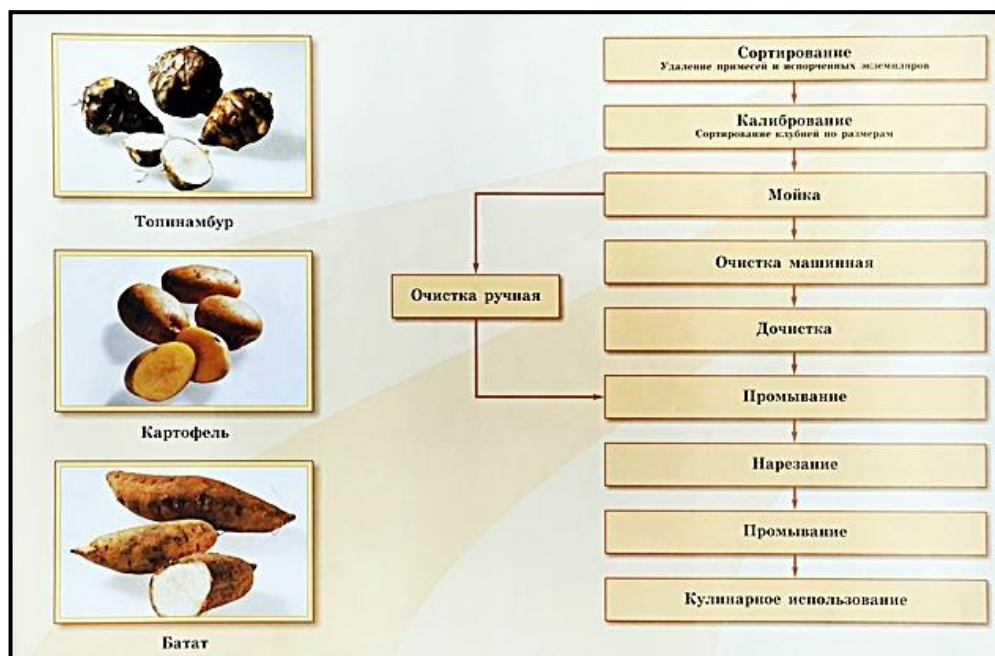


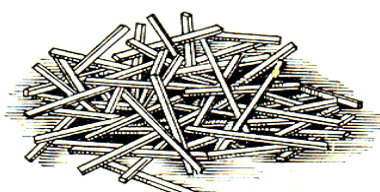
Выполнить задание. Обработка овощей: конспект.  
Нарезка овощей: конспект.

ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1  
Обработка клубнеплодов



### Простая форма нарезки

#### Соломка



**Нарезка:** сырой крупный картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки длиной 4-5 см, сечением 0,2\*0,2 см.

**Тепловая обработка:** используют для жарки во фритюре и основным способом.

**Кулинарное использование:** картофель фри; гарнир к панированным котлетам из кур, котлетам по-киевски, шницелю из кур, бифштексу, филе.

#### Брусочки

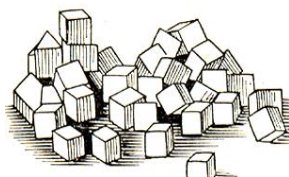


**Нарезка:** сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7-1 см и нарезают на брусочки длиной 3-4 см.

**Тепловая обработка:** для жарки основным способом, варки.

**Кулинарное использование:** гарнир к бифштексу, филе, антрекоту, рыбе фри; супы с макаронами, рассольники, щи, борщи (кроме флотского и сибирского).

#### Кубики



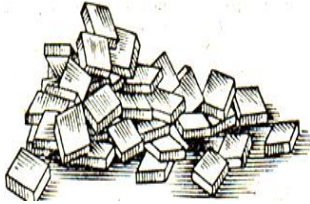
**Нарезка:** картофель вначале нарезают на пластинки, нарезают на брусочки, а затем режут на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением (в см.):

**Крупные** – 2-2,5; кулинарное использование: суп картофельный с крупами, суп крестьянский, борщ флотский и сибирский. **Средние** – 1-1,5; кулинарное использование: картофель в молоке, картофель тушеный. **Мелкие** – 0,3-0,5; кулинарное использование: гарнир к холодным блюдам, сельдь с гарниром, для салатов



### Дольки

**Нарезка:** сырой некрупный картофель нарезают пополам и по радиусу на дольки.  
**Тепловая обработка:** варка, тушение.  
**Кулинарное использование:** рассольник, уха рыбацкая, супы картофельные, рагу, говядина духовая.



