

РАЗЛИЧНЫЕ ФОРМЫ

НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ:

*Исп. Волкова Л.А
учитель технологии
МКОУ СОШ №4
г.Солнечногорск
Московская обл.*

НАРЕЗКА КАПУСТЫ:



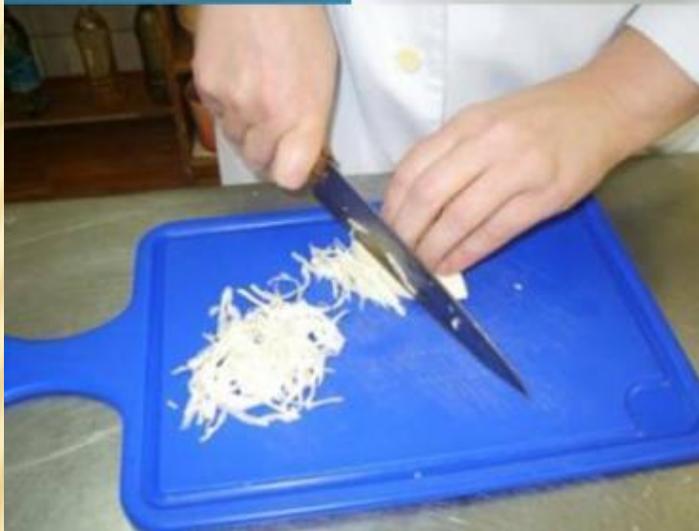
ШИНКОВАНИЕ



ДОЛЬКИ



КРОШКА



СОЛОМКА

НАРЕЗКА СЛАДКОГО ПЕРЦА:



КОЛЕЧКИ



КУБИКИ



ДОЛЬКИ

НАРЕЗКА ЯБЛОКА:



КУБИКИ



ДОЛЬКИ



КРУЖОЧКИ

НАРЕЗКА ЛУКА:



КОЛЬЦА



ПОЛУКОЛЬЦА



КУБИКИ

НАРЕЗКА ЗЕЛЕНИ:



МЕЛКО НАРУБИТЬ

ОБЩИЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОВОЩНЫХ САЛАТОВ:

- 1.Овощи для салата можно приготовить заранее(за 1-2 часа)**
- 2.Из сырых овощей салаты готовят и заправляют перед подачей.**
- 3. Вареные продукты должны быть мягкими , но не разваренными.**
- 4.Цвет и запах блюд должны соответствовать цвету и запаху свежих продуктов.**

ПОСУДА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДАЧИ САЛАТА:



ПОСУДА ДЛЯ ПОДАЧИ САЛАТА:

