

- 1. Почему при хранении на воздухе картофель темнеет?**
- 2. Что такое сульфитация и как применяют способа сульфитации для предохранения картофеля от потемнения?**
- 3. От чего зависит количество отходов картофеля, моркови, свеклы ?**
- 4. Как используют отходы картофеля, моркови, свеклы?**
- 5. Назовите ножи поварской тройки.**

1-б

2- 1-в

2-б

3-а

4-д

5-г

3-в

4 - картофелеочистительная машина

овощерезательная машина

протиरो-резательные машины

5- А – 2,3,5

Б -1,4,6

Критерии оценивания:

5 баллов-оценка 5

4 балла- оценка 4

3 балла – оценка 3

2 балла оценка 2

Самостоятельная работа № 6

**Виды, назначение, правила
безопасной эксплуатации
инструментов, используемых
для обработки и нарезки
различных видов овощей и
грибов. Ножи поварские.**

Цель занятия:

**Познакомиться с видами
ножей.**

**Рассмотреть их
характеристику и
назначение.**

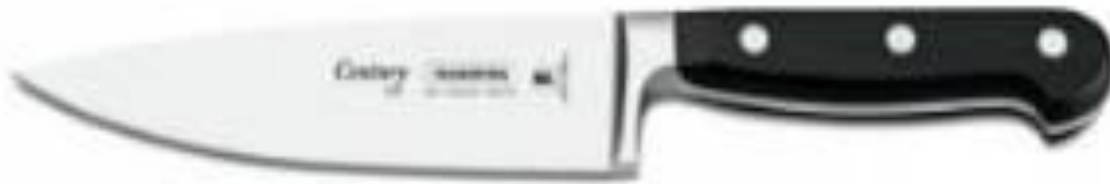
**Рассмотреть
практическое значение
изучаемой темы.**

Разновидности ножей. Их назначение.

Вид ножа	Размер и рисунок	Назначение

Ножи поварской тройки





Поварской шеф-нож. Универсальный инструмент, который может заменить большинство других ножей - кроме, пожалуй, хлебного ножа. Впрочем, многие повара обходятся только им - дело техники. Достаточно большой тяжелый нож, несмотря на свои габариты, удобен в работе. Шинковка овощей, нарезка мяса, чистка фруктов... Все это легко выполнить поварским шеф-ножом.

Широкое лезвие длиной в восемнадцать-двадцать пять сантиметров должно быть отлично заточенным и достаточно прочным. Прочность необходима для работы с замороженными продуктами



Пожалуй, на первом месте в этом списке должен стоять универсальный нож, который есть практически в каждом доме. Лезвие классической формы обычно достигает пятнадцати сантиметров. Такой нож подходит и для мяса, и для овощей. Он легок в работе и не требует особых навыков.

Однако с мягкими или же, наоборот, слишком твердыми продуктами, такой нож не справится.



Последний обязательный инструмент - небольшой нож для чистки овощей, с лезвием около семи-восьми сантиметров. Малые размеры позволяют удобно держать его в руке и тщательно очищать картофель, кабачки и другие овощи или фрукты - то, с чем сложно справиться более крупными ножами.



- хлебный нож с зазубренным лезвием. Длина такого ножа - около двадцати одного сантиметра. Его характерная особенность - похожее на пилу-ножовку лезвие, обработанное методом серейторной заточки. Особым образом зазубренное лезвие легко разрезает хлебную мякоть, но при этом не крошит ее.



Мало кто знает, что имеющаяся почти в каждом доме картофелечистка - на самом деле тоже вид ножа. Овощной нож-peeler, если пользоваться официальной терминологией, благодаря двум повернутым друг к другу лезвиям, очень удобен для очистки овощей и фруктов от кожуры. Плавающие лезвия обеспечивают дополнительную эргономику - рука от такого ножа устает значительно меньше, чем если бы вы пытались почистить картофель или яблоки обычным ножом.



Важно: если вы решили приобрести кухонный топорик, обратите внимание на ручку! Она должна быть удобной и не скользить в руке - иначе вы можете травмироваться.

Еще один полезный нож - кухонный топорик. Широкое квадратное лезвие длиной до восемнадцати сантиметров незаменимо для рубки мяса. Благодаря высокой прочности он позволяет легко прорезать крупные куски мяса, в том числе и замороженного. Интересна и его особенность: если большинством ножей необходимо резать вдоль продукта, такой топорик следует опускать вглубь.



Для непрофессиональной домашней кухни не лишним будет приобрести небольшой бутербродный нож с чуть скругленной формой лезвия. Кто из нас не любит сделать пару бутербродов на завтрак или к вечернему чаю?

Своеобразная форма такого ножа позволит удобно намазать на хлеб масло и прочие мягкие продукты: паштеты, плавленый сыр, мягкий творог или мусс, варенье...

Широкое лезвие длиной в восемь сантиметров заметно облегчит вам приготовление бутербродов.



Пригодится на кухне и филейный нож с узким и длинным лезвием в двадцать сантиметров. Форма ножа и поднятый вверх кончик помогают легко филировать рыбу, отделив филе от кости, нарезать мясо тонкими слайсами. Но будьте осторожны: такой нож не подходит для твердых продуктов, поэтому избегайте нарезки замороженного мяса или рыбы.



Японский нож-сантоку не слишком популярен у нас. Как ни странно, этот удобный широкий двадцатисантиметровый нож не пользуется большой известностью. А вот американцы его давно оценили - многие профессиональные повара переходят с шеф-ножей на сантоку. Да и практически в каждом доме можно встретить такую модель.

Благодаря опущенному острию нож эргономичнее своего шеф-аналога. Он удобен при рубке мяса или шинковке. Острие позволяет филигранно нарезать даже самые капризные продукты, включая хлеб.



Еще один малопопулярный нож пригодится многим любителям сыра. Он так и называется - сырный. Использовать его лучше для мягких сортов - с твердыми справиться и универсальный либо же шеф нож. Углубления или отверстия на лезвии ножа позволяют нарезать мягкий сыр, избегая его деформации и прилипания. Приятный бонус - на кончике такого ножа зачастую располагается небольшая вилочка, для аккуратной переноски сыра на тарелку.



Для любителей фаршированных овощей, несомненно, пригодится нож для вырезания полости. Овальная форма лезвия выглядит необычно, однако стоит взять его в руки, вы поймете все удобство. Заостренная кромка позволяет быстро убрать мякоть из кабачков, баклажанов и прочих овощей. При желании вы можете подготовить к фаршированию даже куски мяса - но для этого удобнее будет слегка подморозить их.



Еще одна интересная модель - нож для огурцов. Впрочем, с его помощью можно быстро нарезать на тонкие аккуратные ломтики любые твердые овощи или фрукты. семь параллельных лезвий обеспечивают четкость и аккуратность линии, а потому ваша тарелка с фруктовой или овощной нарезкой будет выглядеть безупречно.



Интересен в использовании и так называемый нож-сечка. Полукруглое лезвие венчают сразу две рукоять. Работать с ним предлагается двумя руками. Такой нож подойдет для готовки рубленных стейков, быстрой шинковки большого количества мяса или овощей и так далее.

Нож часто используют на профессиональной кухне, а вот любители его опасаются. И зря. Да, работа с сечкой требует определенных навыков - однако потратив пару часов на тренировки, вы заметите, насколько проще стало работать с рублеными продуктами.



Популярность японской кухни не могла не сказаться на рынке кухонных приспособлений России. Если вы любите суши-бары, почему бы не попытаться готовить их меню у себя дома? Кухонный нож для сашими благодаря гибкому длинному лезвию (около двадцати сантиметров) позволит нарезать лосося и любую другую рыбу тонкими, почти прозрачными ломтиками. Ваши суши будут выглядеть идеально!



Вечный конкурент суши - пицца. Любителям горячих лепешек с сыром знакомы попытки порезать горячее, только из духовки изделие. Сыр неэстетично тянется, порой падает вместе с начинкой... Чтобы избежать таких неприятностей, приобретите круглый нож для пиццы. Вращающееся лезвие с мелкими зубчиками позволит быстро нарезать пиццу на аккуратные, эстетические ломтики.

Домашнее задание

Составить памятку правил Т.Б. при работе с технологическим оборудованием и производственным инвентарем.