### Ломтики

**Нарезка:** вареный картофель мелкого или среднего размера нарезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1-2 мм. Крупные клубни нарезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики.  
**Тепловая обработка:** варка.  
**Кулинарное использование:** щи зеленые; из вареного – салаты и винегрет



### Кружочки

**Нарезка:** вареный или сырой картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5-2 мм.  
**Тепловая обработка:** жарка.  
**Кулинарное использование:** картофель фри, чипсы, гарнир к бифштексу. Холодные блюда из дичи с овощами, рыба, запеченная по-русски

## Сложная форма нарезки



### Бочоночки

**Нарезка:** картофель среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придают форму бочоночка.  
**Тепловая обработка:** варка, припускание.  
**Кулинарное использование:** гарнир к отварной и припущенной рыбе.



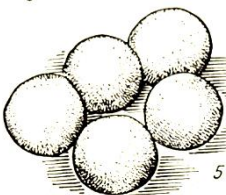
### Груши

**Нарезка:** картофель среднего размера обтачивают с одной стороны, придавая форму груши.  
**Тепловая обработка:** варка, припускание.  
**Кулинарное использование:** гарнир к отварной и припущенной рыбе



### Чесночки

**Нарезка:** сырой картофель сначала обтачивают бочоночками, затем нарезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку.  
**Кулинарное использование:** приготовление супов



### Шарики

**Нарезка:** из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют прием обтачивания.  
**Кулинарное использование:** крупные шарики – для жарки во фритюре средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

### Спираль

**Нарезка:** пользуясь специальными инструментами, картофель нарезают спиралью.

**Тепловая обработка:** жарка во фритюре.

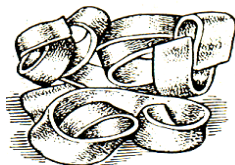
**Кулинарное использование:** украшение блюд.

### Стружка

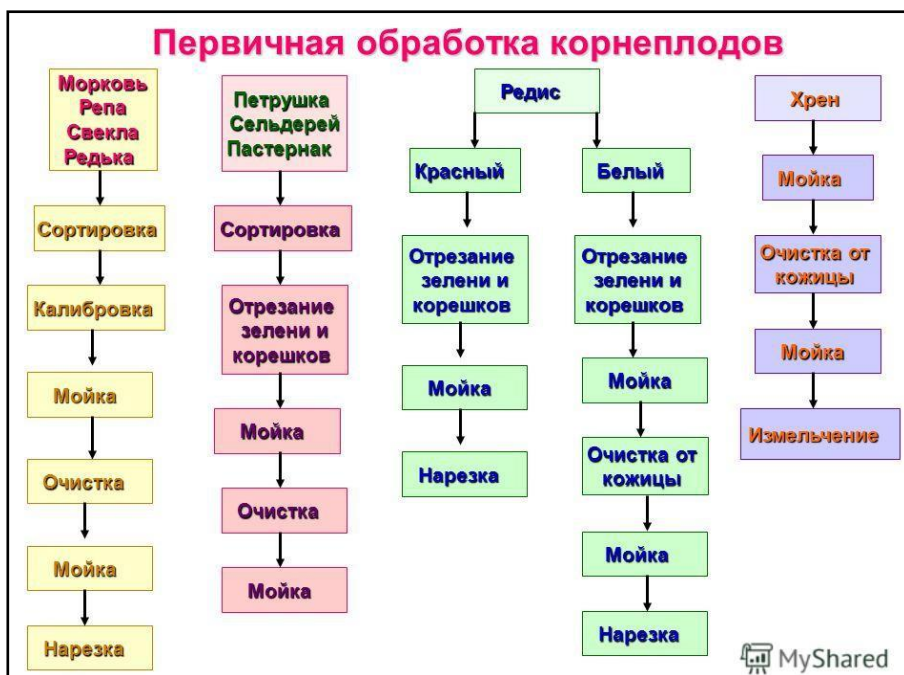
**Нарезка:** у сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2-3 см, обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2-2,5 мм и длиной 25-30 см. придают форму банта и перевязывают ниткой.

