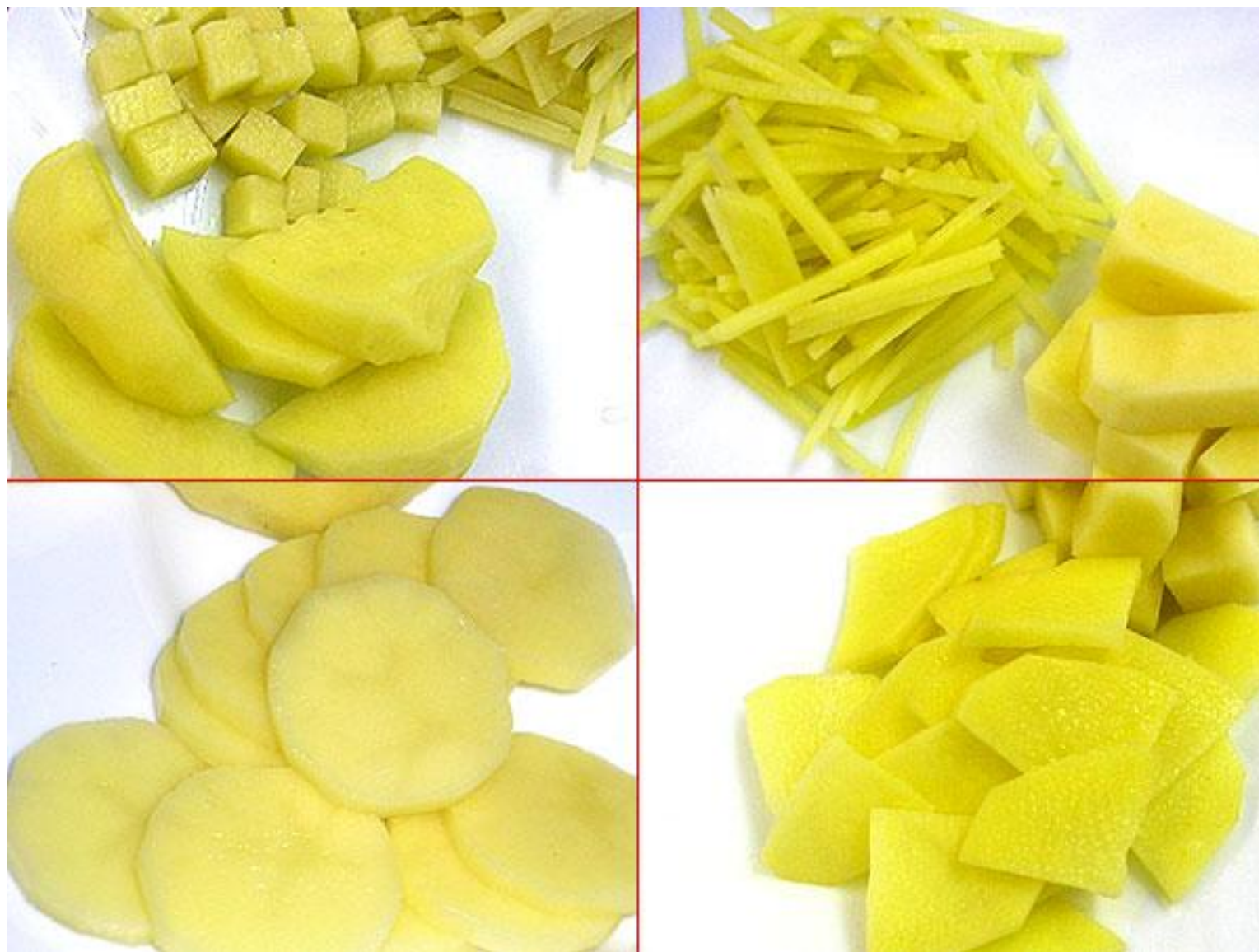


НАРЕЗКА ОВОЩЕЙ

Нарезка овощей и фруктов может быть:

- **простой** (ломтики, кружочки, брусочки, соломка)
- **фигурной** (звездочки, кольца, розочки и т.д.).
Фигурная нарезка применяется при изготовлении украшений для готовых блюд.
- Для приготовления гарниров к основному блюду применяется **карбование** овощей (картофеля, моркови), т. е. придание им заданной формы (бочонок, шарик) или вырезание на поверхности овощей бороздок различной конфигурации.

