

Робочий зошит

для учнів з предмета

«Технологія приготування їжі з основами
товарознавства»

Тема : «Технологія приготування
напівфабрикатів з овочів, грибів»

Тема: Класифікація свіжих овочів

1. Виконайте завдання: впишіть у таблицю групи овочів.

Овочі	Назва та група овочів	Овочі	Назва та група овочів
			
			
			
			
			
			



Тема: Характеристика технологічного процесу обробки овочів

1. *Перечисліть операції з яких складається технологічний процес обробки овочів:*

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ ;
- 4) _____ ;
- 5) _____ ;
- 6) _____ .

2. *Процес видалення сторонніх домішок та пошкоджених овочів називають* _____

3. *Процес перебирання овочів за розміром, ступенем достигання та якістю називають* _____

4. *Процес видалення з поверхні овочів залишки землі та піску називають* _____

5. *Перелічіть обладнання, яке використовують для миття овочів:*

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ .

6. *Процес, який використовують для видалення тих частин, що мають понижену харчову цінність (шкірочка, плодоніжка) називають*

7. *Перелічіть обладнання та інструменти, які використовують для обчищення овочів:*

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ .

8. *Дочищають овочі з метою:* _____

9. Промивають обчищені овочі у _____ воді у _____, щоб видалити залишки _____ та _____.

10. Процес надання овочам певної форми, що сприяє рівномірному прогріванню і одночасному доведенню до готовності називають _____

11. Цех для обробки овочів називають (потрібне підкреслити):

- а. гарячий;
- б. рибний;
- в. м'ясний;
- г. овочевий.

12. Вимоги до дошок та ножів для нарізування овочів:

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ ;
- 4) _____ .

13. Заповніть схему технологічного процесу обробки картоплі:

14. Для _____
запобігання потемніння картоплі, її зберігають у _____
_____ годин.

15. Тривале _____ у воді знижує якість картоплі, оскільки у воду переходять _____, _____, _____.

16. Використання _____
_____ Відходи

17. Використання _____

18. Використання столових буряків _____
_____ переробка на _____

19. Використання педьки та педьски _____

20. Використання кореня петрушки, кропу, пастернаку _____

21. Вкажіть види капусти:

а _____



б _____



в _____



г _____



д _____



е _____



22. Капуста пошкоджена гусінню, Ваші дії: _____

23. Для ручної обробки ріпчастої цибулі застосовують спеціальні _____
з _____ шафою для видалення ефірних олій.

24. Процес обробка цибулевих овочів складається з таких операцій:

а _____;

б _____;

в _____;

г _____.

25. Впишіть овочів, які відносять до цибулевих овочів відносять:
.....,,,

26. Використання цибулевих овочів: _____

27. Вкажіть до якої групи овочів відносять овочі, зображені на малюнку



шпинат



щавель



салат

назва групи даних овочів _____



кріп



естрагон



коріандр

назва групи даних овочів _____



ревінь



артишок



спаржа

назва групи даних овочів _____

28. Використання пряних овочів: _____

29. Використання десертних овочів: _____

30. Овочі, які відносять до гарбузових овочів:

- 1) _____ ;
- 2) _____ ;
- 3) _____ ;

- 4) _____;
5) _____.

31. Перед використанням огірки свіжі _____ за розміром, _____ і _____ шкірочку. З ранніх і парникових огірків шкірочку _____.

32. Перед використанням кабачки і патисони _____, відрізають _____, обчищають _____ і _____.

33. Впишіть дані овочі у потрібну групу:

- | | | |
|-------------|-----------|---------------------|
| ● баклажани | ● томати | ● кавуни |
| ● гарбузи | ● дині | ● перець стручковий |
| ● огірки | ● кабачки | ● патисони |

Томатні овочі : _____

Гарбузові овочі: _____

34. Види бобових овочів: _____

35. Використання бобових овочів: _____

Тема: Підготовка овочів до фарширування

1. Перець для фарширування

Перець _____, роблять надріз _____ і видаляють її разом з _____, промивають, укладають у _____ воду на _____ хвилини, щоб уникнути _____, відкидають на _____, дають стекти _____, охолоджують і наповнюють _____.

2. Білоголова капуста для фарширування цілою

Капусту _____, видаляють внутрішній _____ за допомогою ножа або спеціальною виємкою, опускають у _____ воду і варять _____ хвилин до напівготовності. Потім капусту перекладають шумівкою у _____, дають стекти _____, роз'єднують великі листи головки, _____ їх цілості, між ними укладають _____ і стискають так, щоб головка мала вигляд _____.