**Тепловая обработка:** жарка во фритюре.

**Кулинарное использование:** украшение блюд



Выполнить задание. Конспект.  
**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2**  
 Обработка корнеплодов



## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

### Обработка капустных овощей

Белокочанную, савойскую и краснокочанную капусту обрабатывают одинаково. У неё снимают загнившие и загрязненные листья, отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду (50-60 г соли на 1 л воды) на 15-20 мин, при этом гусеницы или улитки всплывают на поверхность, откуда их легко удалить. После этого, капусту вновь промывают. Обработанную капусту нарезают вручную или на овощерезательной машине.

У цветной капусты отрезают стебель на 1-1,5 см ниже начала разветвления головки так, чтобы сохранить соцветие, удаляют зеленые листья. Загнившие и потемневшие места головки зачищают теркой или ножом и промывают. При обнаружении в цветной капусте гусениц ее кладут в холодную подсоленную воду, после чего промывают.

Брюссельская капуста поступает со стеблем и без стебля (обрезная). Если капуста поступила со стеблем, то кочешки во избежание увядания срезают со стебля непосредственно перед тепловой обработкой. Их зачищают от испорченных листьев и промывают. Чтобы освежить капусту, ее кладут в холодную воду на 20-30 мин.

Капусту кольраби сортируют, очищают вручную от кожицы и промывают. Нарезают соломкой, ломтиками, брусочками. Используют для приготовления салатов, супов.

#### Формы нарезки капусты для кулинарной обработки

Форма нарезки	Вид капусты	Примерные размеры, см	Рекомендации по использованию
Соломка	Белокочанная	Произвольные	Для борщей, кроме флотского и сибирского, щей из свежей и квашеной капусты, котлет, капусты тушеной
	Кольраби	»	Для бульонов с овощами и супов
	Краснокочанная	»	Для салатов, в качестве гарнира к холодным и горячим блюдам
Ломтики	Кольраби	Толщина 0,2 ...0,3; длина 2...2,5	Для салатов и винегретов
Брусочки	»	Длина 2,5...3,5, сечение 0,4 x 0,4	Для бульона с овощами и других блюд
Дольки	Белокочанная Кольраби	Разные, но длиной не более 3,5	Для варки, припускания, жаренья
Квадратики (шашки)	Белокочанная	Сечение 3x3...3,5x3,5	Для борщей: флотского, сибирского, супа овощного, припускания и др.
Произвольная (при рубке)	»	Разные, диаметром 0,2 ...0,3	Для фаршей

## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №4

### Обработка луковых овощей

**Репчатый лук** сортируют, отрезают нижнюю часть — донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой, которая удаляет эфирные масла. Лук можно очистить термическим способом. Его обжигают в термоагрегате при температуре 1200—1300°C, затем очищают в моечно-очистительных машинах и дочищают вручную.

Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, так как он быстро вянет и улетучиваются эфирные масла. *Нарезают его следующими формами.*

**Кольца.** Репчатый лук нарезают поперек толщиной 1—2 мм и разделяют на кольца. Используют для приготовления шашлыков, жарки во фритюре.

**Полукольца** (соломка). Лук разрезают вдоль по оси на две половинки или на четыре части, кладут разрезом вниз и шинкуют толщиной 1—2 мм. Используют для приготовления супов, соусов, винегрета.

**Дольки.** Для нарезки используют мелкие луковицы, у которых при обработке оставляют часть донца, чтобы лучше сохранить форму нарезки. Луковицу разрезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3—4 части. Используют для приготовления шей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек "по-русски".

**Кубики мелкие (крошка).** Лук разрезают вдоль пополам, нарезают пластины толщиной 1—3 мм, затем поперек режут на кубики. Используют для крупяных супов, супа харчо, шей суточных, фаршей.

**У зеленого лука** отрезают корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, кладут в холодную воду, хорошо промывают несколько раз в большом количестве воды и ополаскивают в проточной воде.

**Колечки (мелко нарезанный лук)** используют для приготовления салатов, окрошки, холодного борща, гарнира к холодным блюдам и закускам.

**Мелкие шпалки** нарезают длиной 1,5—2 см и используют для приготовления салатов.

**Крупные шпалки** нарезают длиной 5—6 см, используют для гарниров к шашлыкам, люля-кебаб, цыплятам табака.

**У лука-порея** отрезают корешок, удаляют сухие, пожелтевшие листья, разрезают вдоль, чтобы лучше смыть песок и землю, затем промывают так же, как зеленый лук.

**У чеснока** срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют головку чеснока на дольки и очищают.



**Выполнить задание. Конспект.**  
**ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №5**  
**Обработка пряных овощей**

Зелень широко используют в сыром виде для приготовления холодных закусок, салатов, при подаче супов, вторых блюд.

