

Учебная практика

Тема: Обработка, подготовка традиционных видов овощей.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации обслуживания;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- сформировать представление о организации и ведения процессов приготовления, и отслеживания;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Самостоятельная работа

1. Организовать рабочее место для первичной обработки овощей.
2. Произвести первичную обработку овощей (картофель, капуста, морковь, лук, свекла).
3. Законспектировать, выучить инструктаж и ответить на контрольные вопросы.
4. Выполненную самостоятельную работу прислать:
на адрес электронной почты: jiji.juli.2000@mail.ru или личное сообщение в контакте <https://vk.com/id553531927>

Лекция №__

План

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки традиционных овощей.
2. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.

1. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки традиционных овощей.

Оборудование: весы электронные, производственные столы, доски разделочные, ножи поварские, лотки металлические, миски металлические (О.С).



Рисунок 3.1 –
Первичная обработка
картофеля

Технологический процесс механической обработки овощей состоит из следующих операций: приемки, кратковременного хранения, сортировки, калибровки, мойки, очистки, промывания и нарезки.

При *приемке* проверяют массу партии и соответствие овощей требованиям стандартов. Для этого овощи взвешивают, и полученные результаты сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах.

Доброкачество овощей определяют органолептически (цвет, запах, вкус, консистенция).

От качества овощей зависят качество и безопасность готовой продукции, количество отходов, способ обработки.

При *сортировке и калибровке* удаляют загнившие, поврежденные или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют овощи по размерам, степени зрелости и пригодности их для приготовления определенных блюд и кулинарных изделий. Цель *мойки* – удаление земли и других загрязнений, уменьшение обсемененности микроорганизмами. При *очистке* овощей удаляют части с пониженной пищевой ценностью (кожуру, плодоножки, грубые семена и др.) в овощечистительных машинах или вручную. Очищенные овощи ополаскивают и нарезают. Цель *нарезки* – придание овощам необходимых формы и размеров.

Обработка луковых овощей. У репчатого лука срезают донце и шейку, очищают, промывают, рисунок 3.2.



Рисунок 3.2 – Первичная обработка лука репчатого

Обработка капустных овощей. У белокочанной, савойской и краснокочанной капусты удаляют верхние загрязненные листья. Кочерыжка удаляется после разрезания кочана на четыре части, если не планируется изготовление голубцов. Затем капусту опускают на 20 мин в подкисленную или подсоленную воду для удаления насекомых, рисунок 3.3.



Рисунок 3.3 – Первичная обработка капусты белокочанной

Обработка моркови, свеклы. Если овощи поступают с ботвой, то зелень удаляют, затем сортируют по размерам и качеству. Моют также как картофель, очищают в машинах или вручную, срезая тонкий слой кожицы. Длинную и тонкую морковь, сельдерей и петрушку очищают только вручную.

2. Сложные формы нарезки овощей (карвинг). Формование, подготовка к фаршированию.

После первичной обработки овощи нарезают. Нарезка осуществляется специальными ножами или машинами. Одинаково и аккуратно нарезанные овощи при тепловой обработке равномерно доходят до готовности и придают блюдам аппетитный вид. Овощи нарезают простыми и сложными формами, для чего используют ножи, профессиональный инвентарь, специализированное оборудование, рисунок 4.1.

