

Первичная обработка овощей



*Кулинария 5 класс
Учитель технологии МОУ № 31
Савельева Т.Н.*

Первичная обработка клубнеплодов и корнеплодов



Сортировка

Мойка

Очистка

Промывание

Нарезка





П о м и д о р ы



Сортировка

Мойка

Нарезка

О г у р ц ы

Сортировка

Мойка

Очистка

Нарезка



К а п у с т а

- Белокочанная

Сортировка

Мойка

Очистка

Нарезка



- Цветная

Сортировка

Мойка

Нарезка



Л у к

- Репчатый

Сортировка

Очистка

Промывание

Нарезка

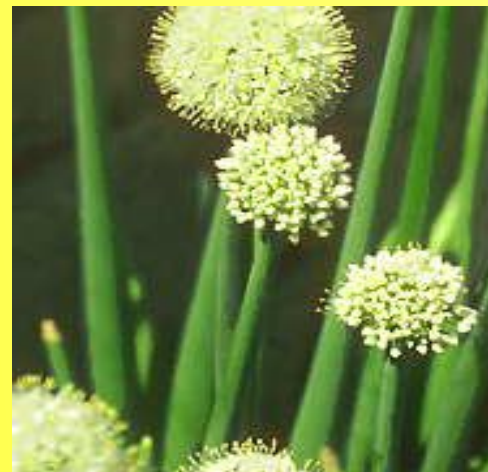


- Зеленый

Сортировка

Мойка

Нарезка



Закрепление материала

Практическая работа.

Заполните таблицу «Первичная
обработка овощей»,

поставив «+» или «-» в
соответствующих ячейках.

Виды овощей	Последовательность первичной обработки				
	сортировка	мойка	очистка	промы вание	нарез ка
Корнеплоды Клубнеплоды					
Помидоры					
Огурцы					
Капуста: <i>Белокочанная</i>					
<i>Цветная</i>					
Лук: <i>Репчатый</i>					
<i>Зелёный</i>					