3. Білоголова капуста для приготування голубців

Краще використовувати пухкі головки капусти. Їх зачищають, з середини видаляють _____ і _____. Підготовлену капусту _____ у _____ воді до _____, виймають, дають стекти _____, _____, відокремлюють _____, зрізають або відбивають _____. На підготовлені листи укладають _____ і загортають _____.

4. Томати

Для фаршування томати беруть _____, _____, _____. Їх миють, зрізають _____ частину у вигляді _____ з боку плодоніжки, виймають _____ ложкою _____ з частиною м'якоті, повертають розрізом _____, дають _____, посипають _____ і наповнюють начинкою.

5. Кабачки

Кабачки фарширують цілими до ____ см завдовжки або шматочками циліндричної формою. Їх миють, обчищають від _____, нарізають _____ на циліндри _____ см заввишки, видаляють _____ з м'якоттю, щоб було _____, кладуть у _____ і _____ до напівготовності _____ хвилин. Потім їх виймають шумівкою, перекладають у друшляк, _____ і наповнюють начинкою.

6. Вкажіть малюнок, на якому правильно обробляють потовщення на листі капусти _____.

а



б



7. Вкажіть малюнок, на якому правильно показано обробка капусти для фарширування _____.

а



б



8. Вкажіть малюнок, на якому правильно показано фарширування кабачків: _____

а



б



Тема: Характеристика і обробка консервованих овочів

1. Квашена капуста

Перед використанням з квашеної капусти відтискають _____, перебирають, видаляють _____. Якщо капуста дуже кисла її _____. Оброблену капусту слід відразу використати для приготування страв, оскільки руйнується вітамін _____.

2. До дефектів квашеної капусти можна віднести:

1) _____;

- 2) _____;
3) _____.

3. Солоні огірки

Перед використанням солоні огірки виймають з _____, _____ водою. Середні і дрібні екземпляри з ніжною шкірочкою _____, вживають цілими або нарізають. Великі екземпляри _____ від шкірочки, розрізають вздовж навпіл, видаляють _____ і нарізають.

4. До дефектів солоних огірків можна віднести:

- 1) _____;
2) _____;
3) _____.

5. Солоні томати

Перед використанням солоні томати виймають з _____, _____ і промивають _____ водою.

6. Сушені овочі

Перед використанням їх замочують у _____ воді на _____ години для набухання, варять в цій самій воді для збереження _____. Сушену зелень вживають для ароматизації _____ страв та _____ без попереднього замочування.

7. Свіжозаморожені овочі

Перед тепловою обробкою свіжозаморожені овочі _____, а овочі, які використовують у їжу сирими, попередньо _____ при температурі від 0 до -2⁰С.

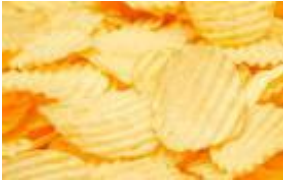
Види нарізування овочів

1. Вкажіть розміри нарізування та кулінарне використання поданих овочів:

Форма нарізування	Розмір, см	Кулінарне використання
		

Тема: Відходи овочів і їх використання

1. Назвіть фактори, від яких залежать відходи овочів:

- а) _____;
 б) _____;
 в) _____;
 г) _____.

2. Доповніть речення:

Відходи овочів використовують для подальшої переробки. Так з відходів картоплі виробляють _____; із шкірочки буряків готують _____; лушпиння з ріпчастої цибулі використовують _____; стебла петрушки, кропу, селери зав'язують у пучок і використовують для _____.

Тема: Характеристика й обробка грибів

1. На підприємства громадського харчування надходять гриби у такому вигляді:

- а) _____;
 б) _____;
 в) _____;
 г) _____;
 д) _____.

2. До якої із класифікацій належать даний вид грибів. Вкажіть цифрою.

- 1) губчасті;
 2) пластинчасті;
 3) сумчасті.



Білий гриб



Маслюк



Підосичник

відповідь



Лисички



Печериці



Опеньки

відповідь



Зморишки



Трюфелі

відповідь

3. Обробка свіжих грибів

Свіжі гриби обробляють у такій послідовності: обчищають від _____, _____, відрізають _____ (на відстані _____ см від шапочки), вирізають _____ місця, зіскрібають _____, сортують і ретельно _____ рази.

