Дата 24.09.2020

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.

**Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки корнеплодов.**

|  |
| --- |
| **Корнеплоды**  Хранение очищенных корнеплодов осуществляется на противнях или лотках покрытых влажной тканью. Для приготовления блюд корнеплоды нарезают на кусочки разной формы.  Хрен очищают от кожицы и промывают. Если корень слегка увял, его предварительно замачивают в воде.  К капустным овощам относятся белокочанная, краснокочанная, савойская, листовая (салатная), цветная, брюссельская капуста, кольраби, романеско, пекинская, брокколи.  Белокочанную, краснокочанную, савойскую капусту обрабатывают одинаково: зачищают верхние листья, промывают, разрезают кочан на четыре части и вырезают кочерыгу. Для приготовления голубцов кочерыгу удаляют, не разрезая кочан. Кочерыги содержат витамина С и углеводов больше, чем листья, поэтому их следует использовать при приготовлении салатов. После очистки кочанную капусту нарезают дольками для варки и припускания, соломкой - для супов, салатов, капустных котлет, тушения, квадратиками (шашками) - для супов, рагу, для приготовления фаршей ее мелко рубят вручную с помощью сечек или на куттерах.  Капуста листовая в зависимости от сорта имеет разную форму и цвет листьев. Ее можно использовать вместо белокочанной капусты для приготовления супов, овощных блюд, салатов. При обработке с листьев срезают утолщения, промывают в проточной воде и обсушивают.  У капусты пекинской нижние листья собраны в густую розетку (диаметр 30-50 см) или рыхлый кочан. Из нее можно приготовить салаты, супы, овощные блюда. Подготавливают так же, как капусту листовую.  Перед использованием у цветной капусты срезают ножку вместе с зелеными листьями на 1 см ниже разветвления кочана. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают теркой. Зачищенные кочаны промывают. Если капуста повреждена гусеницами, ее на 15-20 мин кладут в холодную подсоленную воду (40- 50 г соли на 1 л воды), а затем промывают. |

