Дата 10.09.2020

Группа: АДП-12

Предмет: МДК 01.01

Тема 1.1: Механическая кулинарная обработка овощей ,плодов и грибов.

Преподаватель: Кречетова Анна Григорьевна
Почта: akre4etova@yandex.ru

Задание: 1) Прочитать материал.

2) Кратко законспектировать.

**Обработка консервированных овощей,плодов**

Квашеную капусту отжимают от рассола, перебирают, уда­ляя посторонние примеси, отделяют крупно нарезанные кочерыжки и морковь, измельчают их, соединяют с капустой и все измельчают. Очень кислую капусту промывают в холодной воде.

Соленые огурцы промывают холодной водой. У мелких со­леных и маринованных огурцов отрезают место прикрепления плодо­ножки. Используют их целиком или нарезают. У крупных огурцов очи­щают кожицу, разрезают вдоль на 4 части и вырезают семена. Нарезают огурцы ломтиками, ромбиками для приготовления солянок, салатов, почек "по-русски", соломкой — для рассольника, мелкими кубиками — для холодных блюд, крошкой — для соусов.

В сушеном виде поступают: картофель, свек­ла, морковь, лук, зелень петрушки и укропа. Овощи сушат огневым спо­собом и методом сублимации. При огневой сушке овощи уменьшаются в объеме и изменяют свои свойства. Перед использованием такие овощи замачивают. Для этого их полностью заливают водой, чтобы не разрушился витамин С, а ово­щи, содержащие дубильные вещества, не потемнели.

Сушеную зеленьпетрушки и укропа добавляют в блюда без предварительной обработ­ки. Сушеный лук сначала сбрызгивается водой, чтобы он набух, затем используют для пассерования. Сушеную морковь, свеклу, картофель, перебирают, ошпаривают, заливают холодной водой и дают набухнуть 1—3 ч. Подготовленные овощи варят в той же воде, в которой замачи­вали, чтобы сохранить питательные вещества.

При сублимационной сушке овощи замораживают, а затем сушат в вакууме. При этом форма и объем не изменяются, хорошо сохраняются пищевые вещества, мало изменяются цвет и аромат овощей. Такие ово­щи сразу закладывают в горячую воду и варят до готовности.

Свежемороженые овощи. В замороженном виде посту­пают зеленый горошек, фасоль стручковая, томаты, кабачки, перец, ку­куруза, картофель, свекла, цветная капуста, зелень и др. Быстрозаморо­женные овощи сохраняют естественные свойства продуктов: вкус, аро­мат, цвет, внешний вид.

Содержание пищевых веществ в них при правильном хранении не из­меняется. Замороженные овощи хранят при температуре от—18 до —12°С. Перед тепловой обработкой их, не размораживая, освобождают от упа­ковки и используют для варки и жарки.



