

Інструкційно-технологічна карта Первинна обробка цибулі-порей



1. Відрізаємо корінці



2. Видаляємо пожовкле, гниле листя
3. Відрізаємо зелену частину стебла



4. Розрізаємо уздовж



5. Промиваємо



6. Нарізаємо

Інструкційно-технологічна карта
Обробка цибулі ріпчастої

	<p>1. Сортування</p>
	<p>2. Зрізання донця</p>
	<p>3. Зрізання шийки</p>
	<p>4. Знімання сухого листя 5. Промивання 6. Нарізання</p>

Кулінарне використання



Кільця :

- Смаження у фритюрі та основним способом
- Для приготування та оформлення холодних закусок



Соломка:

- Приготування перших страв
- Соусів
- Холодних страв і закусок – сирію



Кубики дрібні (січення):

- Юшки з крупами
- Начинки – пасерована

Інструкційно-технологічна карта Обробка часнику



Перед використанням у часника зрізують дінце і вершечок, знімають лусочки, розбирають на зубки, обчищають їх, миють, а потім січуть або розтирають макогоном у ступці.

Споживання часнику сприяє стійкості організму проти простудних та інфекційних захворювань, збудженню апетиту, поліпшенню травлення і серцевої діяльності.

Інструкційно-технологічна картка
Обробка десертних овочів
Артишоки

	
<p>Артишоки</p>	<p>Зрізання стебла і зачищення денця артишока</p>
	
<p>Зрізання колючого листя</p>	<p>Видалення м'якої волокнистої серцевини, промити</p>
	
<p>Натирання зрізів лимоном</p>	<p>Зав'язування артишоків перед варінням</p>

**Інструкційно-технологічна карта
Первинна обробка десертних овочів
Ревінь**



1. Ревінь сортують
2. Перебрати, промити



3. Зрізати нижню частину з черенків.
4. Зняти шкірочку.
5. Промити.



6. Нарізати упоперек на шматочки

Використання: для узварів, киселів, желе, начинок. для пирогів

Інструкційно-технологічна карта
Первинна обробка десертних овочів
Спаржа



1. Спаржу сортують
2. Перебрати, промити.



3. Зчистити шкірку, відступаючи від головки на 2-3 см.
4. Промити.

1. Зв'язати у пучки

(перед приготуванням)
) відрізати нижню грубу частину пагонів.



Використання: відварена як самостійна страва
Спаржа застосовується в відварному вигляді як самостійне блюдо і для приготування супів-пюре.
Найціннішою і смачною частиною у спаржі є голівка.
Очищення спаржі при варінні дають хороший відвар і використовуються

для приготування супів, а
обрізки кінців спаржі - для
гарніру.

Інструкційно-технологічна карта №8

Первинна обробка салату, шпинату, зелені петрушки, кропу, пряних овочів

	<ol style="list-style-type: none">1. Перебрати.2. Видалити поживкле листя3. Відрізати корінці.
	<ol style="list-style-type: none">4. На 20 хв закласти у холодну воду (для відмокання піску, землі)
	<ol style="list-style-type: none">5. Промити
	<ol style="list-style-type: none">6. Обсушити.

