

*Урок по производственному обучению*

---

# ***Виды нарезки овощей***

*Мастер производственного обучения  
Белова Галина Васильевна*

# Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.

□ Сортировка.



□ Калибровка



□ Мытье



□ Очистка



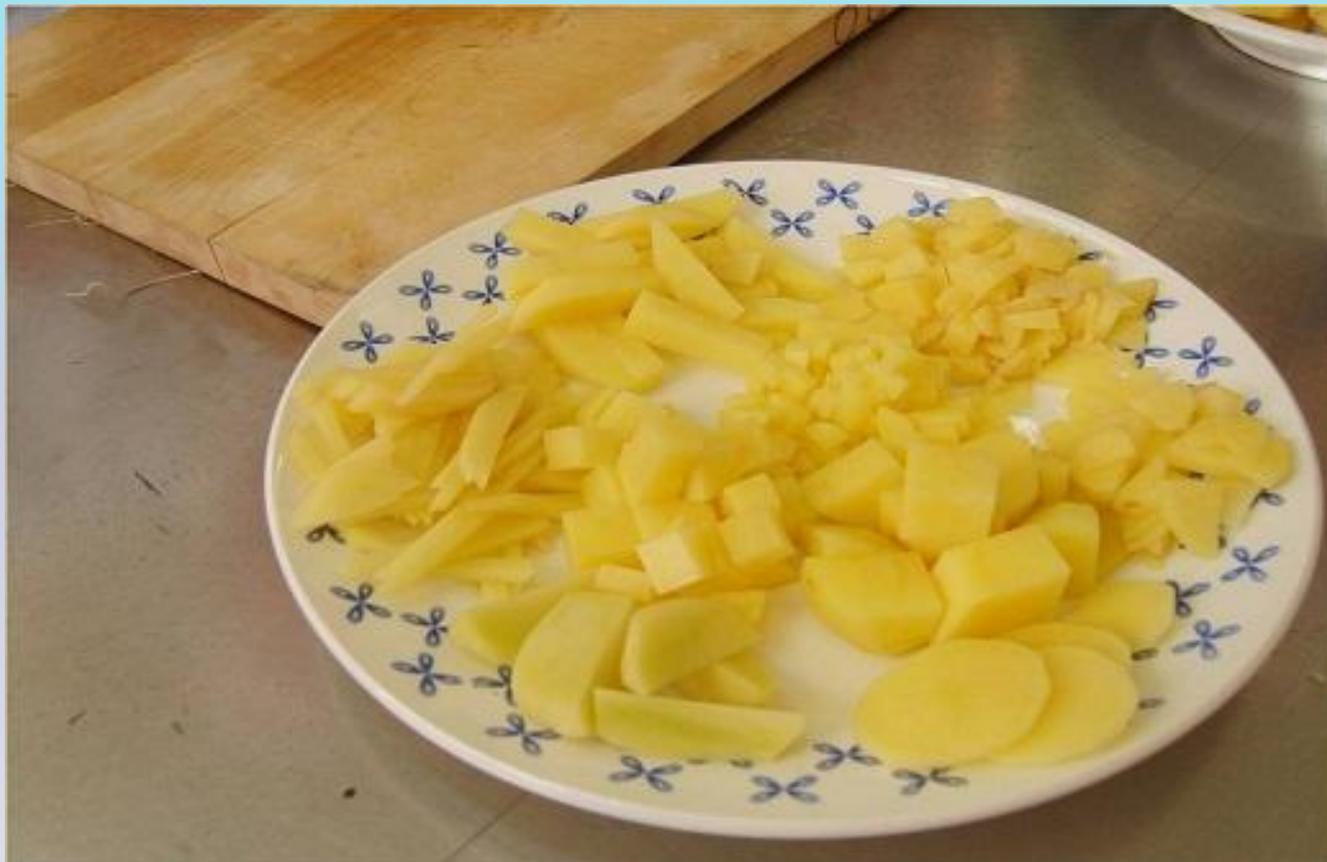
□ Дочистка



□ Мытье

# *Простые виды нарезки картофеля*

---



# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля

<b>Форма нарезки</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<b>соломка</b>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре (большом количестве жира)</i>
<b>брусочки</b>	<i>Длина 4 * 5, поперечное сечение 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для жарки, борщей(кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и т.д.</i>
<b>Кубики:</b> <b>Крупные</b> <b>Средние</b> <b>мелкие</b>	<i>Ребро 2 * 2,5 см</i> <i>Ребро 1 * 1,5 см</i> <i>Ребро 0,3 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, тушения.</i> <i>Для блюда «картофель в молоке», тушения</i> <i>Для салатов, гарнира к холодным блюдам.</i>
<b>дольки</b>	<i>Со среднего картофеля но длиной не более 5 см</i>	<i>Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.</i>
<b>ломтики</b>	<i>Толщина 0,1 * 0,2 см</i> <i>Ребро 1 * 1,5 см</i>	<i>Для салатов, винегретов.</i>
<b>Кружочки:</b> <b>Сырой</b> <b>вареный</b>	<i>Диаметр 2 * 3, толщина 0,15 * 0,2 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре, основным способом. Для запекания рыбы, мяса, жаренья.</i>

