

**Тема урока:**  
**Обработка клубнеплодов**



# Кулинарная обработка картофеля



## Механический способ:

Сортировка  
Калибровка  
Мытьё  
Очистка в картофелечистках периодического или непрерывного действия путем трения картофеля о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. Дочистка производится в ручную.

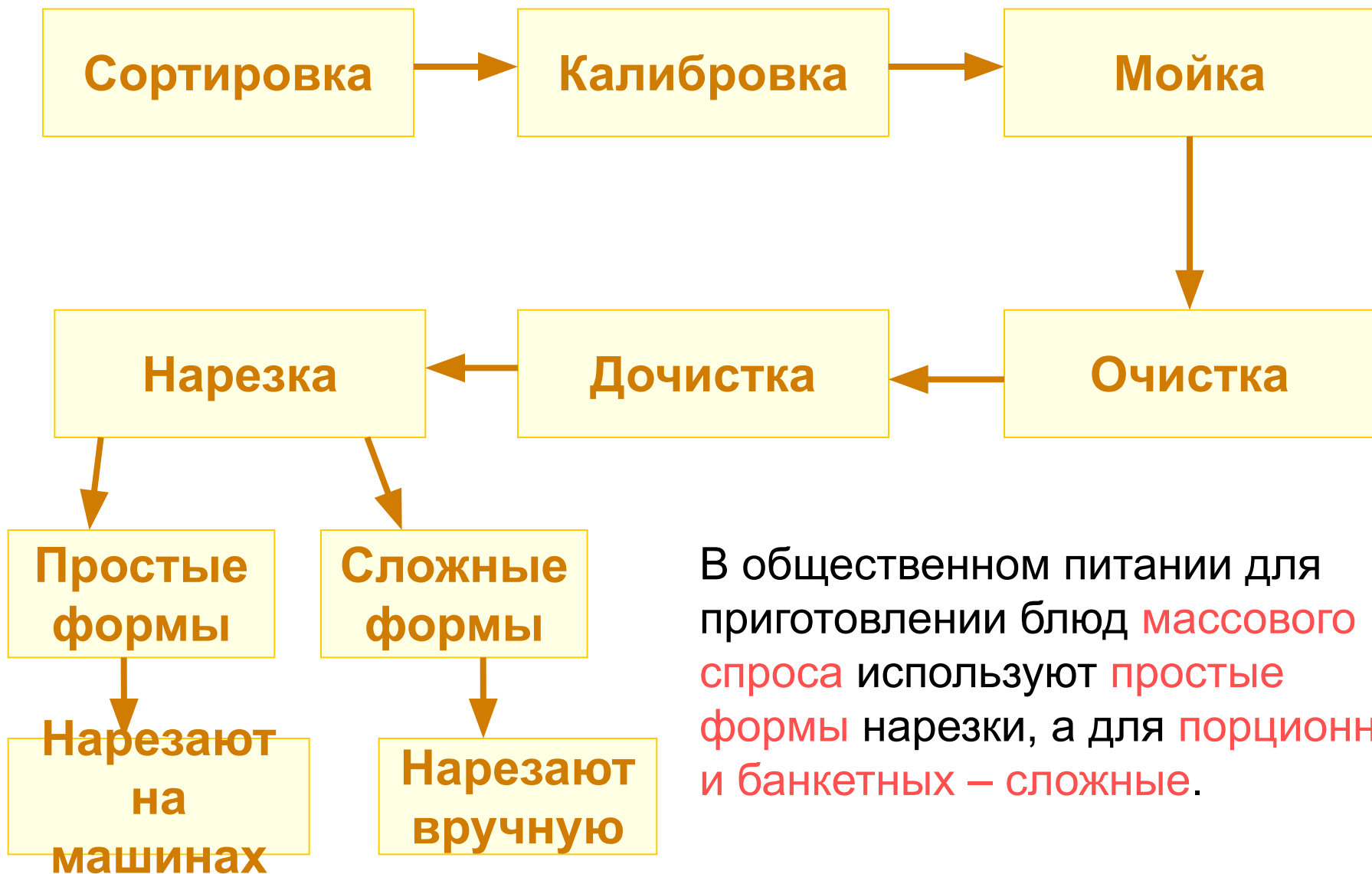
## Паровой способ:

Обработка картофеля паром высокого давления, кожа во время промывания легко смывается.

## Огневой способ:

Обжог картофеля в Цилиндрической печи при  $t = 1100 - 1200^{\circ}\text{C}$  в течении 10 – 12 сек. После обжога в моечной машине при помощи щеточных валиков кожа счищается и смывается водой.

# Первичная обработка картофеля



В общественном питании для приготовления блюд **массового спроса** используют **простые формы** нарезки, а для **порционных и банкетных** – **сложные**.