4. Виберіть та підкресліть ті гриби, які перед використанням обшпарюють:

а) білі гриби

б) сиріжки

в) лисички

г) печериці

5. Який із поданих грибів містить отруйну речовину – гельвелову кислоту (підкресліть правильну відповідь):

а) зморишки

б) підосичник

в) трюфелі

г) маслюк

6. Назвіть та опишіть ознаки, за якими визначають отруйність грибів:

- 1) _____;
- 2) _____;
- 3) _____;
- 4) _____.

7. Обробка солоних та маринованих грибів

Перед використанням солоні та мариновані гриби відокремлюють від _____, сортують за _____ та _____, видаляють _____, великі екземпляри _____.

Дуже солоні або гострі гриби промивають _____, інколи _____.

Використовують для приготування _____.

8. Обробка сушених грибів

Перед використання сушені гриби _____, _____ декілька разів у _____ воді, замочують у _____ воді на _____ години, потім воду _____, проціджують і використовують для _____.

Гриби після замочування _____. Використовують сушені гриби для приготування _____.

9. Підкресліть ті сушені гриби, які під час сушіння чорніють і тому їх називають чорними:

білі гриби

сироїжки

лисички

печериці

маслюк

рижики

підосичник

опеньки

грузді

Тест «Перевір себе»

1. До бульбоплодів відносять:

- А.) картопля, батат;
- Б.) морква, картопля;
- В.) редиска, корінь петрушки;
- Г.) цибуля ріпчаста, цибуля-порей

2. Розміри овочів, нарізаних соломою:

- А.) квадратний переріз 0,2х0,2, довжина 2-3см;
- Б.) квадратний переріз 0,5х0,5, довжина 4-5см;
- В.) квадратний переріз 0,2х0,2, довжина 4-5см;
- Г.) квадратний переріз 0,1х0,1 довжина 4-5см.

3. Перець стручковий для фаршування:

- А.) промивають, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням;
- Б.) промивають, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, промивають, бланшують ;
- В.) промивають, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють її разом з насінням, бланшують у киплячій воді 1-5хв;
- Г.) роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють насіння, бланшують.

4. Що необхідно зробити перед використанням з капустою, якщо вона пошкоджена гусінню:

- А.) промити у теплій воді;
- Б.) занурюють на 30хв у холодну підсолону воду і після цього промивають;
- В.) вирізають пошкоджені місця
- Г.) не використовують.

5. Кулінарне використання картоплі, нарізаної часточками :

- А.) смаження у фритюрі і основним способом;
- Б.) для борщів;
- В.) для салатів
- Г.) супів овочевих та з крупами.

6. Гриби мають у своєму складі отруйну речовину – гелвелову кислоту:

- А.) підосичники;
- Б.) шампіньйони;
- В.) зморшки;
- Г.) сирійжки.

7. Відходи овочів залежать :

- А.) розміру овочів їх якості;
- Б.) виду обробки овочів;
- В.) виду овочів, їх якості, способу обробки та пори року;
- Г.) від якості овочів.

8. Капусту для виготовлення голубців:

- А.) відокремлюють листя капусти і варять 1-5хв;
- Б.) розрізають на 2 частини качан, варять до напівготовності, виймають, охолоджують листя відокремлюють, відбивають потовщені місця;
- В.) качан з головки капусти вирізають так, щоб не пошкодити листя, варять у киплячій воді до напівготовності, виймають, охолоджують, листя відокремлюють, відбивають потовщення;
- Г.) качан з головки капусти вирізають і бланшують, охолоджують і відокремлюють листя, відбивають потовщення.

9. Овочі, нарізані брусочками мають розмір:

- А.) квадратний переріз 0,5х0,5см довжина 2,5-3,5см;
- Б.) квадратний переріз 0,7х0,7см довжина 2,5-3,5см;
- В.) квадратний переріз 1х1см довжина 3-4см
- Г.) квадратний переріз 0,2х0,2см довжина 2-3см.

10. До коренеплодів відносять:

- А.) картопля, батат;
- Б.) морква, картопля;
- В.) редиска, корінь петрушки;
- Г.) цибуля ріпчаста, цибуля-порей

11. Розміри овочів нарізані середніми кубиками:

- А.) довжина ребра 1-2,5см;
- Б.) довжина ребра 0,5-1см;
- В.) довжина ребра 0,3-0,75см;
- Г.) довжина ребра 0,2-0,3см.