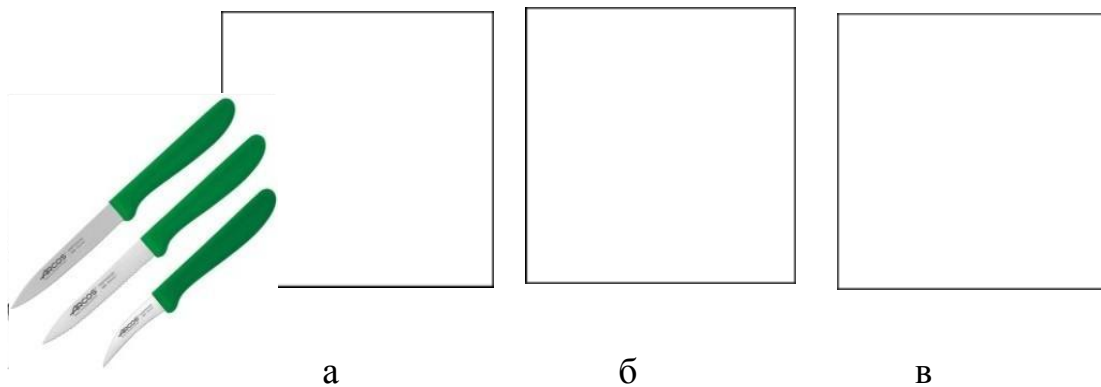


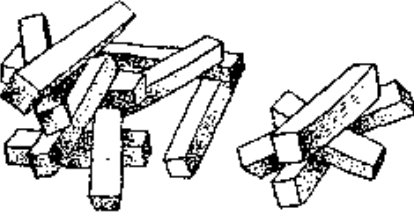
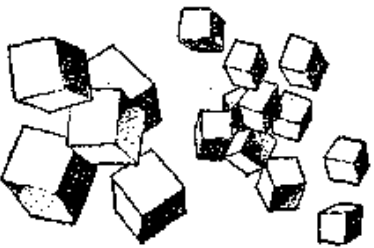
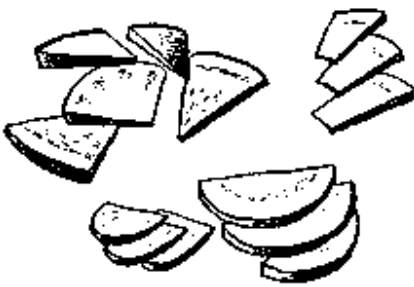
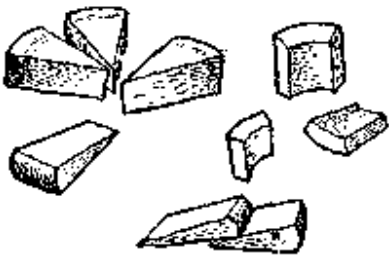
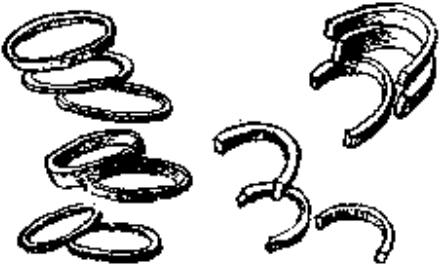


Рисунок 4.1 – Профессиональный инвентарь и специализированное оборудование для очистки и нарезки овощей: а – ножи для очистки и нарезки овощей, б – профессиональная терка для овощей, в – машина для нарезки овощей EKSITVC-300

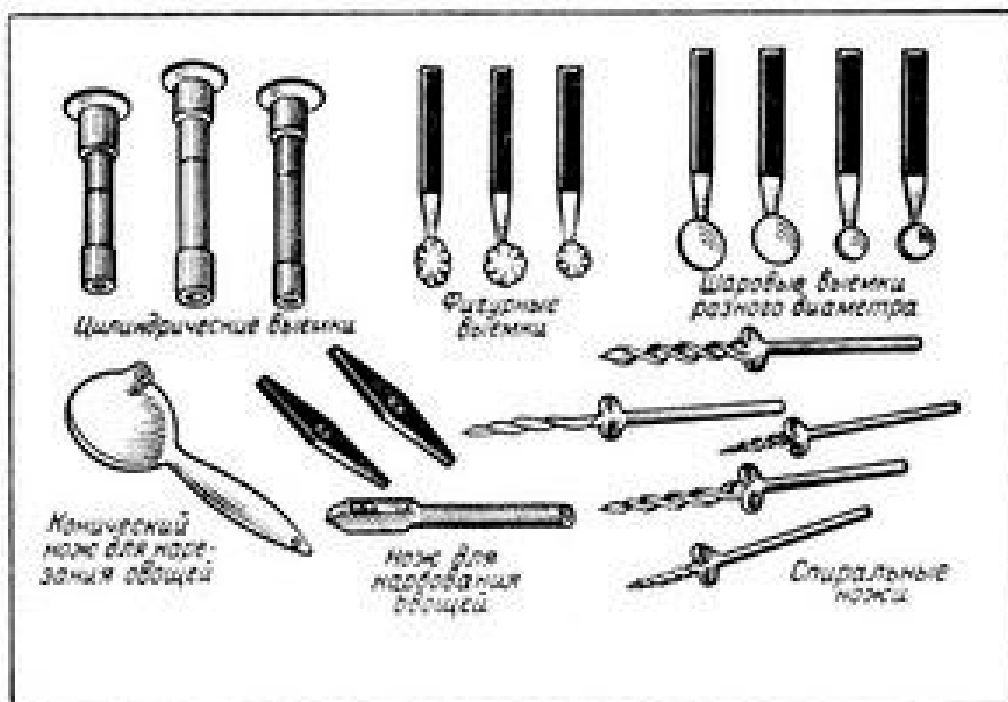
Форма нарезки овощей должна соответствовать форме продуктов, входящих в состав блюда. В таблице 4.1 приведены наиболее распространенные формы нарезки овощей.

