

Подготовка овощей для фарширования

**Цель урока: научиться
подготавливать овощи для
фарширования**



**1. Подготовка плодовых овощей
для фарширования**

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка помидор для фарширования



сорт
иров
ати

кали
бров
ать

среза
ть

удал
ить



фарш

посвмес

те с
дать

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка помидор для фарширования

Подготовка помидор для фарширования



Р

О

М



сорт
иров

кали
бров

сдел
ать

ать



ТЬ

дат
ь



надр
езы

фарш

сте

удал

иров

чь

ить

Подготовка овощей для фарширования

фарширования

Подготовка перцев для фарширования



сорти
роват



фарш

про
мы



охл
с

удалит
ь

одон
жу

вместе

про
мы

помес
тить в

подсо
леную

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка перцев для фарширования

Подготовка перцев для фарширования



сорти
роват

про
мы

удали
ть



ом

пр



разр
ездать
плот
оножк

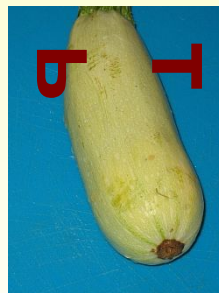
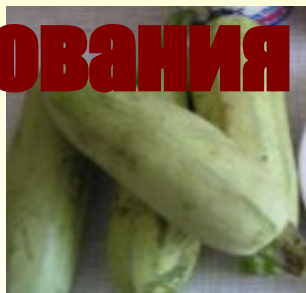
фарш

удали

у
вдол

Подготовка овощей для фарширования

Подготовка кабачков для фарширования



сорт
иров

про
мы

отр
еза

очи
сти



ТЬ ПОМ
ести

ТЬ
П



ТЬ



фарш
иров

ТЬ В
ПОД

ДОН
удали
ОЖК
ТЬ

нареза
ТЬ

Подготовка овощей для фарширования

фарширования

Подготовка капусты для голубцов

варить

капусту



вырезать



поместить

в

подсо

ену

для

кипя

удали

ть

кочерыжку

и

листья



варить

в

воде

10

минут

фарш

говяжья

отбить

с луком

раздвинуть

и залить водой



Подготовка овощей для фарширования

**Домашнее задание:
Составить опорные конспекты
в рисунках по подготовке
овощей для фарширования**