

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.



ТЕМА: Обработка и нарезка луковых, листовых, пряных, томатных и тыквенных овощей и грибов. Обработка и нарезка капусты: свежей и квашеной, соленых огурцов и помидоров.



ЦЕЛЬ: Научиться обработке и нарезке луковых, листовых, пряных, томатных и тыквенных овощей и грибов. Научится обработке и нарезке свежей и квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров.

ЗАДАЧИ:

1. Актуализировать теоретические знания по нарезке свежей и квашеной капусты, соленых огурцов и помидоров;
2. Закрепить и совершенствовать знания по правилам обработке луковых, листовых, томатных и тыквенных овощей и грибов,
3. Сформировать практические навыки нарезке овощей;

ОБРАБОТКА ЛУКОВЫХ ОВОЩЕЙ

1. Сначала срезают ножом верхушку (хвостик)



2. Затем обрезают донце. Обрезать донце нужно таким образом, чтобы срезать часть с ростками.



3. Верхний слой высохшей шелухи снимают.



ЧЕШОК

1.



2.



3.



4.



5.



Обработка салатных, пряных овощей.

САЛАТ



- 1. Перебирают**
- 3. Отрезают корешки**
- 5. Промывают**

ШПИНАТ



- 2. Удаляя испорченные листья**
- 4. Кладут в холодную воду**

РЕВЕНЬ



ЩАВЕЛЬ



АРТИШОК



СПАРЖА



Обработка тыквенных и томатных

Перед приготовлением блюд плоды **овощей.**

моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают и нарезают кубиками или ломтиками.



Перец стручковый (острый и сладкий) сортируют, промывают, разрезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью и промывают.



Помидоры сортируют по степени зрелости и размерам, удаляя помятые или испорченные экземпляры.



Обработка грибов.

1. Сортируем и чистим



2. Замачиваем



3. Варим



ОБРАБОТКА И НАРЕЗКА КАПУСТНЫХ ОВОЩЕЙ



НАРЕЗКА СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ

СОЛОМКА



КУБИК