Форма нарезки	Общий вид	Названия овощей	Использование и назначение
Кружочки		<p>Картофель</p> <p>Морковь, петрушка</p> <p>Свекла, морковь</p> <p>Огурцы, помидоры, редис</p>	<p>Сырой для жаренья и отварной на гарнир к мясным и рыбным блюдам</p> <p>Сырые для супа крестьянского</p> <p>Вареные для гарниров к холодным блюдам</p> <p>Для салатов</p>
Соломка		<p>Корнеплоды</p> <p>Капуста</p> <p>Картофель</p>	<p>Сырые для борщей, щей, рассольника, супов с макаронными изделиями, маринадов, соусов</p> <p>Сырая для борща, щей, салатов, для тушения на гарнир</p> <p>Сырой для жаренья на гарнир; сырой для украинского борща, рассольника, супа с макаронными изделиями</p>
Брусочки		<p>Морковь, петрушка</p> <p>Картофель</p>	<p>Сырые для супа с овощами</p> <p>Сырой для супов с крупами, бобовыми; отварной для гарнирования холодных блюд, для салата и окрошки</p>
Кубики		<p>Морковь, петрушка</p> <p>Картофель</p>	<p>Сырые для супа с крупами, бобовыми, вареные для окрошки</p> <p>Вареный для салатов, на гарнир</p>

Форма нарезки	Общий вид	Названия овощей	Использование и назначение
Ломтики		Морковь, свекла Корнеплоды	Вареные для салатов и винегрета Сырые для борща флотского
Дольки		Картофель	Сырой для рагу, рас- сольников, овощного и картофельного су- лов; для тушения к мясу
Кольца Полу- кольца		Лук	Сырой для сельди

Последовательность технологических операций при нарезке овощей фигурными способами

Инструменты для фигурной нарезки овощей



Подробное рассмотрение сложных форм нарезки:

К сложным формам нарезки относят – бочонки, чесночки, груши, стружка, спираль, шарики, орешки, гребешки, шестеренки, звездочки. А так же: сизле, брюнуаз, конкассе, мирпуа, жульен, жардионьер, крудите, пейзаж, эманс, шифонад, турне, рондель.

Форма резки	Наименование овощей	Размеры
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка	2,0—3,0x1,25 см
Бочоночки, груши, орешки, шарик, чесночки	Картофель	Бочоночки 3,5—4,0X X6,0 см; орешки диаметром 1,5—2,5 см
	Морковь, петрушка	Шарики диаметром 1,0— 1,5 см; орешки диаметром 1,0—1,5 см
Стружка	Хрен	Длина 4,0—6,0 см; ширина 1,0—1,5 см; толщина 0,1—0,2 см
	Картофель	Толщина 0,3 см; длина 15—25 см

Рубка (мелкая)	Репчатый лук, морковь, белокочанная капуста	Размеры 0,1—0,2x0,1—0,2 см
Сизле Очень мелкий кубик	Все овощи	
Брюнуаз Мелкий кубик	Все овощи	0,5x0,5 см
Конкассе Средний кубик	Все овощи	1,5x1,5 см
Мирпуа Средне-мелкий кубик	Все овощи	
Жюльен соломка	Все овощи	Длина 4 см
Жардиньер брусочки	Все овощи	1x1 см Длина 4 см
Крудите столбики	Все овощи	Длина 6 см
Пейзан Длинная соломка	Все овощи	Длина 10 см
Эманс Кольца, полукольца	Все овощи	
Шифонад Ленты, полоски	Все овощи	10 см
Турне Шестигранник, бочонок	Все овощи	
Рондель кружочки	Все овощи	

Фигурная резка (карбование). Чаще всего карбованию подвергают морковь и петрушку, которые нарезают в виде гребешков, звездочек, шестеренок. Для нарезки пользуются обыкновенным или карбовочным (гофрированным) ножом.

Звездочки, шестеренки. Чтобы получить звездочки и шестеренки, на корнеплодах делают углубления — бороздки (по длине корня) и нарезают поперек на пластинки. В зависимости от количества бороздок получают звездочки или шестеренки. *Гребешки.* На корнеплодах делают углубления, как и для звездочек, затем овощи разрезают пополам вдоль, а каждую половинку режут наискось ломтиками.

