Дата 29.09.2020

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) Кратко законспектировать.**

**2) Пройти тест.**

**Выполнение технологической последовательности механической кулинарной обработки капустных овощей.**

Разновидностью цветной капусты является брокколи (или спаржевая). Мясистая головка (видоизмененное соцветие) брокколи распадается на несколько метельчато расположенных мясистых ветвей со скрученными на вершинах мелкими головками из недоразвитых цветочных бутонов. В пищу используют соцветия и нежные стебли. Их промывают холодной водой и отваривают в кипящей подсоленной воде 8-10 мин.

Еще одной разновидностью цветной капусты является капуста романеско. Используют ее в свежем виде для салатов, закусок, оформления блюд, а также для приготовления капусты отварной. Подготавливают как цветную.

Капусту брюссельскую используют в сыром виде для салатов, а также для приготовления супов, овощных блюд. Кочанчики срезают со стебля не слишком коротко, чтобы их форма сохранилась при тепловой обработке, а затем удаляют испорченные листья и промывают.

Кольраби сортируют, очищают вручную от кожицы и промывают. Нарезают соломкой, ломтиками, брусочками. Рекомендуется для приготовления салатов, супов.

У репчатого лука отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде. На крупных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шкафы с вытяжкой для удаления эфирных масел. Перед тепловой обработкой очищенный лук нарезают кольцами, полукольцами, дольками или мелкой крошкой. Мелкие луковицы лука-сеянца и лука-шалота после очистки используют целиком для приготовления некоторых соусов (русского, матросского), тушеных блюд и для жарки во фритюре.

Лук-порей перебирают, отрезают корешки, удаляют пожелтевшие и загнившие листья, отрезают белую часть (луковицу), разрезают ее вдоль, промывают и шинкуют. Зеленые части используют в составе «букета пряностей» для ароматизации бульонов.

****

**ТЕСТ**

ыбери правильный вариант ответа.

1.Растение капусты состоит из:

А) длинного, ветвистого, сочного стебля и крупных листьев.

Б) из короткого толстого стебля (кочерыги) и широких листьев.

В) крепкого стебля и крупных сильно опушенных темно-зеленых листьев.

2.Первые листья капусты растут от…

А) стебля, верхушка растения остаётся открытой.

Б) плотно прилегающих листьев, закрывающих верхнюю часть стебля.

В) корня в разные стороны.

**1.Растение капусты состоит из:**

А) длинного, ветвистого, сочного стебля и крупных листьев.

Б) из короткого толстого стебля (кочерыги) и широких листьев.

В) крепкого стебля и крупных сильно опушенных темно-зеленых листьев.

**2.Первые листья капусты растут от…**

А) стебля, верхушка растения остаётся открытой.

Б) плотно прилегающих листьев, закрывающих верхнюю часть стебля.

В) корня в разные стороны.

**3.Последующие листья…**

А) стебля, верхушка растения остаётся открытой.

Б) плотно прилегают друг к другу, закрывая верхнюю часть стебля.

В) корня в разные стороны.

**4.Капуста кочанная бывает…**

А) зеленой и белокочанной.

Б) белокочанной и краснокочанной.

В) краснокочанной и зеленой.

**5. У белокочанной листья внутри кочана…**

А) белые.

Б) зеленые.

В) красные.

**6. У краснокочанной капусты все листья…**

А) розовые.

Б) красно-фиолетовые.

В) синие.

**7. У кочанной капусты в пищу используют…**

А) корень.

Б) листья.

В) кочан.

**8. У цветной капусты вместо кочана в верхней части стебля образуется …**

А) плод зеленец.

Б) соцветие зонтик.

В) головка с недоразвившимся соцветием белого цвета.

**9. Цветную капусту используют …**

А) в свежем виде.

Б) в вареном виде.

В) в квашеном виде.

**10. По внешнему виду капуста кольраби похожа на …**

А) морковь.

Б) репу.

В) редис.

**11. Стеблеплод – это…**

А) утолщенный стебель округлой формы.

Б) длинный трубчатый, внутри пустой стебель.

В) грушевидный плод.

**12. Капуста брокколи отличается…**

А) от цветной капусты более рыхлой головкой фиолетового или зелёного цвета.

Б) от кольраби, что у неё нет стеблеплода.

В) от белокочанной капусты тем, что вместо кочана у нее вырастают недоразвитые соцветия фиолетового или зеленого цвета.

**13. Капуста брокколи используется…**

А) в квашенном виде.

Б) в варённом виде.

В) в сыром виде.