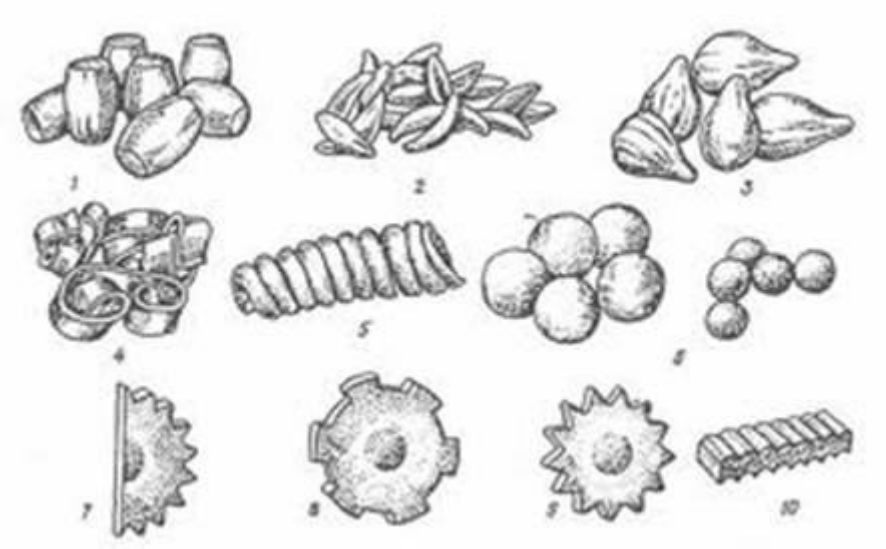
ПЛАН УРОКУ 61-62

Курс II

Тема уроку: Складні форми нарізання овочів

Мета уроку: Ознайомлення учнів з складними формами нарізки овочів. Загальними правилами смаження страв з овочів. Вимогами до якості страв з смажених овочів. Правилами відпуску.

ПОЯСНЕННЯ НОВОГО МАТЕРІАЛУ





При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб обточування та карбування

Моркву однакового діаметра обточують, потім карбують корінчастим або карбувальним ножем, з карбованої моркви нарізують зірочки, шестерні, гребінці.

Зірочки, шестерні. Моркву карбують, потім нарізують упоперек 1-1,5 см завтовшки. Використовують для офор-млення страв.

Гребінці. Карбовану моркву розрі-зають уздовж навпіл, а потім навскіс 0,2 см завтовшки — для оформлення страв.

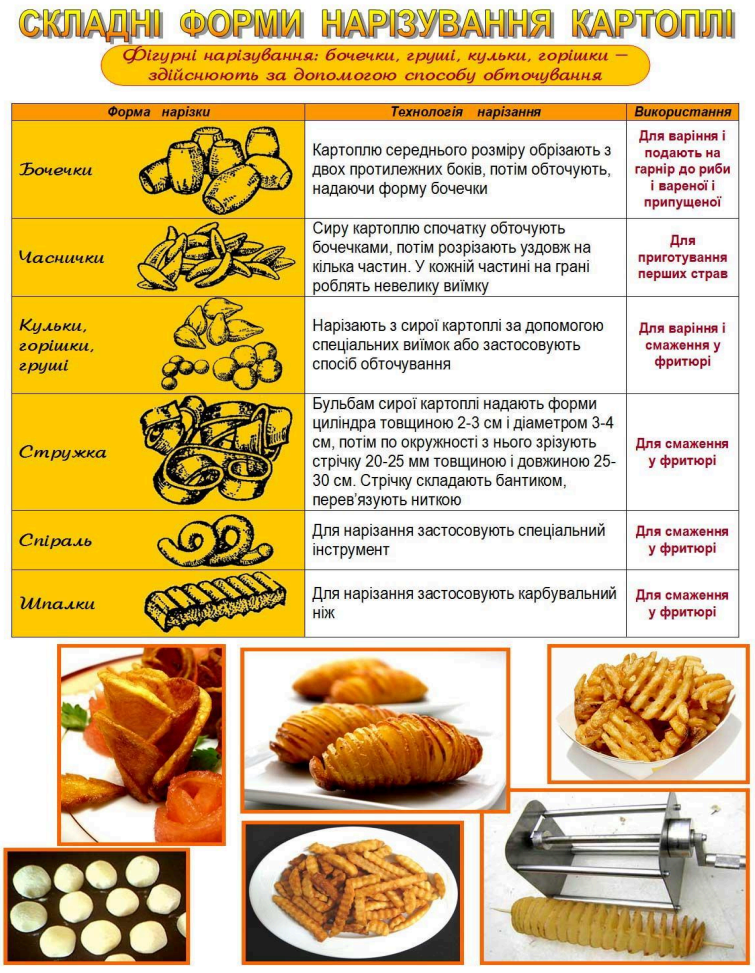
Кульки, горішки, шпалки. Моркву нарізують так, як картоплю. Використовують на гарнір для холодних страв відвареною.

Форми нарізування буряків, їх кулінарне використання.

Столові буряки нарізують простими і складними формами для приготування борщів, вінегретів, гарнірів.

Соломка. Нарізують буряки так, як картоплю, для борщів (крім селянського і полтавського), маринаду овочевого.

Скибочки. Буряки нарізують і використовують як моркву



Міжнародні види нарізання

Брюнуаз (Brunoise) - акуратне і рівне нарізання овочів на кубики близько 2 мм або трохи більше.

Жюльєн (Julienne) – овочі, нарізані тонкою соломкою. Розмір соломки залежить від типу і фактури продукту, проте не довший 4 см.

Пейзан (Paysanne) - такі овочі, як морква, буряк, ріпа, картопля, цибуля-порей, капуста і селера нарізані тонкими скибочками або шматочками, які можуть бути квадратними або круглими. Приблизна величина: 1 см х 1 см або 1 – 1,5 см в діаметрі для кружечків.Шифонад (Chiffonnade) - подрібнені овочеві листя (салат, шпинат…).

Конкасе (Tomates Concassees) - спосіб нарізування дрібним кубиком (частіше всього використовується для томатів та перцю). Зробити надрізи шкірки на томатах та обдати окропом, очистити від шкірки. Розрізати навпіл по горизонталі, видалити насіння і нарізати м'якоть на кубики розміром 0,5 - 1 см.

Бланкет - спосіб нарізування продукту рівними прямими однаковими кусочками (брусочками).

Тар-тар - нарізування дуже дрібним кубиком однакового розміру. Не плутати з соусом на основі майонезу і страви з сирого рубаного м'яса або риби.

Карпаччо - спосіб нарізування продуктів (дуже тонко). Використовується для приготування страви «Карпаччо», яке може бути з сирої яловичини, риби, фруктів чи овочів.

Нуазет – нарізання овочів спеціальним нуазетним ножем у вигляді шариків (горішків).

Крудіте - нарізування сирих овочів малими однаковими кусочками.

Домашнє завдання. Коротке конспектування нової теми