Дата 01.10.2020

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.**

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

- ***Приемка***

На этом этапе проверяют массу партии и соответствие овощей требованиям стандартов. Для этого овощи взвешивают, и полученные результаты сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах. Доброкачественность овощей определяют органолептически: по цвету, запаху, вкусу и консистенции.

- ***Кратковременное хранение***

Осуществляется с целью обеспечения оперативного запаса овощей, необходимого для бесперебойной работы предприятия. С этой целью используют специально оборудованные (стеллажами, подтоварниками, закромами) овощные кладовые, в которых поддерживают необходимые параметры микроклимата.

***Сортировка***

На этом этапе удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют овощи по размерам, степени зрелости и пригодности их для приготовления определенных блюд и кулинарных изделий. Сортируют большинство овощей вручную. На крупных предприятиях для сортировки, калибровки по размеру картофеля используют машины.

- ***Мойка***

Основная цель данной операции заключается в удалении земли и других загрязнений, уменьшении обсемененности микроорганизмами. Мойка имеет не только санитарное значение, но и удлиняет срок службы овощеочистительных машин, облегчает утилизацию отходов. Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную.

***Очистка***

Удаляют части с пониженной пищевой ценностью (кожуру, плодоножки, грубые семена и др.) в овощеочистительных машинах или вручную.

- ***Промывание***

Предназначено для ополаскивания очищенных овощей и плодов.

- ***Нарезание***

Придание овощам необходимой формы и размеров, обеспечивающих оптимальные параметры кулинарной обработки.

Обработка картофеля заключается в его мойке, калибровке, очистке в картофелечистках периодического или непрерывного действия. Крупные клубни очищаются быстрее, и, пока очистятся мелкие клубни, с них удаляется большой слой мякоти, поэтому важно предварительно рассортировать картофель. Для уменьшения отходов следует соблюдать ряд правил: правильно эксплуатировать картофелечистки, предварительно замачивать подвяленный картофель.

Питательные вещества в клубне картофеля распределены неравномерно: белка больше всего в периферийных и центральных частях клубня, крахмала - в зоне сосудистых пучков под корой, минеральных веществ - в периферийных частях. Поэтому чем толще удаляемый при очистке слой клубня, тем больше потери питательных веществ.