На выемку. Картофель и корнеплоды нарезают специальными металлическими ложками (выемками) в виде шариков или орешков различной величины. Для этого металлическую ложку (выемку) накладывают острыми краями на картофель или корнеплоды и вращательным движением постепенно углубляют в овощи.

Рубка и шинкование. Мелко нарезанную свежую и квашеную капусту, морковь, репчатый лук, чеснок рубят ножом или сечкой на деревянной доске на мелкие кусочки. Зелень петрушки и укроп лучше нарезать (шинковать) ножом, так как при рубке выделяется много влаги, вследствие чего ухудшается вкус зелени, кроме того, влажной зеленью неудобно посыпать готовые блюда.

Строгание. Корни хрена, редьки строгают ножом для получения частиц в форме стружек.

Обтачивание. Обтачивают картофель, морковь, петрушку, репу.

Шарик, бочоночек, цилиндр, груша. Для придания формы шарика, бочоночка, цилиндра, груши овощи в сыром виде обтачивают маленьким ножом.

Чесночки (дольки). Корнеплоды, обточенные в виде бочоночка или цилиндра, разрезают на четыре части и получают форму, близкую к чесночку (дольке).

Стружка. Очищенный большой клубень картофеля обтачивают, придавая ему форму цилиндра диаметром в 3—4 см и высотой в 2—3 см, после чего с него по окружности срезают ленту толщиной в 2—3 мм и длиной в 12—25 см. Срезанную ленту складывают бантиком, перевязывают шпагатом (чтобы она не ломалась при тепловой обработке) и аккуратно промывают.

Сизле. Нарезка продуктов очень мелким кубиком. Отличный вариант для придания соусам нужного вкуса без дополнительной текстуры.

Брюнуаз. Аккуратная и ровная нарезка овощей на кубики около 2 мм или чуть крупней. Там, где такие нарезанные овощи используются как часть блюда, величина кубиков не только помогает быстро извлекать их вкус, но и увеличивает их привлекательность и пищевые качества кушанья.

Жардиньер. Овощная смесь, которую можно подавать как отдельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам, таким как тушеное мясо. Оно состоит из равных долей моркови и репы, нарезанных на полоски размером 0,4 x 0,4 x 2 см, зеленой фасоли, нарезанной ромбиками, и горошка.

Жюльен. Овощи нарезанные тонкой соломкой. Размер соломки зависит от типа и фактуры продукта, однако она не должна быть длиннее 4 см.

Пейзан. Такие овощи, как морковь, свекла, репа, картофель, лук-порей, капуста и сельдерей нарезают тонкими ломтиками или кусочками, которые могут быть квадратными или круглыми. Приблизительная величина: 1 см x 1 см или 1 – 1 ½ см в диаметре для кружков.

Шифонад. Измельченные овощные листья, такие как салат, шпинат или щавель. Шифонад из салата, например, добавляется в сыром виде к коктейлям из морепродуктов. Шифонады тушат в сливочном масле (без изменения цвета) и используют как гарнир к супам.

Конкассе. Удалить место прикрепления плодоножки, потом бланшировать томаты и очистить от кожицы. Разрезать пополам по горизонтали,

удалить семена и нарезать мякоть на кубики размером $\frac{3}{4}$ - 1 см. Из 1 кг свежих помидоров получится около 750 г нарубленной мякоти.

Мирпуа. Одна из самых часто используемых техник в кулинарии. Буквально - это овощная смесь из лука, моркови и сельдерея, которые порезаны неправильным средне-мелким кубиком. Используется как вкусовая нота в супах, бульонах, соусах. Поэтому одинаково справедливо называть мирпуа и технику нарезки, и овощную за жарку в супы.

Крудите. Техника нарезки продуктов небольшими одинаковыми кусочками, а также блюдо, очень популярное во Франции. Крудите можно сделать из овощей, подав их с пикантным соусом, хумусом, или, например, рыбного ассорти. Можно сказать, что крудите - это вид холодной закуски.

Эманс. Форма нарезки кольцами или полукольцами, например, лука, огурцов, моркови, порея.

Кулинарное использование: украшение блюд/



Последовательность технологических операций для подготовки овощей к фаршированию

ОПЕРАЦИЯ №1. Организация рабочего места. ОПЕРАЦИЯ №2. Подготовка продуктов.

Выполняют следующие действия:

1) Производят первичную обработку всех продуктов, входящих в состав блюд: голубцы овощные; перец, кабачки фаршированные (перебирают, промывают, замачивают сушеные грибы в холодной воде).