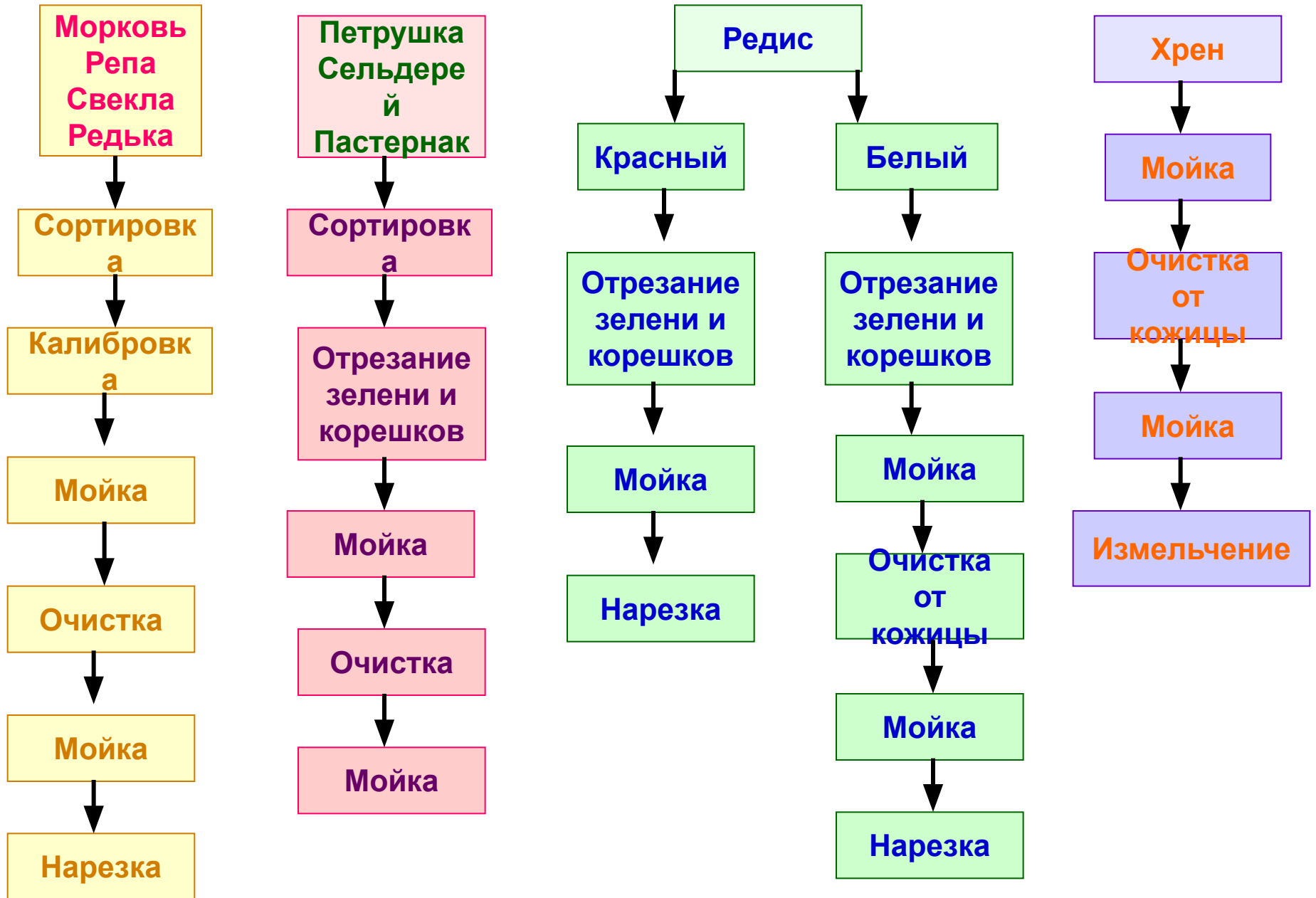
## Простые формы нарезки

1. Соломка (пай)
2. Брусочки  
(прентаньер)
3. Кубики (бленуаз)
4. Дольки
5. Ломтики
6. Кружочки (пейзан)

## Сложные формы нарезки

1. Бочонки, груши
2. Шарики:
  - Крупные (шато)
  - Средние (нуазет)
3. Стружка
4. Чесночки
5. Спираль

# Первичная обработка корнеплодов



- **Простые формы**

1. Соломка
2. Брусочки
3. Кубики (сырые, вареные):
  - Крупные
  - Средние
  - Мелкие
4. Кружочки (сырые, вареные)
5. Ломтики (сырые, вареные)
6. Дольки

- **Сложные формы**

1. *КОРБОВАНИЕ*

- *Гребешки*
- *Звездочки*
- *Шестеренки*

2. Шарики

3. Орешки

# Проверка знаний

## 1 вариант

1. Для чего служат сложные формы нарезки свеклы?
2. Что такое карбование?
3. Указать размеры и кулинарное использование у моркови, брусочков.

