Дата 21.09.2020

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) Ознакомиться с конспектом.

2) Ответить на вопросы.

**Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки клубнеплодов**

**1. Сортировка и колибровка;**

**2. Мойка;**

**3. Очистка (ручная и машинная)**; машины могут быть: механические, паровые, огневые.

**4. Ручная доочистка**; Если очищенный картофель предназначен для перевозки в другие предприятия, его подвергают сульфитации, т.е. погружение в раствор бисульфита натрия, с целью предотвращения потемнения.

**5. Мойка;**

**6. Нарезка** (существуют простые и сложные формы нарезки);

**Простые формы нарезки:**

**1. Ломтики** – картофель разрезают вдоль пополам, затем ещё раз пополам и шинкуют поперёк на ломтики толщиной 1 – 2 мм. Используют для салатов и винегретов.

**2. Кружочки** – картофель разрезают на тонкие пластинки (0,2 см.). Используют для жарки и тушения.

**3. Соломка** – картофель нарезают на тонкие пластинки и шинкуют поперёк соломкой (длина соломок – 4-5см. , сечение – 0,2 – 0,2 см.). Используется для жарки во фритюре.

**4. Брусочки** – картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7 – 1 см., а затем на брусочки длиной 3 – 4 см. Используется для жарки, борщей, рассольника, супа с макаронными изделиями.

**5. Кубики** – картофель нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением: крупные – 2-2,5см.; средние – 1-1,5; мелкие – 0,3-0,5 см. Крупные кубики используются для тушения и приготовления супов; средние – « кубики в молоке» и т.д.

**6. Дольки** – картофель разрезают пополам и по радиусу на дольки. Используют для рассольников и рагу.

**Сложные формы нарезки:**

**- Бочонки** – картофель среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придавая форму бочонка. Используют в отварном виде.

**- Чесночки** – вырезают с помощью выемок. Применяют в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

**- Груши** – вырезают с помощью выемок. Используют в отварном виде.

**- Стружка** – у сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон, так, чтобы получился цилиндр высотой 2-3см., обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2-2,5см., и длиной 25-30см., затем придают этой ленте форму банта, восьмерки и т.п. Используют для жарки во фритюре.

**- Шарики** – из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или используют приём обтачивания. Крупные шарики применяют для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

**Вопросы для повторения:**

**1. Опишите ход технологического процесса обработки клубнеплодов.**

**2. Опишите простые формы нарезки клубнеплодов.**

****