# Кубики



**Брусочки.**

**Ломтики**



# Формы нарезки, размеры и кулинарное использование моркови

<b>Форма нарезания</b>	<b>Размеры, см</b>	<b>Кулинарное использование</b>
<b>соломка</b>	<i>Длина 4 * 5 см, поперечное сечение 0,1 * 0,2 см</i>	<i>Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей, (кроме флотского и сибирского), морковных котлет.</i>
<b>Брусочки</b>	<i>Длина 3,5 * 4, поперечное сечение 0,4 * 0,5 см</i>	<i>Для супов с макаронами, бульонов с овощами, для припускания</i>
<b><u>Кубики:</u> Средние Мелкие  крошка</b>	<i>Ребро 1 * 1,5 см Ребро 0,5 * 0,5 см  Ребро 0,2 * 0,2 см</i>	<i>Для припускания, тушения. Для супов с крупами, бобовыми, для гарниров к холодным блюдам Для щей суточных, супа рисового, фаршей.</i>
<b>Дольки</b>	<i>Длина 3,5 * 4 см</i>	<i>Для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.</i>
<b>Ломтики</b>	<i>Толщина 0,1 * 0,2, ребро 1 см</i>	<i>Для борща флотского, сибирского, салатов, винегретов.</i>
<b><u>Кружочки:</u> сырые</b>	<i>Диаметр 2 * 2,5 Толщина 0,1 * 0,15 см</i>	<i>Для супа крестьянского. Для гарнира к холодным блюдам</i>

# ***Виды нарезки моркови***



## Соломка.



## Брусочки



## Кубики.



## Дольки



## Домтики.



## Крошка



# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование свеклы.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>Соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Для борщей (кроме флотского и сибирского), свекольника, маринада, свекольных котлет.</i>
<i>Кубики: Средние Мелкие</i>	<i>Ребро 1 – 1 см 0,5 – 0,5 см</i>	<i>Для тушения. Для сложного гарнира; сельди.</i>
<i>Ломтики</i>	<i>Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см длина 1 – 1,5 см</i>	<i>Для борщей флотского, сибирского, вареная для винегрета.</i>
<i>Шарики, Звездочки, гребешки</i>	<i>Диаметр 1 – 1,5 см</i>	<i>Для украшения холодных блюд.</i>

# *Простые виды нарезки свеклы*



# Соломка



# Брусочки.



# Кубики

Дольки.

Ломтики



# Первичная обработка белокачанной капустыкапусты

---

- Снимают загнившие и загрязненные листья;
  - ↓
  - отрезают наружную часть кочерыжки и промывают;
  - ↓
  - Кочан разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку;
  - ↓
  - кладут в холодную подсоленную воду (50...60 г соли на 1 л воды) на 10 – 15 минут для удаления гусениц.
  - ↓
  - промывают.
- 



## Формы нарезки, размеры, кулинарное использование капусты.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование.</i>
<i>соломка</i>	<i>Длина 4 – 5 см Толщина 0,2 – 0,2 см</i>	<i>Борщи, щи, рассольники, тушеная капуста, салаты, гарниры к холодным блюдам, капустная запеканка.</i>
<i>шашки</i>	<i>Ребро 2 – 2,5 см</i>	<i>Щи, борщи флотский, сибирский, рагу, суп овощной, крестьянский, припускания.</i>
<i>Кубики Мелкие (крошка)</i>	<i>Ребро 0,2 – 0,3 см</i>	<i>Щи суточные, фарш.</i>
<i>дольки</i>	<i>Длина по размеру кочана</i>	<i>Варка, припускание, для жарки после предварительной варки.</i>

# *Виды нарезки капусты*



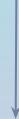
# Обработка репчатого лука

---

▣ **Перебирают;**



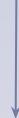
▣ **сортируют;**



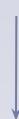
▣ **отрезают нижнюю часть – донце;**



▣ **отрезают верхнюю часть - шейку;**



▣ **снимают сухие чешуйки;**



▣ **промывают в холодной воде.**



# Формы нарезки, размеры, кулинарное использование лука репчатого.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b>Соломка (полукольца)</b>	<b>Длина 4 -5,см Поперечное сечение 0,2 – 0,2 см</b>	<b>Для заправочных супов(кроме флотского, сибирского), супы с макаронными изделиями, соусы, винегрет, бефстроганов.</b>
<b>Кубики</b>	<b>0,1 – 0,3 см</b>	<b>Для крупяных супов, супа харчо, щей суточных, фаршей.</b>
<b>Дольки</b>	<b>длина 3 – 5 см</b>	<b>Для щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек « по - русски».</b>
<b>Кольца</b>	<b>Диаметр - 3-4 см Толщина 0,1 -0,2см</b>	<b>Для приготовления шашлыков, жарка во фритюре, к холодным блюдам.</b>

# Формы нарезки репчатого лука (кольца)



# Полукольца



# Шапки (квадратики)



# Фигурные виды нарезки овощей



# Фигурные виды нарезки картофеля.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<i>бочоночки</i>	<i>Высота 3,5 * 4 см, Диаметр 3 * 4 см</i>	<i>Для варки на гарнир.</i>
<i>чесночки</i>	<i>Длина 3,5 * 4 см</i>	<i>Для рассольника</i>
<i>Стружка</i>	<i>Ширина 2 * 3 см толщина 0,2 * 0,25 см, длина 25 * 30 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре</i>
<i>Шарики: Крупные Средние мелкие</i>	<i>Диаметр 3 * 4 см Диаметр 1 * 1,5 см Диаметр 0,5 см</i>	<i>Для жаренья во фритюре, варки. Для жаренья во фритюре, варки, на гарнир. Для холодных блюд(вареный)</i>

## Фигурные виды нарезки моркови.

<i>Формы нарезки</i>	<i>Размеры, см</i>	<i>Кулинарное использование</i>
<b>Шестеренки, Звездочки, Гребешки</b>	<b>Толщина 0,1 см</b>	<b>Для украшения холодных блюд.</b>
<b>Шарики</b>	<b>Диаметр 1 * 1,5 см</b>	<b>Для гарнира к холодным блюдам.</b>
<b>Орешки</b>	<b>Диаметр 0,5 * 1 см</b>	<b>Для гарнира к холодным блюдам.</b>