*Дата: 02.09.2020*

*Группа: АДП-11  
Предмет: МДК 01.01*

*Тема 1.1.: Механическая кулинарная обработка овощей, плодов и грибов.   
Преподаватель: Кречетова Анна Григорьевна  
Почта:* [*akre4etova@yandex.ru*](mailto:akre4etova@yandex.ru)

*Задание: 1)Прочитать материал лекции.  
2)Усвоить прочитанный материал.  
3) Сделать краткий конспект.  
4) Пройти тест.*

***Механическая кулинарная обработка клубнеплодов и корнеплодов.****Механическая обработка картофеля и корнеплодов состоит из следующих операций: сортировка, калибровка, мытье, очистка и нарезка. При сортировке удаляют загнившие побитые экземпляры, посторонние примеси, при калибровке распределяют их по размерам. Моют и очищают картофель и корнеплоды в овощеочистительных машинах, защищают вручную.*

*Очищенный картофель быстро темнеет в результате окисления азотистых веществ кислородом воздуха. Поэтому картофель содержат в холодной воде не более 6-ти часов. Корнеплоды после очистки и промывания хранят в лотках, противнях и таре, чтобы не увядали покрывают влажной тканью или полиэтиленовой пленкой.*

*При очистке белокочанной, краснокочанной, савойской капусты удаляют загрязненные и загнившие места. После этого капусту промывают. У кочанов, предназначенных для голубцов, вырезают кочерыгу, не нарушая их целостности; кочаны, предназначенные для резки, делят на две или четыре части, а затем удаляют кочерыгу и нарезают в зависимости от дальнейшего использования соломкой или шашками.*

*У цветной капусты отрезают кочерыгу на 1 см ниже разветвления кочана вместе с зелеными листьями. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают теркой. Зачищенные кочаны промывают.*

*У брюссельской капусты кочанчики срезают со стеблями. Кочанчики зачищают от испорченных листьев и промывают.*

*Кольраби очищают вручную от кожицы, промывают и нарезают соломкой, брусочками, ломтиками.*

*Квашеную капусту перед использованием перебирают, крупно нарезанную - измельчают; для некоторых блюд ее мелко рубят. Если капуста очень кислая, ее, кроме того, промывают и отжимают.*

*Кабачки моют и срезают с них кожицу. Нарезают кабачки кружочками или ломтиками. У кабачков, используемых для фарширования, удаляют часть мякоти с семенами.*

*Артишоки сортируют, обрезают стебель и верхние острые концы чешуек, удаляют сердцевину и промывают.*

*Спаржу перебирают, осторожно очищают от кожицы так, чтобы не отломать головку, и промывают.*

*Зелень петрушки, сельдерея перебирают, удаляя пожелтевшие и увядшие листья, моют в большом количестве воды.*

*Лук зеленый, салат и другие зеленые овощи перебирают, отрезают корни и удаляют загнившие и увядшие листья, затем промывают.*

*Свежие огурцы моют, после чего удаляют плодоножку и верхушку; пожелтевшие, с грубой кожицей очищают. У парниковых и длинноплодных огурцов кожицу не снимают.*

*Помидоры (томаты) моют, срезают плодоножку. У помидоров, предназначенных для фарширования, вместе с плодоножкой срезают часть мякоти и удаляют семена.*

*У редиса отрезают остатки ботвы, корни и кожицу, затем промывают.*

*Петрушку, сельдерей (корень) сортируют, обрезают черешки листьев и мелкие корешки, промывают и очищают вручную.*

*Чеснок делят на дольки, с которых снимают кожицу и оболочку.*

***Определение понятий:колибровка,сортировка,мойка,очистка.******Мойка***

***Эта операция в процессе подготовки сырья проводится несколько раз, например до и после очистки плодоовощного сырья. От мойки в основном зависит обсемененность продукта микроорганизмами. Все виды сырья подвергаются мойке. Сырье моют как в целом так и в измельченном виде. Каждый вид сырья требует своих способов мойки. Качество мойки зависит от степени загрязненности сырья, количества воды, длительности и интенсивности трения сырья при мойке. При большой загрязненности сырья (тяжелый чернозем) можно использовать конвейер питатель с предварительной замочкой***[***Ш12-КЛШ***](http://mlech2009.narod.ru/conveyer_40.html)***. Для мойки корнеплодов используют моечные машины***[***Ш12-КПЛ***](http://mlech2009.narod.ru/washing_vegetables_3.html)***(различной производительности) которые обеспечивают одновременное удаление камней. Для окончательной отмывки тяжелых загрязнений используют моечную щеточную машину***[***РЗ - КМТ***](http://mlech2009.narod.ru/washing_brushes_4.html)***. Для мойки косточковых плодов (вишня, черешня, абрикос, виноград) используется машина барботажного действия***[***Ш12-КУ2-М5***](http://mlech2009.narod.ru/washing_bubble_6.html)***или***[***УМЯ-1.***](http://mlech2009.narod.ru/z_51.htm)***Для мойки гороха и мелких овощей используется моечно-встряхивающая машина***[***КМ Ц***](http://mlech2009.narod.ru/washing_oscillation_5.html)***.***