## 2 вариант

1. Для чего служат сложные формы нарезки моркови?
2. У каких корнеплодов самая продолжительная МКО?
3. Указать размеры и кулинарное использование у свеклы, ломтиков.

# Первичная обработка капустных овощей



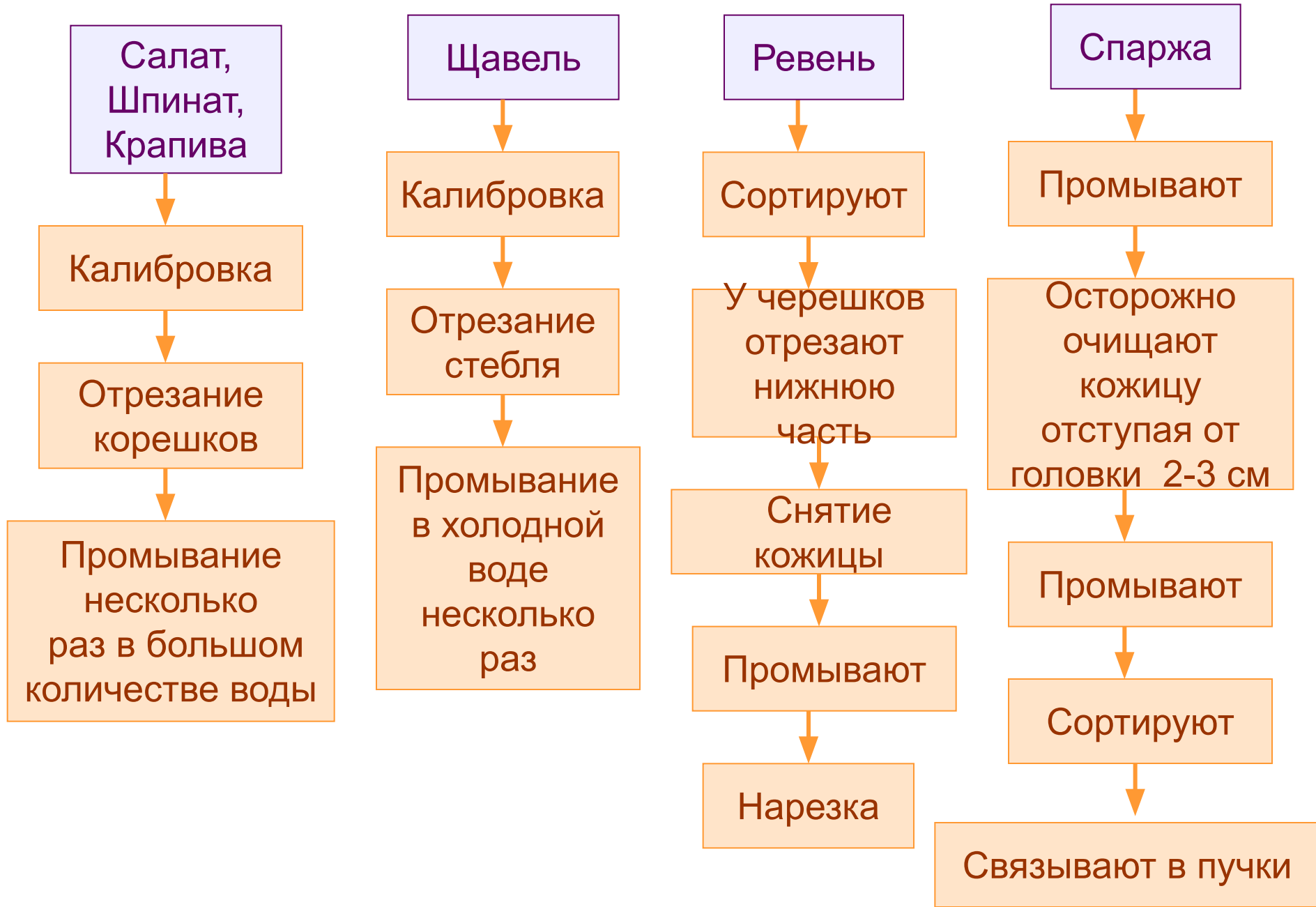
# Формы нарезки и кулинарное использование капусты