*Пряную зелень* перебирают удаляют корни, если они есть, грубые стебли, испорченные листья и хорошо промывают несколько раз в большом количестве холодной воды, а затем под струей проточной воды и обсушивают на решетках в течение 20 мин. При хранении зелень быстро увядает и содержание витамина С в ней уменьшается. За трое суток хранения при комнатной температуре теряется 17—20% витамина С, а при хранении в холодильниках — 6—8%. Особенно быстро разрушается витамин С в шинкованной зелени, поэтому следует нарезать небольшое количество ее по мере реализации.

При приготовлении кулинарной продукции применяют следующие виды ароматической зелени: укроп, петрушку, пастернак, сельдерей, майоран, эстрагон (тархун), кинзу (зелень кориандра), иссоп, базилик, мяту (перечную, лимонную), тмин, тимьян и др.



Пряную зелень измельчают (крошат) ножом, ножницами, непосредственно перед использованием.

Также пряную зелень используют в целом виде для приготовления горячих, холодных блюд, напитков и десертов.

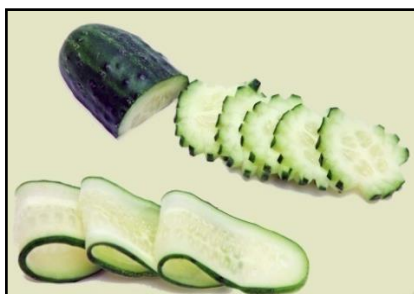
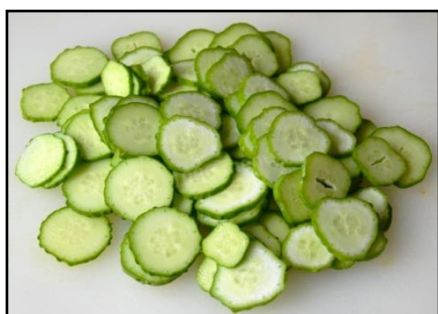


## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №6 Обработка плодовых овощей

**Тыкву моют**, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу и промывают. Нарезают кубиками, соломкой, ломтиками и режут дольками, используют для салатов, для варки, тушения, жарки, запекания, может быть использована для приготовления десерта.

**Кабачки и патиссоны** рекомендуется использовать в незрелом виде, так как мякоть у них нежная, вкусная и семена нежные. Кабачки промывают, отрезают плодоножку, очищают кожицу и промывают. Крупные экземпляры разрезают на части и удаляют семена. Нарезают соломкой для салатов. Кружочками, ломтиками, кубиком для варки, тушения, жарки.

**Огурцы** свежие сортируют по размерам, моют. У грядковых огурцов срезают кожицу, у парниковых и ранних грядковых огурцов кожицу срезают только с обоих концов. Нарезают кружочками, ломтиками для салатов, мелкими кубиками, соломкой – для салатов и холодных супов.





## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №7

### Обработка бобовых и зерновых овощей, грибов, десертных овощей

#### **Обработка бобовых и зерновых овощей**

Стручки фасоли и гороха перебирают, промывают и, надламывая концы, удаляют жилки, соединяющие створки. Длинные стручки разрезают поперек на 2-3 части.

#### **Обработка кукурузы**

Початки кукурузы молочно-восковой спелости очищают непосредственно перед варкой, чтобы не изменился цвет. У кукурузы отрезают стебель и основание, при этом вместе со стеблем отпадают листья. Затем снимают волокна, покрывающие початки, и промывают.

#### **Обработка грибов**

*Свежие грибы.* Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу; кладут в холодную воду на 30 мин, чтобы отмокли приставшие к ним сор и песок; тщательно промывают 2-3 раза. Со шляпок сыроежек и маслят снимают кожицу.

При обработке *шампиньонов* удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5-2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут на 30-40 мин в холодную воду и промывают несколько раз, каждый раз вынимая из воды, чтобы полнее удалить сок и сор. Затем грибы варят 10-15 мин в большом количестве воды для удаления гельвеловой кислоты - ядовитого вещества. Отвар в пищу не используют.

*Очищенные и промытые грибы сразу же направляют на тепловую обработку.*

*Сушеные грибы.* Лучшими считаются грибы, имеющие светлую нижнюю сторону шляпки, короткую ножку без повреждений. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз, замачивают в холодной воде на 3-4 ч и снова промывают, вынув из настоя. Настой процеживают и используют для варки грибов.

