

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Первый Московский Образовательный Комплекс»

Учебная Практика

Первичная обработка и нарезка овощей

Студент группы 12ПК Поперняк Алексей

Преподаватель: Назарова Людмила Юрьевна

Москва 2016

Билет №11

- Произвести оценку годности, механическую кулинарную обработку моркови и нарезать морковь ломтиком, кубиками, кружочками с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте. Указать размеры, кулинарное использование форм нарезок и сезонный процент отходов.

Виды нарезки клубнеплодов

Удлиненные виды нарезки картофеля

1. Соломка
4-5 см

2.
Брусочки
4-5 см

3.
Дольки
4-5 см

Кубические виды нарезки картофеля

1. мелкие
кубики
0.5 x 0.5 см

2. средние
кубики
1 x 1 см

3. крупные
кубики
2 - 2.5 см

Плоские виды нарезки картофеля

1. Кружочки
и
3 x 0.5 см

2.
Ломтики
1 x 0.2 см

Виды нарезки корнеплодов

Удлиненные виды нарезки моркови

1. Соломк
а
3 - 4 см

2.
Брусочки
3 - 4 см

3.
Дольки
3 - 4 см

Кубические виды нарезки моркови

1. мелкие
кубики
0.5 x 0.5 см

2. средние
кубики
1 x 1 см

Плоские виды нарезки моркови

1.
Ломтики
1 x 0.2 см

2.
Кружочки
3 x 0.2 см

Удлинённые виды нарезки свёклы

1. Соломк
а
3 - 4 см

2.
Брусочки
3 – 4 см

Кубически виды нарезки свёклы

мелкие кубики
0.5 см

Плоские виды нарезки свёклы

Ломтики
1 – 0.2 см

Виды нарезки капустных овошей

Фаршированная капуста (голубцы)

Удлинённые виды нарезки капусты

соломка

4 – 5 см

Нарезка капусты квадратиками (шашка)

2 – 2.5 см

Нарезка дольками

Нарезка капусты крошкой

Виды нарезки луковых овощей

Нарезка лука дольками

3 – 4 см

Нарезка лука кольцами и полукольцами (соломкой)

Кольца

4 – 5

см

Полукольца

а

4 – 5 см

Нарезка лука кубиками и крошкой

Кубик
и
0.5 см

Виды нарезки плодовых овощей

Удлиненные виды нарезки огурцов

1. Соломк
а
4 – 5 см

2.
Дольки
4 – 5 см

Кубические виды нарезки огурцов

Кубик

и

0,5 см

Плоские виды нарезки огурцов

1. Кружочк
и
3 x 0.2 см

2.
Ломтики
1 x 0.2

Виды нарезки кабачков

1. для
фаршировки

2.
Кубики
1 см

Виды нарезки помидоров

1. для
фаршировки
2. Кубики 1
см

3. Кольца 3 – 4
см
4. Дольки 3 – 4
см

Виды нарезки болгарского перца

1. для
фаршировки

2. полукольца
(соломка)
4 – 5 см

Виды нарезки баклажана

1.
пластины

2.
Кубик
1 см

3. для
фаршировки

Виды нарезки зелени

1. Шашк
а
2 см

2.
Шпалки
4 см

3.
Колечки
0.5 см

Виды нарезки шампиньонов

1. Кубик
и
1 см

2.
Ломтики
3 x 0.2 см

3.
фаршировка

Нормы отходов овощей