



Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

МАОУ «Технический лицей»
Предмет «Основы кулинарии»
10 класс
Сыктывкар 2019г

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов - последовательность действий по изменению состояния, свойств и формы этих продуктов или полуфабрикатов в процессе приготовления пищи.

Обработка состоит из следующих операций:


сортировка
удаление
посторонних
примесей и
некачественн
ых
экземпляров

калибровка
подбор по
размерам для
удобства
нарезки,
уменьшения
количества
отходов и для
последующе
й
равномерной
кулинарной
обработки

мойка
удаление
земли, песка
для
улучшения
санитарного
состояния и
увеличения
срока
эксплуатации
оборудовани
я.

очистка
удаление
наружного
слоя, не
представляю
щего
пищевой
ценности, и
поврежденны
х частей

нарезка
Нужна для
равномерной
тепловой
обработки,
улучшения
вкуса и
внешнего
вида блюда

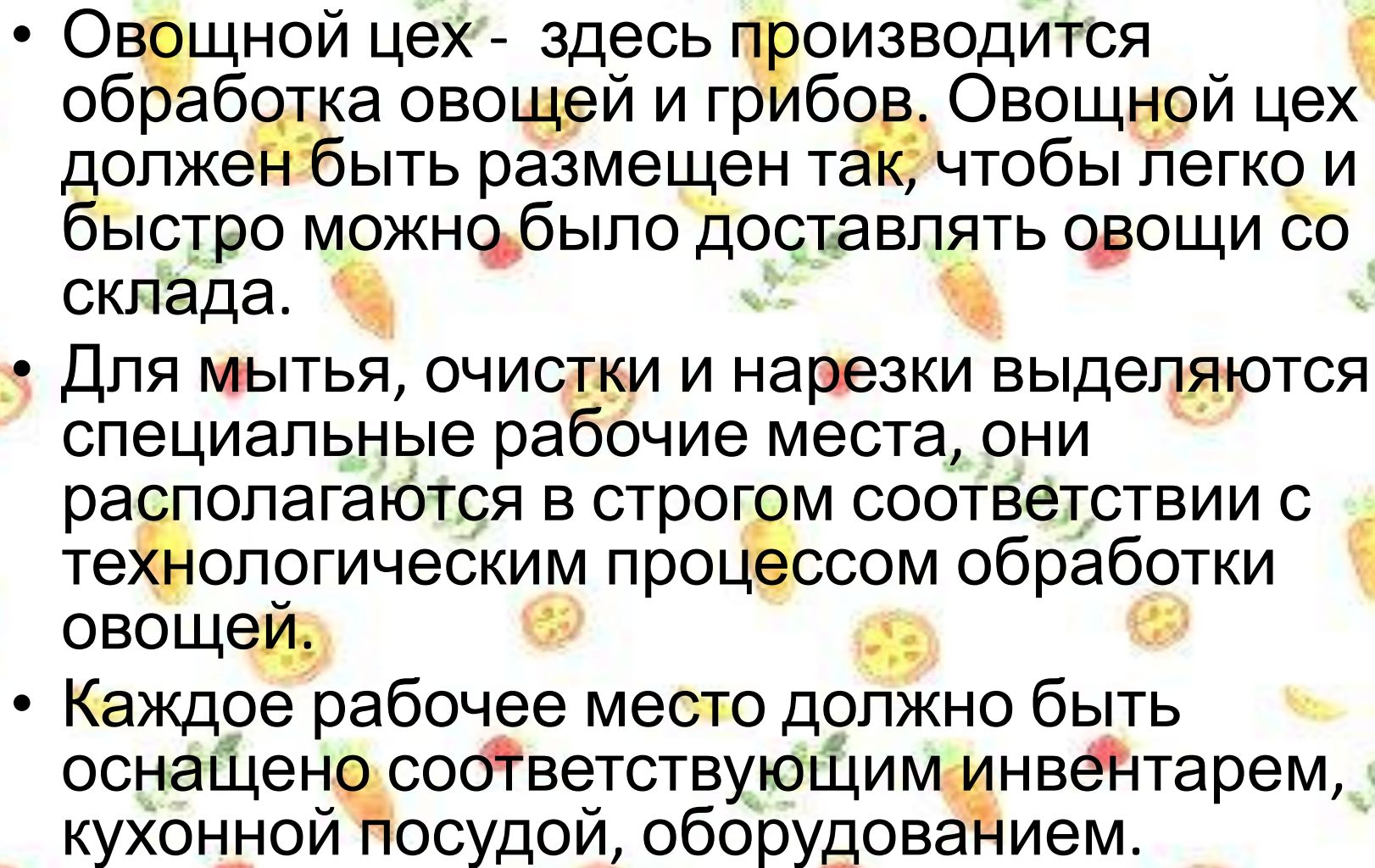


Овощи – основной источник углеводов и витаминов, минеральных солей и органических кислот, ароматических и вкусовых веществ.

В кулинарии овощи делятся на :

- вегетативные - в пищу используются корни, стебли, листья и цветы
- плодовые - в пищу идут плоды и семена

Широкое использование овощей в кулинарии объясняется их вкусовыми качествами и пищевой ценностью.

- 
- Овощной цех - здесь производится обработка овощей и грибов. Овощной цех должен быть размещен так, чтобы легко и быстро можно было доставлять овощи со склада.
 - Для мытья, очистки и нарезки выделяются специальные рабочие места, они располагаются в строгом соответствии с технологическим процессом обработки овощей.
 - Каждое рабочее место должно быть оснащено соответствующим инвентарем, кухонной посудой, оборудованием.