ФОРМЫ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ



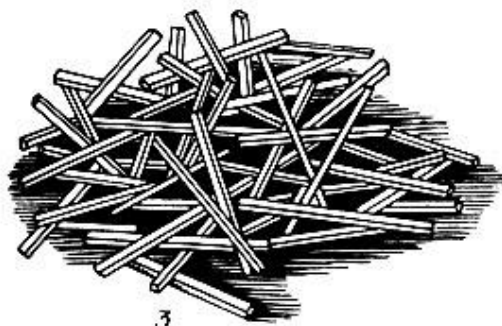
ПРОСТЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ КАРТОФЕЛЯ



1



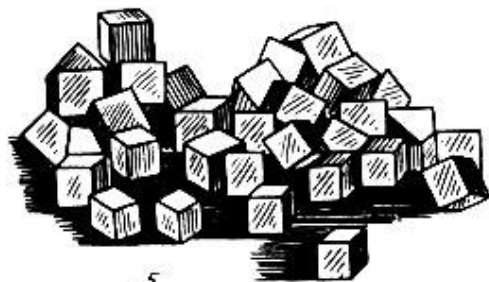
2



3



4



5



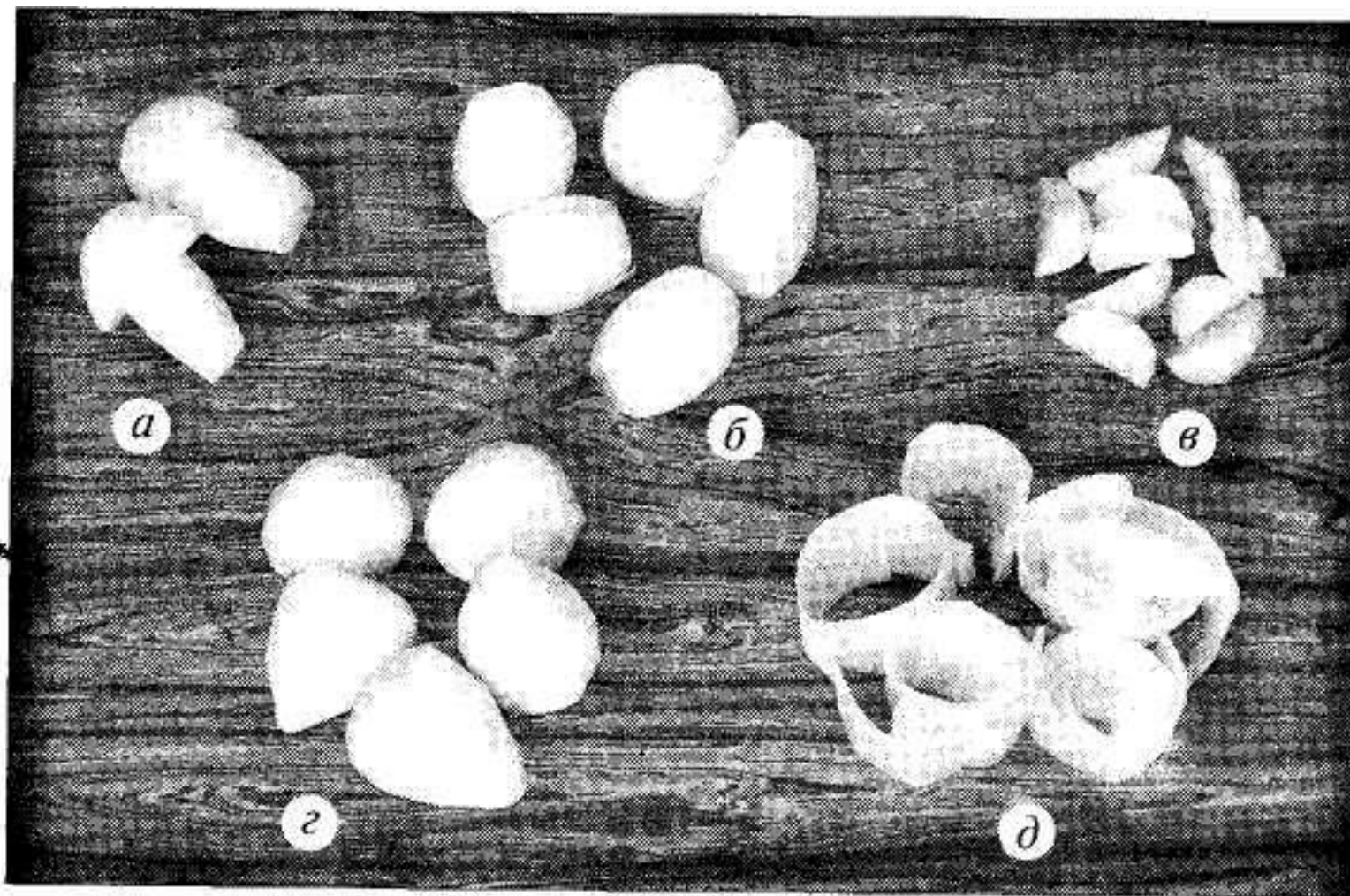
6

1. Ломтики 2. Кружочки 3. Соломка
4. Брусочки 5. Кубики 6. Дольки

- К простым наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики, дольки
- ◆ Ломтики – картофель нарезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1–2 мм. Используют для салатов и винегретов.
- ◆ Кружочки – картофель нарезают на тонкие пластинки (0,2 см). Используют для жарки, тушения.
- ◆ Соломка – картофель нарезают на тонкие пластинки и шинкуют поперек соломкой (длина соломок – 4–5 см, сечение – 0,2–0,2 см). Используют для жарки во фритюре.
- ◆ Брусочки – картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7–1 см, а затем на брусочки длиной 3–4 см. Используют для жарки, борщей, рассольника, супа с макаронными изделиями.
- ◆ Кубики – картофель нарезают на пластинки и нарезают их на брусочки, а затем на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением: крупные – 2–2,5 см, средние – 1–1,5 см, мелкие – 0,3–0,5 см. Крупные кубики используют для тушения и приготовления супов; средние для блюда «картофель в молоке»; мелкие кубики из вареного картофеля используют для салатов, винегретов.
- ◆ Дольки – картофель нарезают пополам и по радиусу на дольки. Используют для рассольников, рагу, жарки во фритюре.

ФИГУРНЫЕ ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ:

