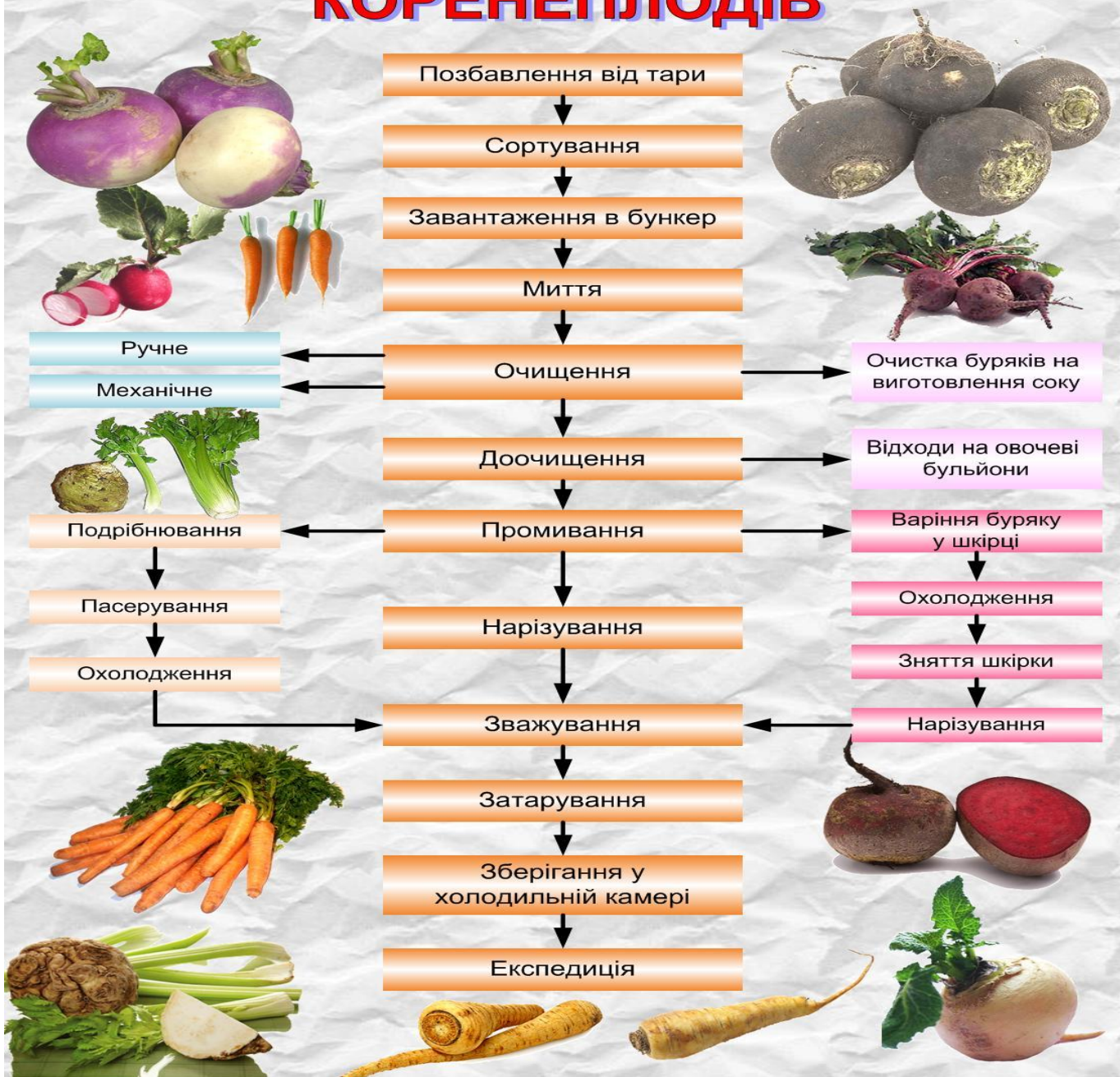


ТЕХНОЛОГІЧНА СХЕМА ОБРОБКИ КОРЕНЕПЛОДІВ



КРУЖАЛЬЦЯМИ



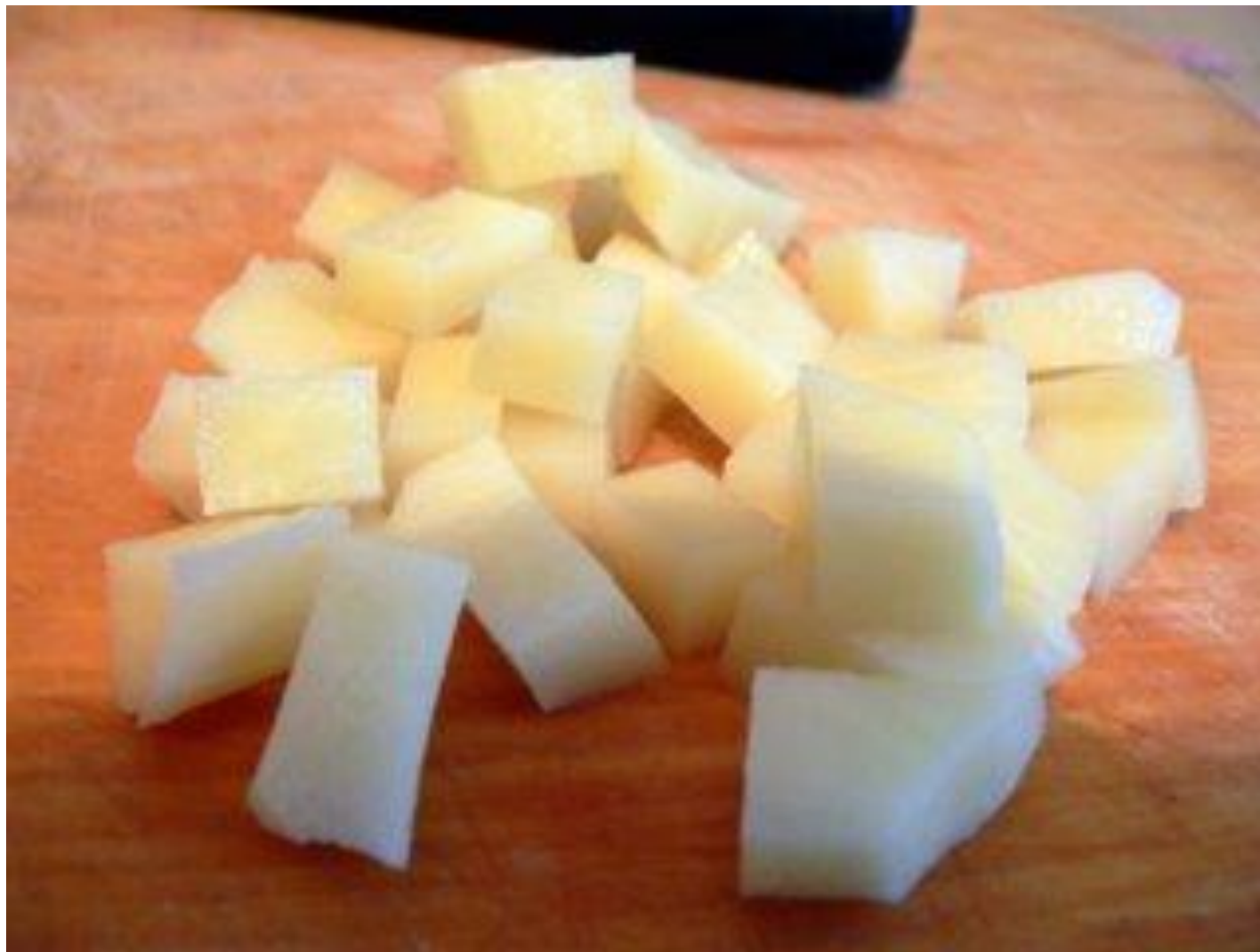
СОЛОМКОЮ



БРУСОЧКАМИ



КУБИКАМИ



СКИБОЧКАМИ



ЧАСТОЧКИ



ПРОСТІ ВИДИ НАРІЗУВАННЯ МОРКВИ

Форма нарізування	Розміри, см	Кулінарне використання
<p>Соломка</p> 	<p>Квадратний переріз 0,2x0,2 см Довжина 4-5 см</p>	<p>Для борщів (крім Селянського, Полтавського), щів, розсолників, юшок з локшиною, маринаду, котлет морквяних</p>
<p>Брусочки</p> 	<p>Квадратний переріз 0,5x0,5 см Довжина 3,5-4,0 см</p>	<p>Для бульйонів з овочами, шпигування м'яса, припускання, юшок з макаронними виробами</p>
<p>Часточки</p> 	<p>Циліндри висотою 4 см, розрізані уздовж на 4 частини</p>	<p>Для припускання, тушкування</p> 
<p>Скибочки</p> 	<p>Великі: довжиною 2,0-2,5 см, товщиною 0,2-0,3 см</p> <p>Середні: довжиною 1,0-1,5 см, товщиною 0,2-0,3 см</p>	<p>Для борщів Селянського і Полтавського (з сирію)</p> <p>Для салатів і вінегретів (з вареної)</p>
<p>Кубики</p> 	<p>Середні: висота ребра 1,0-1,5 см</p> <p>Дрібні: висота ребра 0,3-0,5 см</p>	<p>Для припускання і тушкування</p> <p>Для приготування перших страв (з сирію), для холодних закусок (з вареної)</p>
<p>Кружальця</p> 	<p>Товщиною 0,1-0,2 см, d = 2-2,5 см</p>	<p>Для юшки Селянської (з сирію), для холодних страв (з вареної)</p>