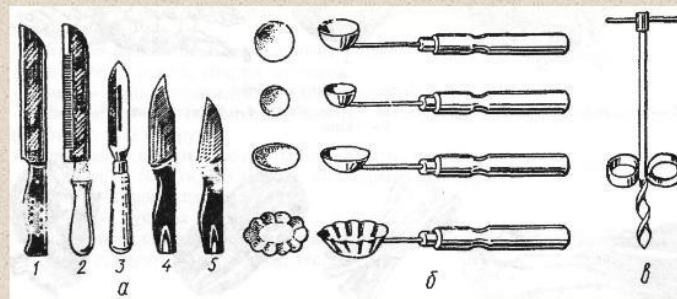
- Специальные рабочие места предназначены для мытья, очистки и нарезки овощей. Овощемойки или ванны оснащены подводкой горячей воды и холодной воды. В полу цеха должны быть канализационные трапы.

Овощной Цех



- Для обработки овощей используют специальный инвентарь и посуду: ножи поварской тройки, желобковый и коренчатый нож, доски разделочные с пометками ОС и Зелень, деревянные весла для мытья овощей, дуршлага для выгрузки овощей из воды, грохоты для мытья зелени, полиэтиленовые ведра, бачки, котлы.

Инвентарь овощного цеха



а – ножи овощные: 1 – коренчатый, 2 – карбовочный,
3 – желобковый, 4, 5 – для удаления глазков;
б – выемки; в – инструмент для фигурной нарезки (спиралью)

Технологический процесс обработки сырых овощей

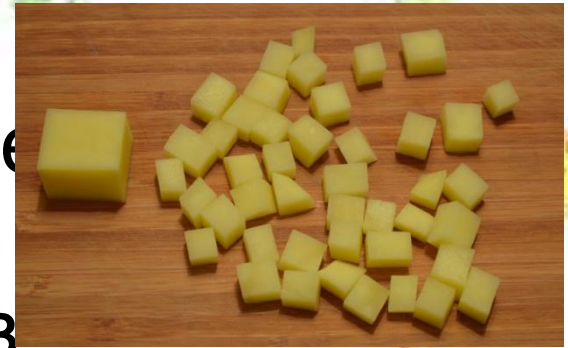
- Вегетативные овощи сортируют, моют, очищают, промывают и нарезают.
- Клубнеплоды (в основном картофель) сортируют по размеру для равномерной тепловой кулинарной обработки, удобства нарезки и уменьшения количества отходов. После сортировки картофель моют, чистят от кожуры, удаляют глазки.
- Одинаково нарезанные овощи одновременно доходят до готовности

Простые формы нарезки картофеля

- Брусочки - картофель жареный, карт. Суп с макаронами, рассольники, борщи, щи
- Соломка – жарение во фритюре, окрошка, свекольник
- Дольки – жарение во фритюре и просто, супы овощные, картофельные, рагу из баранины, овощное рагу



- Кубики - крупные, средние и мелкие – картофель в молоке, картофельный суп; супы бобовые, с крупами, овощи в молочном соусе; гарнир к холодным блюдам, салаты



- Ломтики из картофеля – щи зеленые, салаты, винегреты, жарение основным способом



- Кружочки – жарение во фритюре и просто, гарнир к рыбе, запеченной по-русски



Сложные формы нарезки картофеля:



Простые формы нарезки моркови

- Брусочки, дольки – супы с макаронами, бульон с овощами
- Соломка – маринад, борщ, супы с лапшой, рассольники, щи
- Кубики – морковь в молочном соусе, овощи в масле, супы с бобовыми
- Ломтики – борщ флотский, салаты, винегреты
- Кружочки – суп крестьянский, гарнир к холодным блюдам



Сложные формы нарезки моркови



Простые формы нарезки свеклы

- Соломка – все борщи
- Кубики – свекла в сметане, гарнир к сельди, винегрет
- Ломтики – борщ флотский, винегрет



Формы нарезки капусты

- Соломка – щи, борщи, тушение, салаты, котлеты
- Квадратики (шашки) – щи, борщ флотский, суп овощной, рагу
- Рубка - фарши



Формы нарезки репчатого лука

- Кружочки кольца – для шашлыка, для жарения, маринадов, сельди,
- Полукольца (соломка) – пассерование в супы, соусы, винегрет
- Дольки – рагу из овощей
- Кубики мелкие – суп-харчо, крупяные супы, щи суточные, фарши



Формы нарезки зеленого лука

- Шинкованный мелкими кольцами – холодные закуски, первые и вторые мясные, рыбные, овощные блюда
- Шпалки – гарнир к некоторым жареным мясным блюдам



Технологический процесс обработки сушеных и свежих грибов

- Сушеные грибы перебирают, удаляя попорченные личинками и загнившие, затем промывают 3-4 раза,
- Замачивать надо в семикратном размере воды на 3-4 часа



Технологический процесс обработки консервированных и свежемороженых овощей, сушеной зелени, соленых и маринованных грибов

Свежемороженые овощи не размораживая направляют на тепловую кулинарную обработку.

Соленые и маринованные огурцы промывают, крупные очищают от кожицы, разделяют вдоль и очищают семена.

Квашенную капусту перебирают и измельчают крупную.

Сушеную зелень сразу используют для приготовления блюд.



Хранение очищенных овощей использование пищевых отходов

- При кратковременном хранении очищенные овощи покрывают влажной марлей и хранят при температуре 0-4 градуса не более 12 часов. Зелень укропа хранят так же не более 3 часов.
- Очищенный картофель хранят не более 2 часов в воде

Ответьте на вопросы.

- 1. Последовательность обработки овощей
- 2. Подразделение овощей на группы.
- 3. Как правильно хранитьчищенный картофель?