А – ГРИБЫ; Б – БОЧОНОЧКИ; В – ЧЕСНОЧКИ;
Г – ГРУШИ; Д – СПИРАЛИ



ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



НАРЕЗКА МОРКОВИ

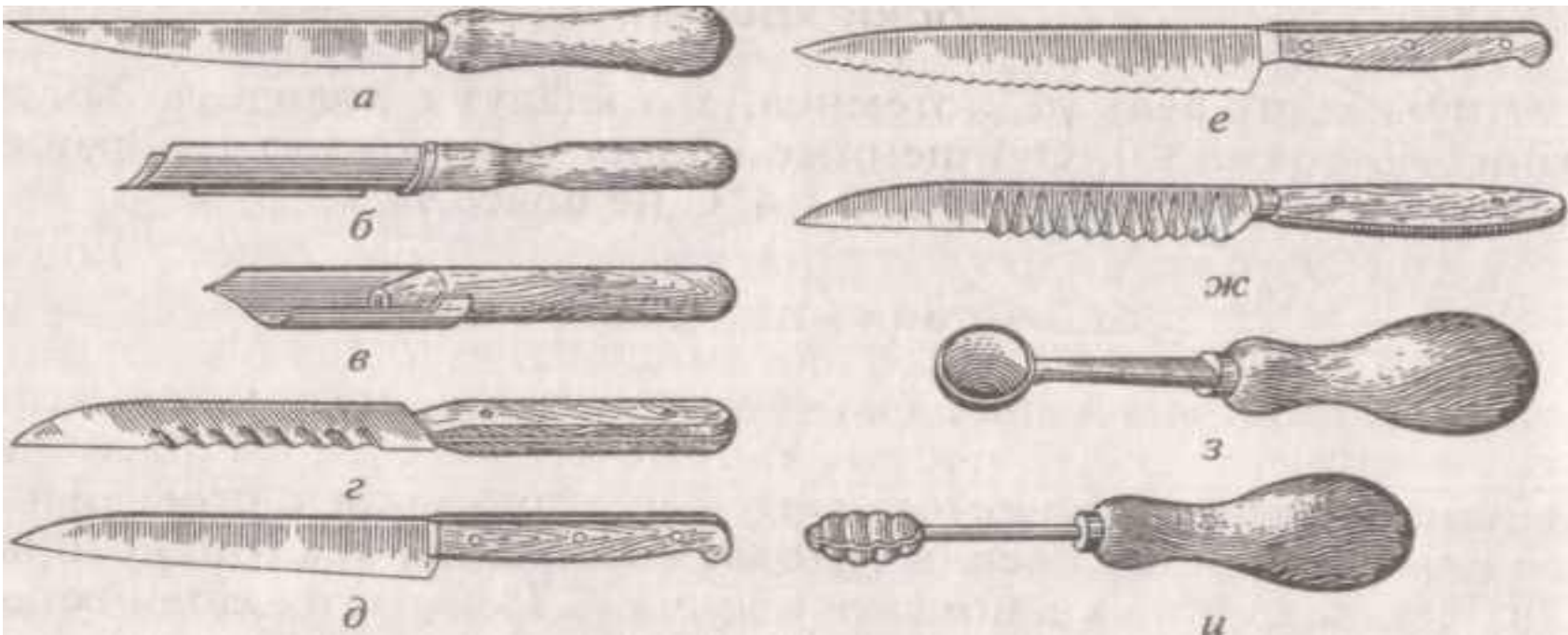


ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА



ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОСТОЙ НАРЕЗКИ





Инструменты для очистки и нарезания овощей:

а, д — коренчатые ножи; б — желобковый нож; в — нож для дочистки; г — нож для нарезания лука; е — нож для нарезания помидоров; ж — гофрированный нож; з, и — фигурные выемки

НОЖ ДЛЯ НАРЕЗКИ ТОНКИХ ПОЛОСОК ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ



