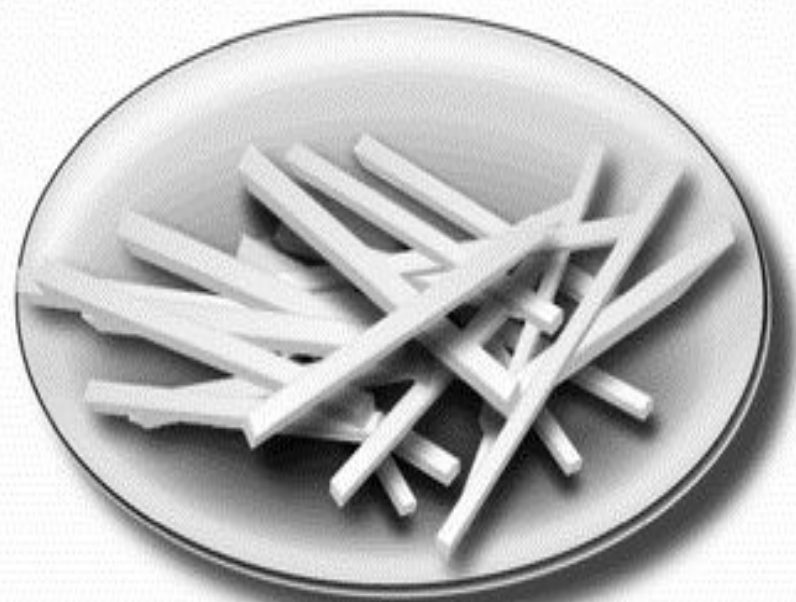
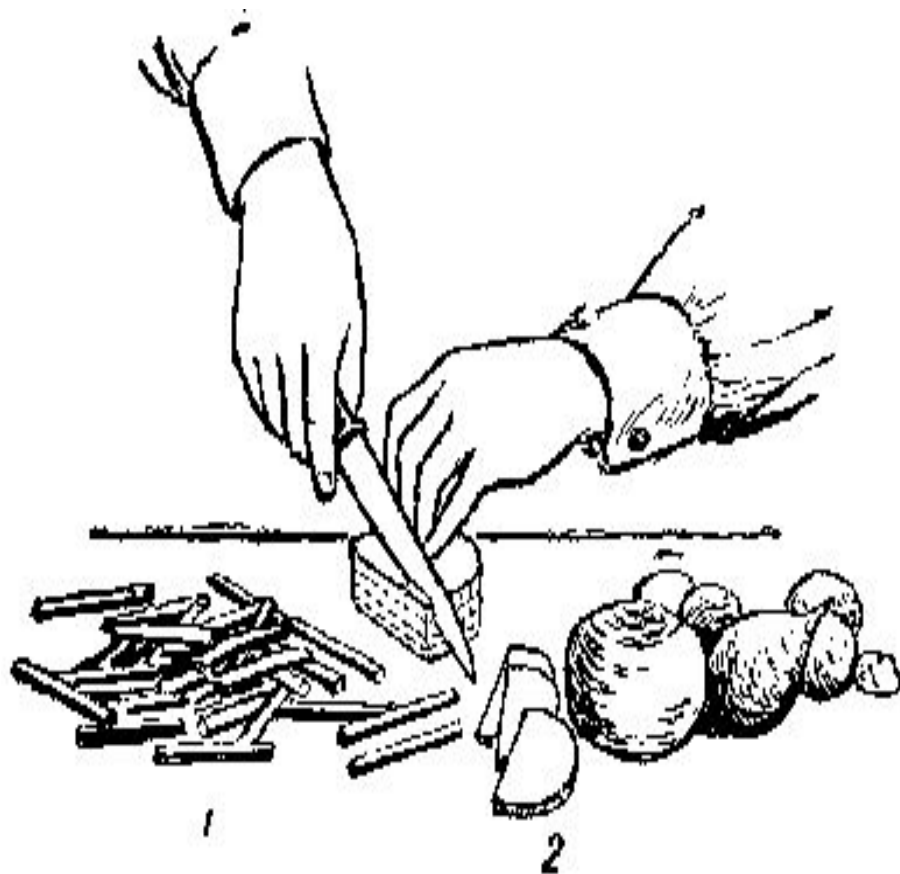


**Прості форми
нарізки овочів**

соломкою, брусочками,
кубиками, шашками,
кружальцями,
пластинкою,
ломтиками



Нарізка овочів соломкою
Товщина - 0,2 мм, довжина - 4,5

БРУСОЧКИ

(картопля) Квадратний
переріз від $0,7 \times 0,7$ до $1,0$
 $\times 1,0$ см; довжина $3,5-4$ см