| Форма нарезки             | Размер, см                         | Способ ТО                                              | Описание нарезки                                                            | Кулинарное использование                                            |
|---------------------------|------------------------------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 1.<br>Соломка             | 4-5 – длина;<br>0,1 -0,1 - сечение | Тушение, варка                                         | Шинкуют с внутренней стороны                                                | Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), салаты, капустные котлеты |
| 2.<br>Квадратик и (шашки) | 2 x 2                              | Варка, припускание                                     | Капусту нарезают на полоски шириной 2-2,5 см, а затем поперек на квадратики | Щи, борщи (кроме флотского и сибирского), суп овощной, рагу         |
| 3.<br>Рубка               | Измельченная соломка               | Припускание тушение                                    | Капусту в начале шинкуют соломкой, затем рубят в ручную или на куттерах     | Фарш                                                                |
| 4.<br>Дольки              | Используют мелкие кочаны           | Варка, припускание жарка (после предварительной варки) | Мелкие кочаны нарезают вдоль, затем режут по радиусу на несколько частей    | Маринование, соление                                                |

# Первичная обработка луковых овощей



# Обработка салатных и десертных овощей



Артишок

Обрезают  
верхнюю  
колючую часть  
листьев

Отрезают  
стебель

Зачищают  
доньшко  
от сухих листьев

Удаляют мякоть  
волокнистую часть

Смазать лимонной  
кислотой (от  
потемнения)

Перевязывают  
шпагатом

Промывают



# Обработка консервированных овощей

## Квашенная капуста

Отжимают

Перебирают

Отделяют крупно нарезанные кочерыжки и морковь

Измельчают

Соединяют с капустой

Измельчают

## Соленые огурцы

Промыть хол. водой

Отрезают плодоножку

Используют целиком или нарезают

У крупных- очищают кожицу, разрезают вдоль на 4 части и вырезают семена

Нарезают- ломтик, ромбик, соломка – рассольник, салаты

## Свежемороженые овощи

Зел. гор., фасоль струч. томаты, кабач., перец

Сохраняют естественные свойства продуктов: аром, вкус, цвет, в/вид

Хранят t-18 до-12°C

Не размораживая освобождают от упаковки

Варка, жарка

## Сушеные овощи

Картофель, свекла,  
морковь,  
лук, зелень петрушки  
и  
укропа

Сушат

Огневой  
способом

Метод  
сублимации

Уменьшаются в объеме и изменяют свои свойства. Их замачивают – погружая в воду.

**Сушеная зелень** – добавляют без предварительной обработки.

**Сушеный лук** – сбрызгивают водой, набухает, пассеруют.

**Сушеную морковь, свеклу, картофель** – перебирают, ошпаривают, заливают холодной водой на 1-3 часа. Варят в той же воде.

Овощи замораживают, а затем сушат в вакууме (форма и объем не изменяются).

Сразу закладывают в кипящую воду и варят до готовности.

# Подготовка овощей для фарширования

|                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Кабачки              | Формуют порционными кусками или целиком (мелкие).<br>Обработанные кабачки нарезают поперек на цилиндры высотой 4-5 см, удаляют семена, кладут в кипящую подсоленную воду и варят до полуготовности 3-5 мин. охлаждают и фаршируют.                                                                   |
| Перец                | Промывают, делают надрез вокруг плодоножки и удаляют плодоножку вместе с семенами, промывают, кладут в подсоленную кипящую воду на 1-2 мин, охлаждают и начиняют фаршем.                                                                                                                             |
| Помидоры             | Берут зрелые, плотные, среднего размера плода. Промывают, снимают верхнюю часть вместе с плодоножкой, вынимают семена с частью мякоти, дают стечь соку, посыпают солью, перцем и наполняют фаршем.                                                                                                   |
| Баклажаны            | Разрезают вдоль или поперек на цилиндры, вынимают мякоть вместе с семенами и наполняют фаршем, мелкие используют целиком.                                                                                                                                                                            |
| Капуста<br>(голубцы) | Используют рыхлые кочаны. Из целого кочана вырезают кочерыжку, промыть. Подготовленную капусту кладут в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вынимают, стечь, охлаждают, разделяют на листья, отбивают (удаляют) утолщенную часть листа, кладут фарш и завертывают (цилиндр, конверт). |

# Кабачки фаршированные



# Фарширование артишоков

1. Прокипятить артишоки в большом количестве соленой воды с дольками свежего лимона.



2. Приготовление фарша.



3. Вынуть из центра артишоков листья с малиновыми кончиками. Чайной ложкой выскрести волосистую несъедобную сердцевину.



4. Заполнить артишоки приготовленным фаршем. В центр каждого артишока налить немного оливкового масла.



5. Запечь артишоки в течении 20-25 мин, чтобы прогрелся фарш.