*Соленые, маринованные, консервированные грибы.* Их отделяют от заливочной жидкости, промывают и нарезают. Используют для приготовления закусок, вторых блюд. Для того чтобы сохранить хорошее качество соленых и маринованных грибов, нужно следить за тем, чтобы до обработки грибы были полностью покрыты рассолом или маринадом.

**У спаржи** используют молодые побеги. Их осторожно очищают от кожицы, стараясь не отломать головку. Нижнюю грубую часть побегов отрезают и используют для приготовления пюре и варки бульонов для супов из спаржи. Очищенную спаржу кладут в холодную воду. Когда вся спаржа очищена, ее связывают в пучки и отваривают. Различают спаржу белую и зеленую. Белую спаржу используют для приготовления соусов, супов-пюре, отварных блюд с соусами, а зеленую — в основном для гарниров.

**Артишоки** представляют собой крупные соцветия с мясистым цветоложем. При их обработке срезают стебли, верхние грубые части лепестков корзинки и удаляют внутренние тычинки. Срезы смазывают лимонной кислотой, чтобы они не темнели.

**Обработка ревеня.** В пищу используют сочные, молодые листовые черешки прикорневых листьев, которые имеют розовый цвет. Старые черешки в пищу не используют, так как в них накапливается большое количество щавелевой кислоты. Обработывают ревень так: у молодых черешков обрезают листья, а у черешков с жесткой огрубевшей поверхностью снимают ножом кожицу и затем промывают. Из ревеня готовят сладкие блюда (компоты, кисели), начинки для пирогов.

## **Выполнить задание. Конспект.**

### **ФРАНЦУЗСКИЕ ТЕХНИКИ НАРЕЗКИ ОВОЩЕЙ**

1. Сизле (Ciseler) Нарезка продуктов очень мелким кубиком. Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.

2. Брюнуаз (Brunoise) Метод нарезки, очень схожий с сизле, с той лишь разницей, что кубик идет крупнее, около 1-2мм. Также часто используется для нарезки овощей в соусы, например, для приготовления соуса тар-тар, или для украшения блюд.

3. Конкассе (Concasser) Метод нарезки овощей средним кубиком, а также блюдо - классический овощной гарнир для большинства мясных или рыбных блюд. Конкассе может быть приготовлено из любых овощей, но наиболее классический рецепт включает помидоры (томаты конкассе, предварительно бланшированные) и перец, нарезанные средне-мелким кубиком. Кроме этого, подобная нарезка применима к мясу, рыбе, птице. Также, конкассе называют мелко рубленый лед, на котором подают дыню, икру, морепродукты.

4. Мирпуа (Mirepoix) Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах. Поэтому одинаково справедливо называть мирпуа и технику нарезки, и овощную зажарку в супы. Примечательно, что нечто похожее на мирпуа существует в немецкой кухне с той лишь разницей, что овощная смесь идет практически целиком и предварительно поджаривается на плите для большего аромата.

5. Жюльен (Julienne) Метод нарезки, который у нас можно назвать "соломка", размером 4x4. Привычное для нас блюдо - жюльен - имеет такое же название именно потому, что готовится с использованием данной техники нарезки и может быть приготовлено не только из грибов с курицей, а из всего, чего пожелает ваша душа. Главное, нарезать этот продукт жюльеном.

6. Жардиньер (Jardiniere) Метод нарезки небольшими брусочками. Самый знакомый пример - это нарезка картофеля для жарки на сковороде или во фритюре. Отличается от нарезки жюльеном только большим размером. Также, существует похожая нарезка бланкет (Blanquette), однако, чаще этим термином обозначают блюдо из телятины в белом соусе с луком и картофелем, фрикасе из говядины и баранины. Мясо в таком блюде режется одинаковыми небольшими брусочками.

7. Крудите (Crudites) Техника нарезки продуктов небольшими одинаковыми кусочками, а также блюдо, очень популярное во Франции. Крудите можно сделать из овощей, подав их с пикантным соусом, хумусом, или, например, рыбного ассорти. Можно сказать, что крудите - это вид холодной закуски.

8. Шифонад (Chiffonade) Способ нарезки, наиболее часто применимый к листовой зелени и травам, когда они нарезаются тонкими полосками. Для удобства зелень скручивают в рулон.

9. Эманс (Emincer) Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.