21.06.2011



21.06.2011



21.06.2011





КУБИКИ

Норма: (для картоплі) величина ребра
1-2,5 см

(для моркви) 0.3-0.75 см



КРУЖАЛЬЦЯ

Норма: діаметр 2-3 см товщина 0,2-0,3 см

Для моркви діаметр 2-2,5 см товщина 0,1-0,3
см



СКИБОЧКИ

Розміри 2,5—3,0 см; товщина
0,3—0,5 см



ШАШКИ

Розміри 3,0-3,5 см



21.06.2011



21.06.2011



21.06.2011



21.06.2011

ЧАСТОЧКИ
Розміри різні але не більше
5,0 см

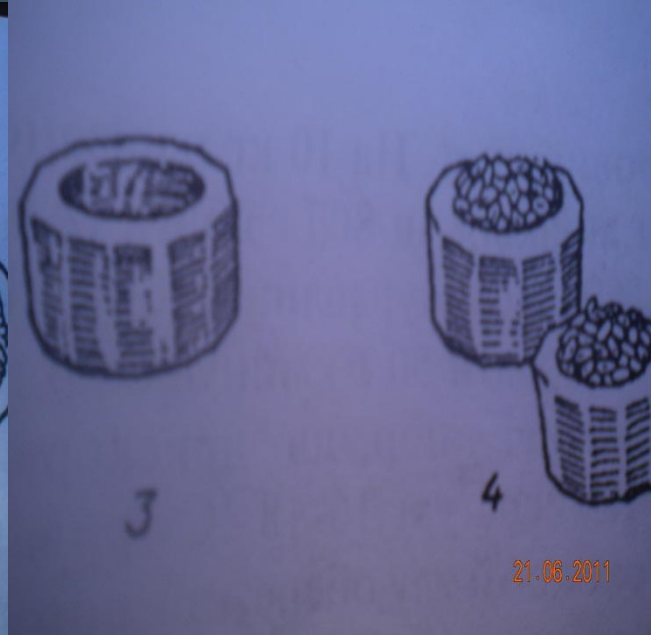
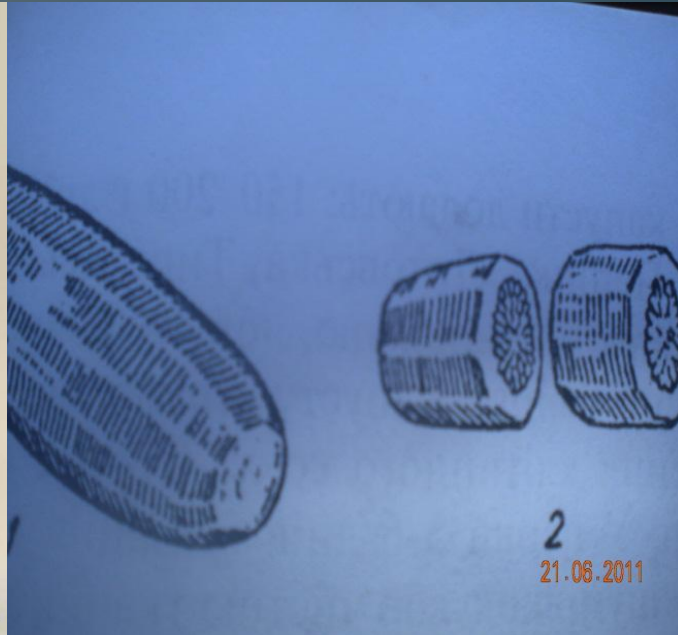
**Підготовка
овочів
до
фаршируван**



