

ТЕМА УРОКУ:

“Характеристика й обробка пряних овочів”





Хімічний склад гранулованої

КРІП



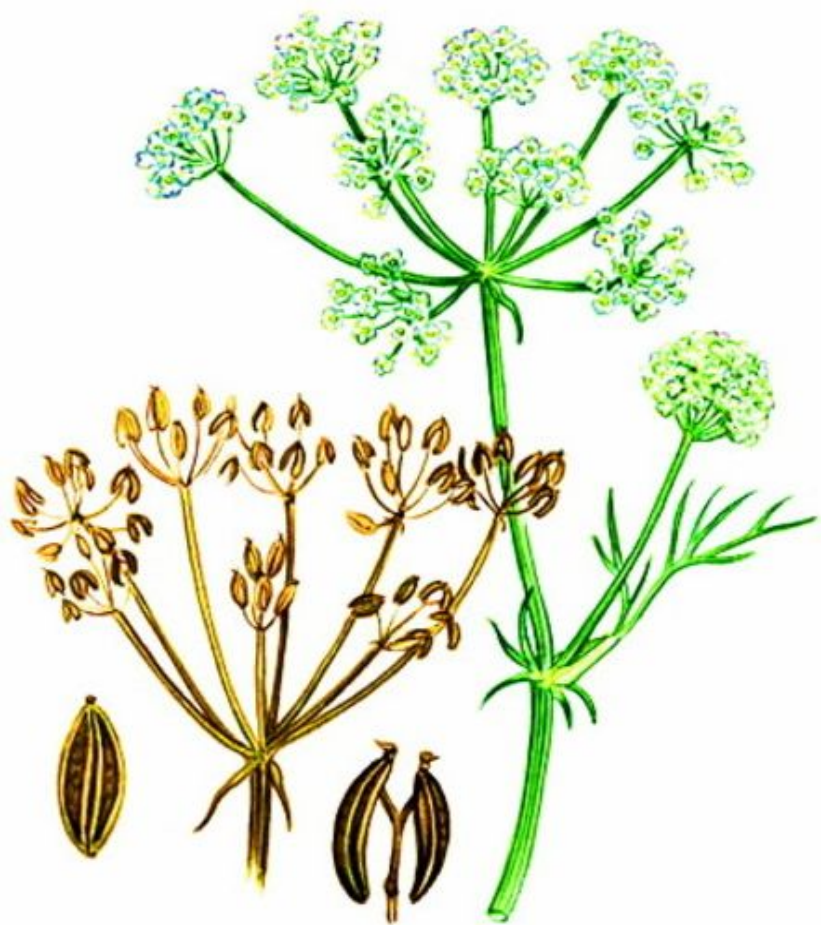
ЧАБЕР



БАЗИЛІК



ТМИН



МЕЛІСА



ЛЮБИСТОК



РОЗМАРИН



МАЙОРАН



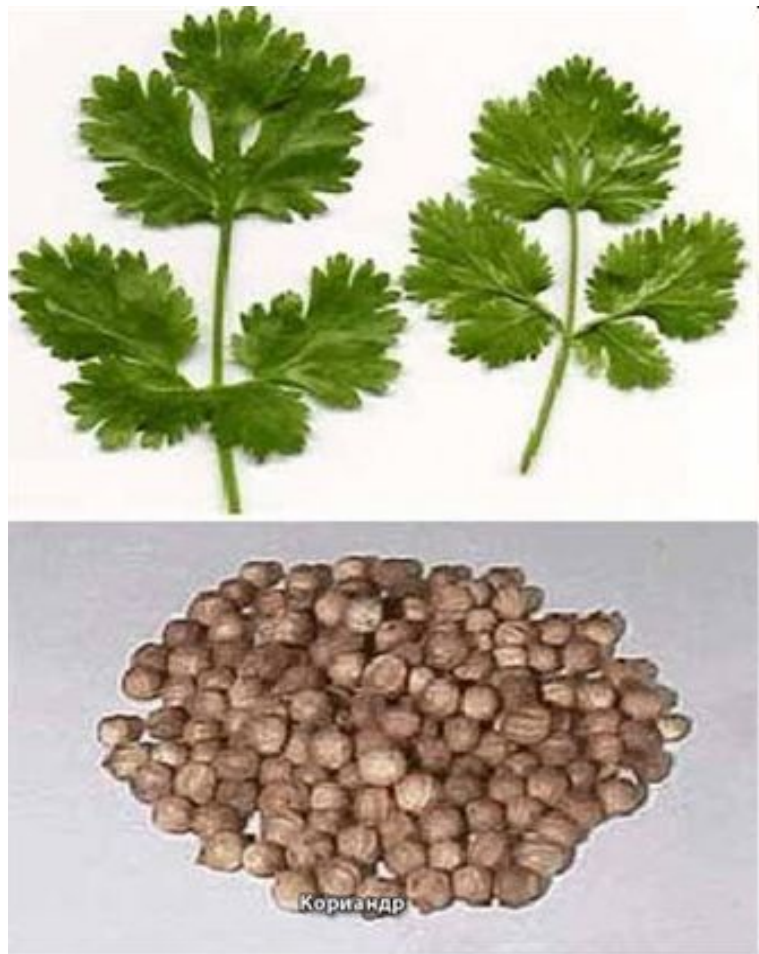
ФЕНХЕЛЬ



ЕСТРАГОН (ТАРХУН)



КОРИАНДР (КІНЗА)



ВИКОРИСТАННЯ:

- *Насіння, листя, квіти, стебла пряних овочів (свіжими і сушеними) використовують як приправу до перших і других страв, соусів, салатів, при солінні і маринуванні овочів. Вони надають їжі приємного аромату і специфічного смаку.*

ОБРОБКА ПРЯНИХ ОВОЧІВ

1. Перебирання (видалення пожовклого, в'ялого, зіпсованого і грубого листя).
2. Відрізання корінців.
3. Закладання на 20 хв у холодну воду (щоб відмокли частинки піску і землі).
4. Промивання у великій кількості холодної води (мінюючи 2-3 рази воду)
5. Обполіскування проточною водою.
6. Викладання у решето.
7. Обсушування.
8. Нарізання.



ПАМ'ЯТАЙТЕ!!!

- Чим свіжіша зелень, тим більше в ній вітамінів.
- Освіжити зів'ялу зелень петрушки, кропу, селери можна поклавши її у холодну підкислену воду.
- Не січіть, а шаткуйте зелень петрушки, кропу, селери: це запобігає виділенню соку, а разом з ним ароматичних і смакових речовин.