Дата 30.09.2020

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.**

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

**Луковые овощи.**Лук ценят за содержание в нем сахара, эфирных ма­сел, фитонцидов.

Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть — донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. На круп­ных предприятиях для очистки лука устанавливают специальные шка­фы с вытяжкой, которая удаляет эфирные масла. Лук можно очистить термическим способом. Его обжигают в термоагрегате при температуре 1200—1300°С, затем очищают в моечно-очистительных машинах и до­чищают вручную.

Лук нарезают непосредственно перед тепловой обработкой, так как **он**быстро вянет и улетучиваются эфирные масла. Нарезают его следую­щими формами.

Кольца. Репчатый лук нарезают поперек толщиной 1—2 мм и разделяют на кольца. Используют для приготовления шашлыков, жарки во фритюре.

Полукольца (соломка). Лук разрезают вдоль по оси на две половинки или на четыре части, кладут разрезом вниз и шин­куют толщиной 1—2 мм. Используют для приготовления супов, со­усов, винегрета.

Дольки. Для нарезки используют мелкие луковицы, у которых при обработке оставляют часть донца, чтобы лучше сохранить форму нарезки. Луковицу разрезают вдоль пополам, а затем по радиусу на 3— 4 части. Используют для приготовления щей из свежей капусты, рагу, говядины духовой, почек "по-русски".

Кубики мелкие (крошка). Лук разрезают вдоль по­полам, нарезают пластины толщиной 1—3 мм, затем поперек режут

на кубики. Используют для крупяных супов, супа харчо, щей суточ­ных, фаршей.

**У зеленого лука**отрезают корешки, зачищают белую часть, удаляют увядшие, пожелтевшие и загнившие перья, кладут в холодную воду, хо­рошо промывают несколько раз в большом количестве воды и ополас­кивают в проточной воде.

Колечки (мелко нарезанный лук) используют для приготовле­ния салатов, окрошки, холодного борща, гарнира к холодным блюдам и закускам.

Мелкие шпалки нарезают длиной 1,5—2 см и используют для приготовления салатов.

Крупные шпалки нарезают длиной 5—6 см, используют для гарниров к шашлыкам, люля-кебаб, цыплятам табака.

**У лука-порея**отрезают корешок, удаляют сухие, пожелтевшие лис­тья, разрезают вдоль, чтобы лучше смыть песок и землю, затем промы­вают так же, как зеленый лук.

**У чеснока**срезают верхушку и донце, снимают чешуйки, разделяют головку чеснока на дольки и очищают.