



Тема:
**“Форми нарізування буряків ,
їх кулінарне
використовування”**

**Приклад роботи учня групи
кухарів під керівництвом
майстра в/н Суріловою Н.Г.**



- *Столові буряки обробляють механічним або термічним способом (як і картоплю, або моркву й брукву. Процес обробки включає такі операції: сортування, миття, обчищення, промивання, нарізування.*
- Сортують коренеплоди за розміром і якістю, видаляють пошкоджені і зіпсовані, у молодих буряків і моркви відрізають бадилля, миють у мийних машинах або у ваннах, обчищають у картоплечистках, термоагрегатах або вручну, дочищають після механічного обчищення і промивають.

Столові буряки

- Буряки містять значну кількість різних цукрів (9% сахарози), мінеральних речовин (солей фосфору, кальцію, магнію, заліза, кобальту), пектину, вітаміни С, В1, В2, РР, фолієву кислоту. Найбільше вітаміну С у свіжій молодій буряковій гичці, яку використовують для приготування борщів.
- Буряки мають лікувальні властивості: поліпшують роботу кишечника, запобігають розвитку атеросклерозу і регулюють обмін речовин.
- Кращі кулінарні властивості мають сорти буряків з темнозабарвленою м'якоттю і невеликою кількістю білих кілець на розрізі, середніх розмірів, плоскоокруглої форми (Грибовський, Бордо, Єгипетський). Використовують столові буряки для приготування борщів, салатів, вінегретів, гарнірів.

- **Столові буряки нарізують простими і складними формами для приготування борщів, вінегретів, гарнірів .**
- **1 – цукрова;**
- **2 – кормова;**
- **3 – Бордо (столова);**
- **4 – Єгипетська (столова)**



Соломка



- Соломка
- 0,2 x 4-5 см
- Використовують для приготування борщів, маринаду, свекольнику, бурякових котлет

Скибочка

- Скибочка
- товщина 1-1,5 мм
- Використовують для готування борщів "флотського", "сибірського" і для вінегретів (у вареному виді)



Кубики



- Середній кубик
- 1 x 1,5 см
- Використовують для тушкування



- Дрібний кубик
- 0,3 x 0,5 см
- Використовують для приготування холодних блюд

П о р а д и

- Не зберігайте обчищені й нарізані коренеплоди у воді: вітаміни, вуглеводи і мінеральні речовини легко розчиняються в ній.
- Зберігайте коренеплоди цілими, а не нарізаними, накривши чистою вологою тканиною.

Для оформлення холодних страв
варені буряки нарізують
кульками, зірочками, гребінцями.



Розрахувати кількість овочів

- Ви працюєте бригадиром гарячого цеху ресторану. Для приготування страв потрібно 20 кг обчищеної картоплі, 5 кг обчищеної моркви, 5 кг обчищеної білоголової капусти, 0,5 кг часнику, 10 кг обчищеної цибулі.
- Розрахувати кількість овочів у жовтні масою брутто, яку необхідно отримати з комори, щоб приготувати згідно меню.

Легка та поживна овочева страва
Буряк, фарширований рисом та
ОВОЧАМИ

