

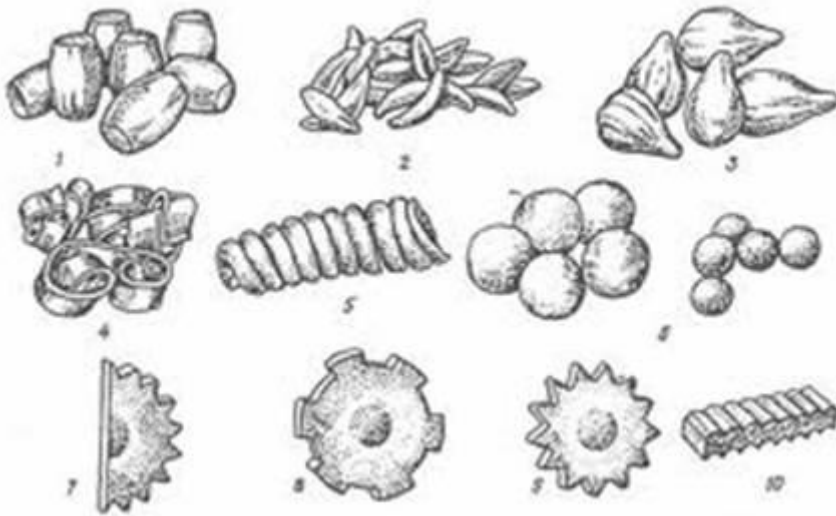
ПЛАН УРОКУ 61-62

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



СКЛАДНА ФОРМА НАРІЗКИ ОВОЧІВ

The infographic displays various vegetable cutting techniques and tools. On the left, a vertical list of vegetables is shown: Картопля, Морква, Петрушка, Хрін, Цибуля ріпчаста, and Капуста білоگلочка. The main area is divided into sections for different cutting methods: БОЧЕВКА, ГРУШ, ГОРШОК, КУЛЬОН; РУБКА (мелка) Цибуля ріпчаста; ГРЕБІНЬ, ЗІРОЧКА, ШЕСТЕРЕНКА; СТРУЖКА; and Морква. Each section includes photographs of the resulting vegetable shapes and the tools used to create them.

При нарізуванні моркви складними формами застосовують спосіб обточування та карбування

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

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

Гребінці. Карбовану моркву розрізають 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

СКЛАДНІ ФОРМИ НАРІЗУВАННЯ КАРТОПЛІ

Фігурні нарізування: бочечки, груші, кульки, горішки — здійснюють за допомогою способу обточування

Форма нарізки	Технологія нарізання	Використання
Бочечки 	Картоплю середнього розміру обрізають з двох протилежних боків, потім обточують, надаючи форму бочечки	Для варіння і подають на гарнір до риби і вареної і припущеної
Маснички 	Сиру картоплю спочатку обточують бочечками, потім розрізають уздовж на кілька частин. У кожній частині на грані роблять невелику виїмку	Для приготування перших страв
Кульки, горішки, груші 	Нарізають з сирової картоплі за допомогою спеціальних виїмок або застосовують спосіб обточування	Для варіння і смаження у фритюрі
Стружка 	Бульбам сирової картоплі надають форми циліндра товщиною 2-3 см і діаметром 3-4 см, потім по окружності з нього зрізують стрічку 20-25 мм товщиною і довжиною 25-30 см. Стрічку складають бантиком, перев'язують ниткою	Для смаження у фритюрі
Спіраль 	Для нарізання застосовують спеціальний інструмент	Для смаження у фритюрі
Шпалки 	Для нарізання застосовують карбувальний ніж	Для смаження у фритюрі



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 помідорах 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 сирової 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