

Роль овощей в питании человека

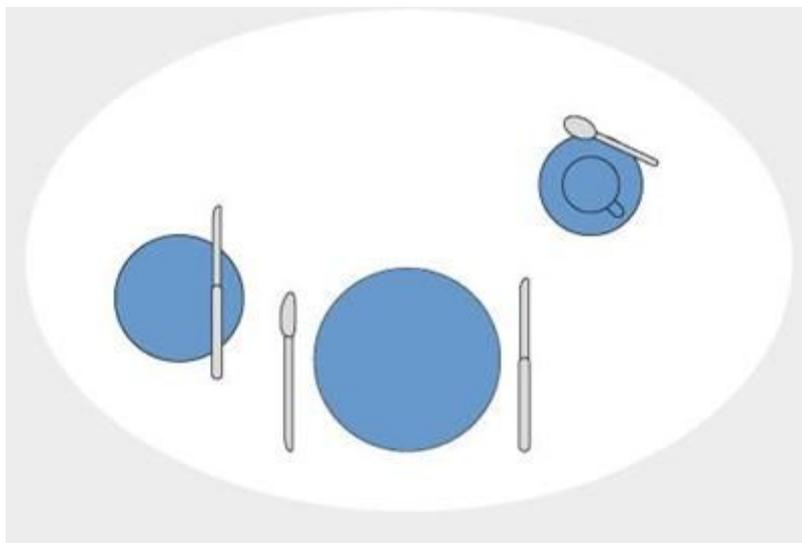


Учитель технологии:
Медова Ксения Станиславовна

Сервировка стола – это подготовка и оформление стола к приему пищи

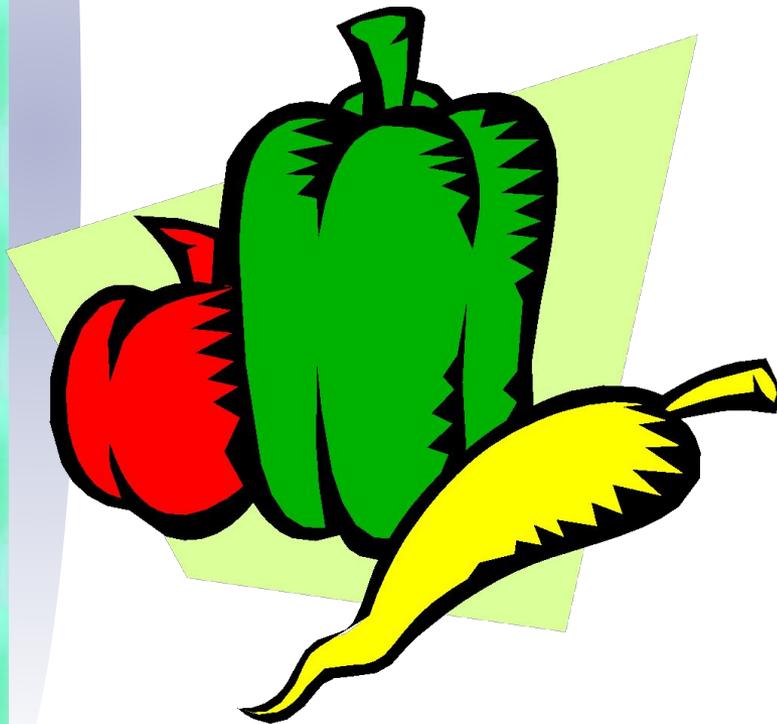


Сервировка к завтраку



Классификация овощей

- Корнеплоды
- Клубнеплоды
- Капуста
- Тыквенные
- Бобовые
- Паслёновые
- Листовые
- Луковичные
- Пряности