***Сортировка по качеству и инспекция***

***Сортировка по качеству и инспекция проводятся в ручную на***

***инспекционных конвейерах***[***Ш12-КПЛ/5***](http://mlech2009.narod.ru/conveyer_inspection_54.htm)***различных размеров и производительности ( в зависимости от количества перерабатываемого сырья).***

***Калибровка***

***Производится на машинах***[***Ш12-КСМ***](http://mlech2009.narod.ru/kalibrovka_baraban_11.html)***или***[***Ш12-АПК/4***](http://mlech2009.narod.ru/kalibrovka_rolikovaya_10.html)***в зависимости от количества размеров***

***на которые требуется разделить перерабатываемое сырье.***

***Очистка***

***Производится при помощи абразивной очистительной машины***[***Ш12-КО2У***](http://mlech2009.narod.ru/cleaning_abrasive_7.html)***или паровой***

[***А9-КЛШ***](http://mlech2009.narod.ru/cleaning_steam_9.html)

***Доочистка***

***Производится вручную На инспекционных конвейерах типа***[***Ш12-КПЛ/5***](http://mlech2009.narod.ru/conveyer_inspection_54.htm)***различных***

***размеров и производительности ( в зависимости от количества перерабатываемого сырья).***

***Резка***

***Резка корнеплодов производится на машинах***[***Ш12-КРК***](http://mlech2009.narod.ru/rezka_KRK_15.html)***,***[***Ш12-КРО***](http://mlech2009.narod.ru/rezka_ARC_13.html)***(в зависимости от формы***

***нарезки и производительности). Например на картофель фри нарезка производится на***

***столбики с размером граней в поперечном сечении от 8x8 мм или 10x10 мм, длинна зависит***

***от размера клубня. На сушеные корнеплоды нарезка кубиками различного сечения,***

***соломкой, мелкой крошкой. На хрустящий картофель (американские чипсы) нарезка***

***ломтиками толщиной 1,5-2 мм и поперечным сечением 2x4 мм, или пластинки с поперечным***

***сечением 2x1 Ом***

***Капуста шинкуется на шинковальной машине***[***Ш12-КИМ***](http://mlech2009.narod.ru/hinkovka_KIM_17.html)***по всему диаметру. Зелень***

***и травы режутся на машине***[***Ш12-КР2-3.***](http://mlech2009.narod.ru/rezka_zeleni_12.html)

***Сортировка***

***Предназначена для получения продукта , однородного по размерам, форме, цвету и степени***

***зрелости, что позволяет применять режимы тепловой обработки с учетом размеров и***

***предотвращает разваривание корнеплодов в процессе бланширования.***

***Резанные корнеплоды поступают самотеком в сортировочную машину***[***Ш12-КЛЖ/1***](http://mlech2009.narod.ru/sorting_potato_29.html)***, где***

***отделяется мелочь и через зазоры между валками попадает на винтовой конвейер***

***и удаляется из ванны.***

***Отделение косточки***

***Отделение косточки (вишня, черешня, персик, абрикос) производится на машине***[***А9-КЮУ***](http://mlech2009.narod.ru/z_58.htm)***.***

***Отмывка крахмала***

***Производится для смыва свободного крахмала с поверхности резанного картофеля, что помогает при дальнейшей переработке картофеля. Осуществляют на машинах для отмывки крахмала типа***[***Ш12-КОК***](http://mlech2009.narod.ru/otm_krahmala_19.html)***.***

1. ***Верно ли утверждение: (форма ответа: «да» или «нет»)***

**1. Является средством от семи недуг лук? (1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**2. Являются посторонними примесями при сортировке картофеля камни и щепки?**

**(1 балл)**

а)да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**3. Растение в быту называется сладким картофелем или батун**?(**1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**4. Нарезка овощей вручную являетсяли трудоемкой?** (**1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**5. Существует ли название – капуста ленинградская? (1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**6. Грибы маринованные готовы к употреблению в пищу. (1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**7. Чтобы похудеть, нужно включить в рацион помидоры и огурцы. (1 балл)**

а) да б) нет

***Ответ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**8.Какая длина ленты стружки из картофеля может быть? (2 балла)**

а) 20 – 25 см;

б)15 – 20 см;

в) 10 – 15 см;

г) 25 - 30 см

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**9.С помощью какого инструмента можно нарезать звездочки и гребешки из моркови?(1 балл)**

а) ножа;

б) колибровочного ножа;

в) формочки;

г) терки.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**10.Как можно нарезать капусту белокочанную? (4 баллов)**

а) полукольцами; б) крупкой;

в) соломкой; г) дольками;

е) шашками; ж) кольцами.

***Ответ:\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**11. Какие овощи относятся к плодовым? (6 баллов)**

а) помидоры; б) капуста;

в) огурцы; г) баклажаны;

д) перец стручковый; е) морковь;

ж) салат; з) тыква;

и) кабачки.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

**12.Для каких целей удаляют сердцевину у помидоров и перцев (1 балла):**

а) для подпекания;

б) для нарезки;

в) для фарширования;

г) для консервирования.

***Ответ:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***