

# РАЗЛИЧНЫЕ ФОРМЫ

# НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ:

*Исп. Волкова Л.А  
учитель технологии  
МКОУ СОШ №4  
г.Солнечногорск  
Московская обл.*

---

# НАРЕЗКА КАПУСТЫ:

---



**ШИНКОВАНИЕ**



**ДОЛЬКИ**



**КРОШКА**



**СОЛОМКА**

# НАРЕЗКА СЛАДКОГО ПЕРЦА:

---



**КОЛЕЧКИ**



**КУБИКИ**



**ДОЛЬКИ**



# НАРЕЗКА ЯБЛОКА:



**КУБИКИ**



**ДОЉКИ**



**КРУЖОЧКИ**

# НАРЕЗКА ЛУКА:

---



**КОЛЬЦА**



**ПОЛУКОЛЬЦА**



**КУБИКИ**

# НАРЕЗКА ЗЕЛЕНИ:

---



**МЕЛКО НАРУБИТЬ**

# **ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ:**

---

- 1. Овощи для салата можно приготовить заранее (за 1-2 часа)**
- 2. Из сырых овощей салаты готовят и заправляют перед подачей.**
- 3. Вареные продукты должны быть мягкими, но не разваренными.**
- 4. Цвет и запах блюд должны соответствовать цвету и запаху свежих продуктов.**



# ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ САЛАТА:



# ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ САЛАТА:

