



Тема: Способы
тепловой обработки.

Варка.

Варкой называют
нагревание пищевых
продуктов в жидкости
(воде, молоке, бульоне,
отваре) до температуры
100°С или в среде
насыщенного водяного
пара.



Основной способ

производится, когда продукт полностью погружают в жидкость (при варке супов, бульонов и т. п.).





Варка на пару.

Варку проводят в специальном пароварочном шкафу или на решетке пароварочной коробки, или в небольших по размеру электрических пароварках.

Продукт варится паром, образующимся при кипении воды.

Tefal

Припускание.

Это варка с небольшим количеством жидкости (300-500 г на 1000 г продукта) или собственном соке в закрытой посуде.



Тепловая обработка

Характеристика

--

--