- 2) Ставят варить:
 - рис (до полуготовности);
 - яйца (вкрутую).
- 3) Подготавливают (пока варятся рис, яйца) овощи к фаршированию:
 - удаляют кочерыжку у капусты;
 - удаляют семена у перца (срезав верхушку);
 - удаляют кожицу у кабачков (если она грубая), нарезают кабачки на цилиндры (высота 3...5см), удаляют у кабачков семена.
- 4) Ставят варить овощи в подсоленной воде, подготовленные к фаршированию, и грибы (до полуготовности).
- 5) Сливают, охлаждают и очищают яйца.
- 6) Откидывают на дуршлаг рис (дают стечь воде).
- 7) Вынимают шумовкой из отвара отваренные до полуготовности кабачки, перец, капусту (по мере проваривания листьев), охлаждают, дав стечь воде.
- 8) Шинкуют овощи соломкой (лук, морковь), мелко нарезают помидоры, грибы, яйца, зелень петрушки.
- 9) Пассируют овощи: репчатый лук и морковь вместе, а помидоры отдельно, грибы обжаривают.
- 10) Натирают сыр на терке.

ОПЕРАЦИЯ №3 Приготовление фарша для фарширования овощей:

- соединяют вместе отварной рис, пассерованные овощи (репчатый лук, морковь), мелкорубленые яйца, соль, перец черный молотый;
- делят фарш на 3 части: одну – для фарширования кабачков, другую для фарширования перца (добавляют пассерованные помидоры), третью для фарширования голубцов, добавив мелкорубленую зелень петрушки и обжаренные грибы.

ОПЕРАЦИЯ №4 Приготовление полуфабрикатов овощных голубцов:

- разбирают отварную капусту на отдельные листья;
- отбивают тяпкой утолщения;
- на отбитые листья укладывают фарш;
- завертывают полуфабрикаты в форме конверта;
- укладывают на лоток, ставят в холодильный шкаф до тепловой обработки.

ОПЕРАЦИЯ №5 Приготовление полуфабриката фаршированных перца, кабачков:

- наполняют фаршем подготовленные кабачки, перец;
- укладывают на лоток, ставят в холодильник до тепловой обработки.

ОПЕРАЦИЯ №6. Тепловая обработка блюд из фаршированных овощей:

- обжаривают на сковороде полуфабрикаты голубцов с двух сторон до образования румяной корочки;

- укладывают каждый вид полуфабрикатов фаршированных овощей

отдельно на смазанные жиром противни. Кабачки посыпают тертым сыром, голубцы и перец заливают соусом;

- ставят запекать фаршированные овощи в жарочный шкаф; кабачки запекают до полуготовности, голубцы и перец – до полной готовности;

- кабачки, запеченные до полуготовности, заливают соусом и запекают до полной готовности.

Блюда из фаршированных овощей можно готовить и подавать с соусами: сметанным, сметанным с томатом, грибным и др.

Голубцы можно не только запекать, но и тушить.

Требования к качеству

Овощные голубцы. Внешний вид – голубцы политы соусом и посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная, капуста и фарш не должны хрустеть при разжевывании.

Цвет - сверху румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй; не допускается запах пареной капусты.

Фаршированные кабачки, перец. Внешний вид – кабачки или перец политы соусом, посыпаны зеленью.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – сверху слегка румяный, на разрезе соответствует цвету сырья, из которого приготовлен фарш.

Вкус и запах – в меру соленый, с ароматом использованных овощей и специй.

Правила подачи

При подаче блюд из фаршированных овощей используют посуду: баранчик, порционное блюдо или мелкую столовую тарелку.

Изделия укладывают аккуратно в баранчик, тарелку или порционное блюдо по 2...3 шт. на порцию, поливают сверху соусом, в котором тушилось или запекалось блюдо.

Блюда из фаршированных овощей подают как самостоятельные блюда.

Сроки реализации

Хранить эти блюда длительное время нельзя. Хранят фаршированные овощи на мармите в посуде с закрытой крышкой, реализуют в течении не более 2 ч.

Контрольные вопросы

1. Опишите технологический процесс первичной обработки картофеля.
2. Дайте характеристику таким приемам первичной обработки овощей как сортировка и калибровка.
3. Как влияет мойка картофеля на качество очистки клубней в дальнейшем?
4. Сколько фигурных способов нарезки овощей?
5. Для чего используется фигурная нарезка овощей?