



Тема: Способы  
тепловой обработки.

*Варка.*

Варкой называют  
нагревание пищевых  
продуктов в жидкости  
(воде, молоке, бульоне,  
отваре) до температуры  
100°C 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.



# Припускание.

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



**Тепловая обработка**

**Характеристика**

--

--