12. Томати для фарширування:

- А.) промивають, роблять надріз навколо плодоніжки і видаляють насіння;
- Б.) промивають, роблять надріз навколо плодоніжки, видаляють насіння, промивають, бланшують ;
- В.) миють, зрізають верхню частину у вигляді кришечки зверху плодоніжки, виймають чайною ложкою насіння з частиною м'якоті, дають стекти соку, посипають сіллю, перцем;
- Г.) миють, зрізають верхню частину у вигляді кришечки зверху плодоніжки, виймають чайною ложкою насіння з частиною м'якоті, бланшують.

12. Квашену капусту перед використанням:

- А.) промивають у холодній воді;
- Б.) відтискають розсіл, перебирають;
- В.) видаляють спеції;
- Г.) відтискають розсіл, перебирають, видаляють сторонні домішки .

15. Використання картоплі, нарізаної стружкою:

- А.) смаження у фритюрі і основним способом;
- Б.) на гарнір до других м'ясних страв;
- В.) для салатів
- Г.) супів овочевих та з крупами.

13. До гарбузових відносять:

- А.) огірки;
- Б.) томати;
- В.) петрушка;
- Г.) перець болгарський.

14. Відходи з картоплі в подальшому використовують для виробництва:

- А.) борошна;
- Б.) крохмалю;
- В.) варіння бульйонів;
- Г.) не використовують.

15. Кабачки для фаршування підготовляють:

- А.) розрізають вздовж, видаляють насіння;
- Б.) миють, обчищають від шкірочки, нарізають впоперек на циліндри, видаляють насіння і бланшують;
- В.) миють, дозрілі обчищають від шкірочки, нарізають впоперек на циліндри 4-5см видаляють насіння з м'якоттю, щоб було денце, кладуть у киплячу підсолону воду і варять 3-5хв;
- Г.) миють, нарізають впоперек на циліндри 2-3см видаляють насіння з м'якоттю, щоб було денце, кладуть у киплячу підсолону воду і варять 3-5хв.

Знайди слово

К	Р	С	О	Л	О	В	І
О	Х	К	А	М	К	А	Д
М	А	Р	Т	К	О	Х	О
Л	Ь	О	П	Л	Т	Д	И
С	К	Л	Я	Ь	О	М	А
И	Б	Щ	А	Р	П	Т	И
О	Ч	В	Е	А	Е	Р	Е
К	И	Л	Ь	Б	І	Ц	Ь

СОЛОМКА

КРОХМАЛЬ

ВІДХОДИ

ТОМАТИ

КОЛЬРАБІ

ЩАВЕЛЬ

КАРТОПЛЯ

ПЕРЕЦЬ

СКИБОЧКИ

Питання для самоперевірки

1. Чим цінні овочі?
2. На які групи поділяють овочі? Які овочі належать до цих груп?
3. З яких послідовних операцій складається механічна кулінарна обробка овочів?
4. В якій послідовності обробляють картоплю?
5. Як обробляють капустяні овочі?
6. Для чого білоголову капусту укладають у холодну підсолону воду?
7. Як миють зелену цибулю і салатно-шпинатні овочі? Поясніть чому.
8. Які овочі відносять до томатних?
9. Як зберігають обчищені овочі?
10. Які форми нарізування відносять до простих?
11. Які форми нарізування відносять до фігурних?
12. В якому цеху обробляють овочі і яке обладнання і інструменти при цьому використовують?
13. Які розміри має картопля нарізана соломкою?
14. Які розміри має ріпчаста цибуля нарізана маленькими кубиками?
15. Як в подальшому використовують відходи з картоплі, буряку, ріпчастої цибулі?
16. Чому обчищену картоплю не можна тримати більше 3 годин у воді?
17. Які інструменти використовують для обробки та нарізування овочів?
18. Як обробляють свіжі гриби?
19. Для чого відварюють зморшки?
20. Як обробляють сушені гриби?

Список використаних джерел

1. Л.Я. Старовойт, М.С. Косовенко, Ж.М. Смирнова «Кулінарія», Київ, «Вища школа», 1992рік
2. В.С. Доцяк «Українська кухня», Львів, «Оріана-нова», 1998рік
3. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів «Економіка», 1983рік
4. Г.І. Шумило «Технологія приготування їжі», К.: Кондор, 2008рік
5. Л.І. Антоненко, О.М. Куба, Л.Я. Старовойт Лабораторний практикум «Технологія приготування їжі» та організація виробництва «Факт», Київ, 2003 рік
6. Л.М. Березовський Енциклопедія української кухні, 2001рік
7. Н.Б. Клименко «Сучасна енциклопедія світової кухні», Донецьк, 2004рік.