Помідори
Баклажани

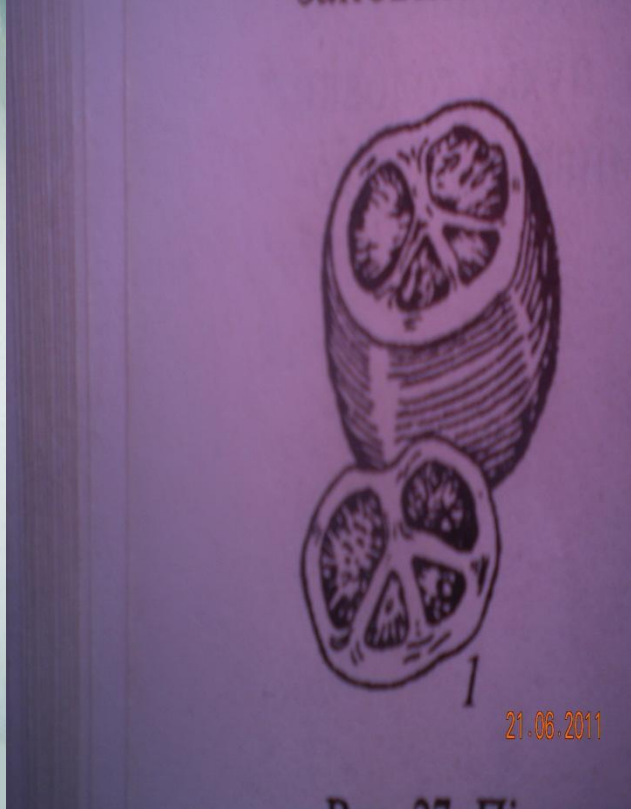
Перець

Кабачки фарширують цілими (до 10 см довжиною) або шматочками циліндричної форми їх миють, дозрілі обчищають від шкірки, нарізують упоперек на циліндри 4 – 5 см. заввишки, видаляють насіння з м'якоттю, щоб було денце (аби не випадала начинка), кладуть у киплячу підсолену воду і варять до напівготовності 3 – 5хв. Потім їх виймають шумівкою, перекладають у





Баклажани миють, видаляють плодоніжку, великі екземпляри розрізують навпіл уздовж або упоперек на циліндри, малі — використовують цілими або розрізують уздовж навпіл, виймають з середини м'якоть разом із насінням і наповнюють начинкою. Серцевину



Томати для фарширування беруть зрілі, щільні, середнього розміру. Їх миють, зрізують верхню частину у вигляді кришечки з боку плодоніжки, виймають чайною ложкою насіння з частиною м'якоті, повертають розрізом донизу, дають стекти соку, посипають сіллю, перцем і



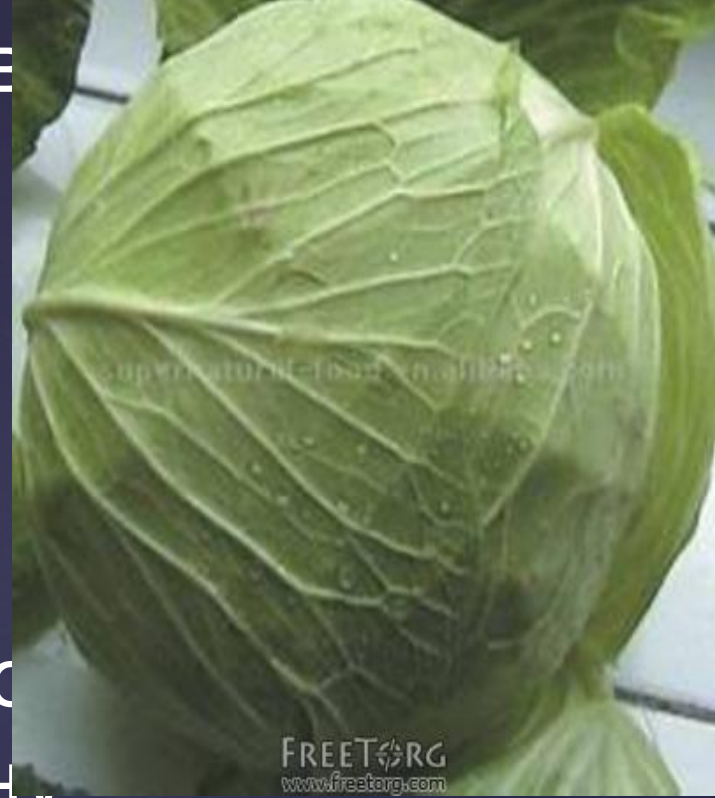
www.nikblo.ru

Картоплю печуть у шкірочці,
обчищають, зрізують верхівку,
обережно видаляють серцевину,



Столові буряки миють,
варять, обчищають від
шкірочки, вирізують
серцевину, заповнюють її

Білоголову капусту використовують для фаршування цілою, для приготування голубців, з авиванця. Для фаршування цілою капусту обчищають, видаляють внутрішній качан ножом або спеціальною виїмкою, опускають у киплячу підсолену воду і варять 15-20 хв. до напівготовності. Потім капусту перекладають шумівкою у друшляк, дають стекти воді, роз'єднують великі листки головки, не порушуючи її цілості, між ними кладуть начинку і стискають так, щоб головка мала вигляд цілої.





Капусту кольрабі сортують
за розміром, миють,
обчищають від шкірочки,
зрізують верхівку у вигляді
кришечки, чайною
ложечкою видаляють
серцевину, варять у
підсоленій воді,



www.nikblo.ru



Перець миють, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, промивають, кладуть у киплячу підсолену воду на 1-2 хв., щоб уникнути гіркоти, відкидають на друшляк, дають стекти воді, охолоджують і наповнюють













