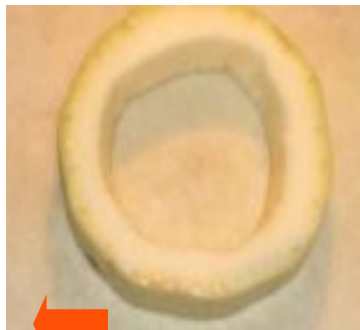
3.отрезать
плодоножку



4.
очистить



6.нарезать
поперек
на цилиндры
(высотой 4-5
см)



7.удалить
семена

8.поместить в
подсоленную
кипящую воду
и варить до
полуготовности
3-5 мин



9.охлаждать

10. наполнить
фаршем

Подготовка капусты для голубцов

1.калифоровать
1.сортировать



2.вырезать
кочерыжку
удалить
верхние
листья



3.промыть



4.поместить в
подсоленную
кипящую
воду
и варить до
полуготовнос
ти

5.



6. Разделать на листья,
отбить утолщенную
часть



7.Наполнить фаршем и
завернуть



8.Готовый голубец