КАРБОВАННЫЕ ОВОЩИ НАРЕЗАЮТСЯ ПОПЕРЕК БОРОЗДОК ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ФИГУРНЫХ ЛОМТИКОВ



ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ БЫСТРОЙ НАРЕЗКИ



ИНСТРУМЕНТЫ ДЛЯ ФИГУРНОЙ НАРЕЗКИ



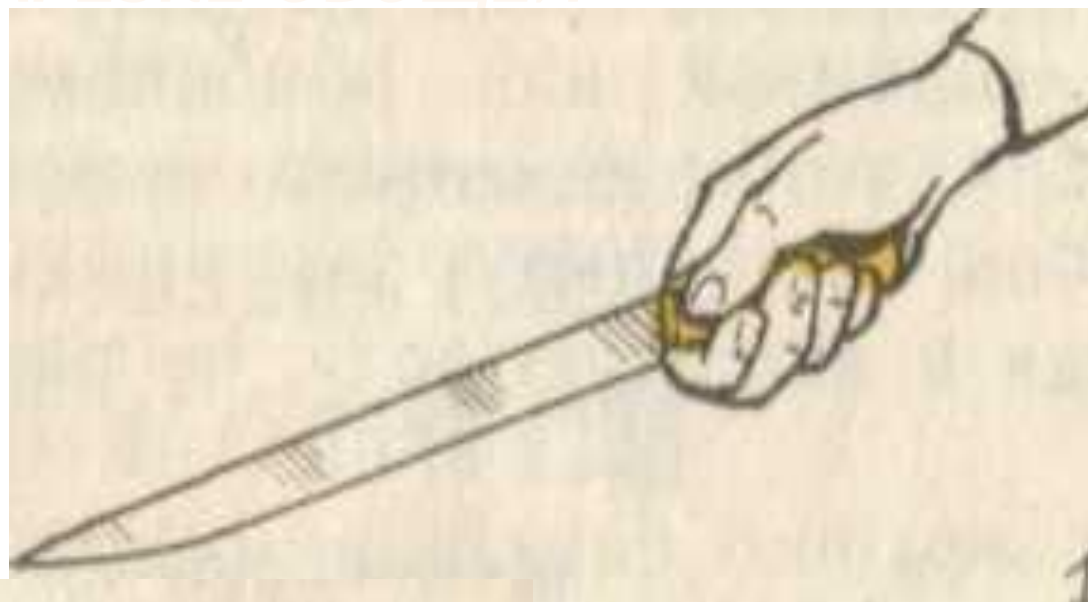
РАБОТА КУХОННЫМ НОЖЕМ



Беер



ПРАВИЛЬНОЕ ПОЛОЖЕНИЕ РУК ПРИ НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ



НОВЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ В НАРЕЗКЕ ОВОЩЕЙ



ГРУБОЕ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ И РУБКА (КРОШЕНИЕ).

- Часто используется для приготовления мирпуа - смеси из ароматных овощей и трав, которая не является частью готового блюда, а обычно отфильтровывается от него перед подачей. Однако куски все равно должны быть приблизительно одного размера - для равномерного приготовления.

ШИНКОВАНИЕ (ШИФФОНАД).

- Применяется для листовых овощей и трав (капуста, салат и т. п.). Результатом нарезки является продукт, который используют в качестве гарнира или основы для более крупных блюд.

СОЛОМКА

- Имеет несколько разновидностей в зависимости от размера.

Тонкий жюльен (тонкая соломка, fine julienne).

1,5-2x1,5-2x25-50 мм. Придает всем блюдам аккуратный и красивый вид. Используется чаще всего для салатов и закусок.

Жюльен (спичка, julienne/allumette). 3-4x3-4x25-50 мм

Идеальна для салатов из редьки, моркови, огурцов, редиса. При этой нарезке овощи должны быть похожи на спички. Хорошо подходит для приготовления за жарки, для украшения и является отправной точкой для более мелких видов нарезки, таких как брюнуаз.

Батоннет (крупная соломка, bâtonnet). 6x6x35x60 мм.

Такая нарезка обычно используется для жареного картофеля и картофеля фри, для пассеровки овощей, для нарезки овощей при приготовлении борща. Она также может служить основой для приготовления за жарки либо для дальнейшей нарезки на кубики.

КУБИКИ

Чаще всего кубики получают путем перпендикулярной нарезки соломки. Их используют для зажарок, супов и салатов из отварных овощей. Кроме того, овощи, нарезанные кубиками, подвергают заморозке с целью длительного хранения.

Кубики могут быть разными по размеру.

Мелкий брюнуаз (fine brunoise). 2x2x2 мм.

Брюнуаз (brunoise). 3-4x3-4x3-4 мм. Нарезка мелкий брюнуаз и брюнуаз используется для быстрой термической обработки продуктов. Таким способом нарезают также чеснок и перец чили, чтобы они более равномерно распределились по блюду.

Мелкие кубики (small dice). 6-7x6-7x6-7 мм.

Средние кубики (medium dice). 12x12x12 мм.

Крупные кубики (large dice). 18-20x18-20x18-20 мм.

ФИГУРНАЯ НАРЕЗКА

Пейзан (paysanne). Нарезка представляет собой квадратики 12x12 мм толщиной 3 мм. Используется для нарезки овощей для супа или рагу.

Фермьер (fermière). Это нарезка в виде секторов (напр. морковка, сыр). Может быть любой толщины. Подходит для салатов, закусок, рагу, супов.