Корнеплоды



- Брюква
- Свёкла
- Морковь
- Редис
- Репа
- Редька



Клубнеплоды



- Картофель
- Батат
- Земляной миндаль

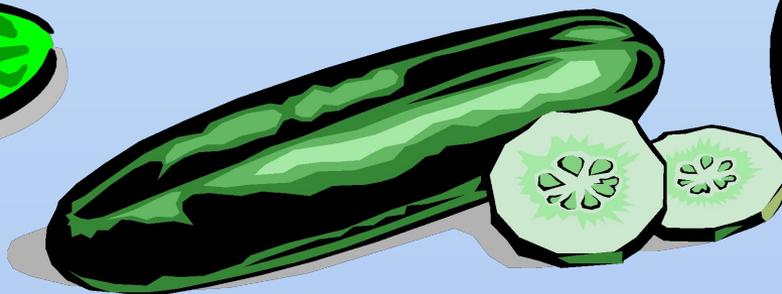
Капуста



- Белокочанная
- Краснокочанная
- Брюссельская
- Кольраби
- Савойская

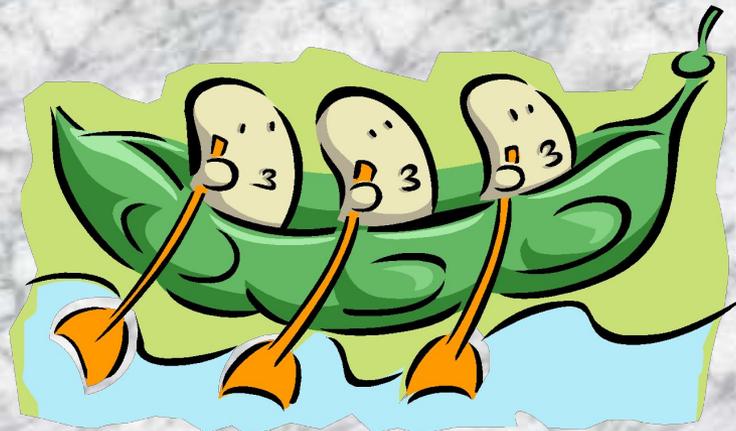
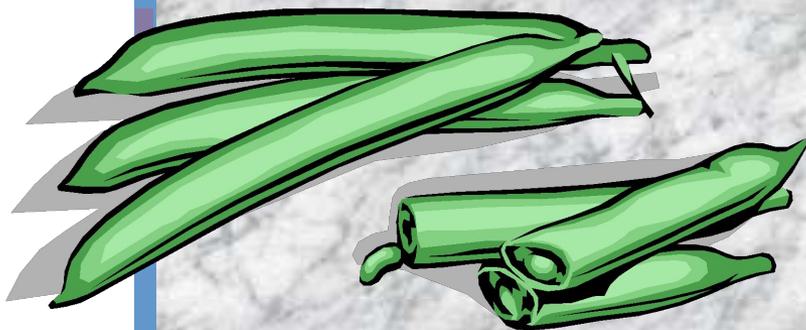
Тыквенные

- Огурцы
- Тыква
- Кабачки
- Патиссоны



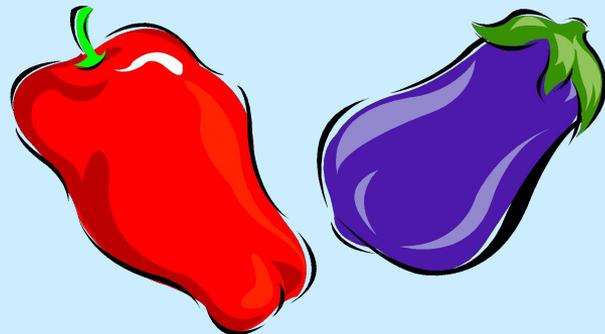
Бобовые

- Горох
- Фасоль
- Бобы
- Соя



▶ Паслёновые

- Томаты
- Баклажаны
- Перец сладкий



Листовые

- Салат
- Кресс-салат



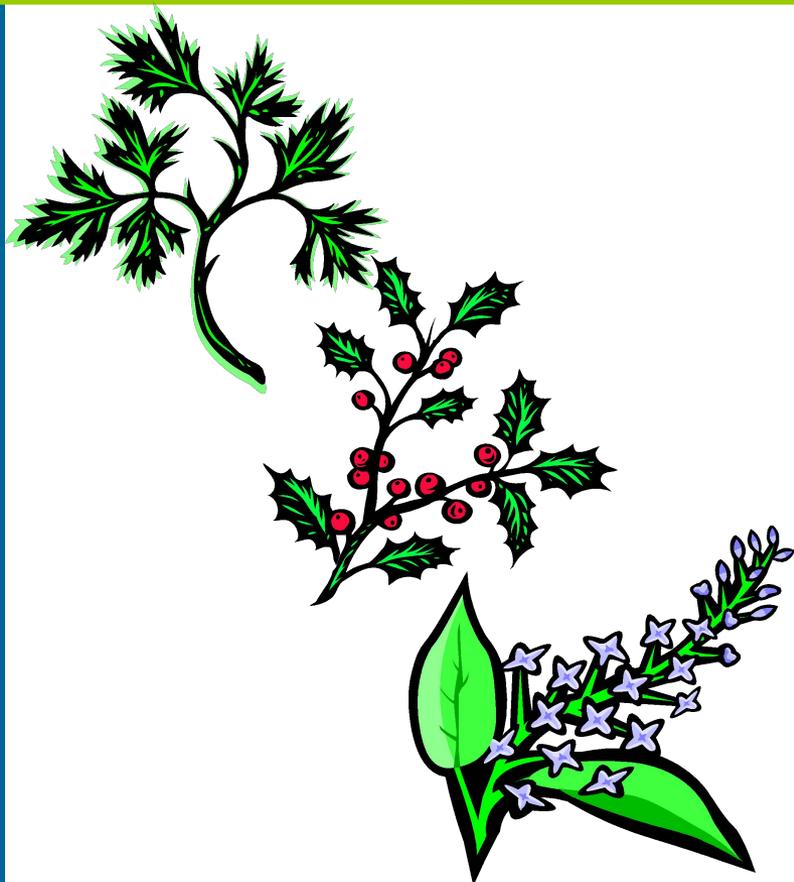
Луковичные

- Лук репчатый
- Чеснок
- Лук-порей
- Лук-батун



Пряности

Щедроности



- Укроп
- Петрушка
- Кориандр
- Тмин
- Мята перечная
- Майоран
- Эстрагон

Обработка овощей

- Первичная (мойка, очистка, нарезка)
- Тепловая