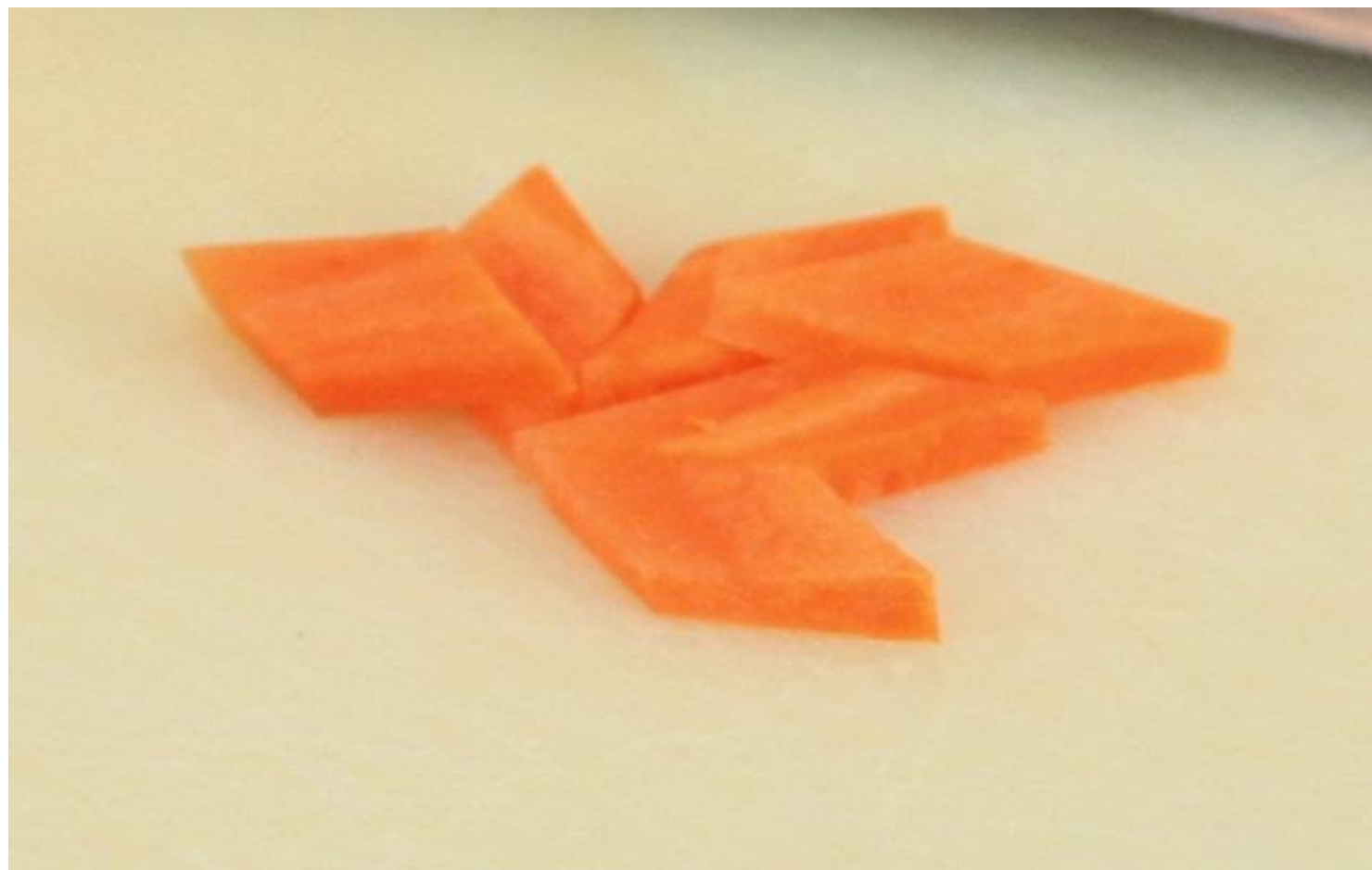
Лозанж (lozenge)- ромбики с длиной стороны 12 мм и толщиной 4 мм. Подобна нарезке пейзан.

Рондель (rondelle)- кружочки любой толщины (по прямой и по диагонали) для моркови, огурцов. Нарезка по диагонали прекрасно подходит для обжаривания овощей: таким образом увеличивается размер поверхности каждого соприкасающегося со сковородой кусочка, тем самым ускоряется время приготовления блюда.

О'блик (oblique) - нарезка по косой под углом 90 градусов - для продолговатых овощей (моркови, зеленого горошка, стручковой фасоли, корня петрушки)

Турне. Нарезка своеобразными боченочками, как правило с семью гранями. Оформленные таким способом овощи круглой формы напоминают футбольный мяч. Длина - около 50 мм. Обычно такую нарезку применяют для приготовления овощных гарниров.

НАРЕЗКА ЛОЗАНЖ



НАРЕЗКА О'БЛИК



НАРЕЗКА ТУРНЕ

