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

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

Кулінарне використання	
	Кільця : ● Смаження у фритюрі та основним способом ● Для приготування та оформлення холодних закусок
	Соломка: ● Приготування перших страв ● Соусів ● Холодних страв і закусок – сирою
	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

	
Артишоки	Зрізання стебла і зачищання денця артишока
	
Зрізання колючого листя	Видалення м’якої волокнистої серцевини, промити
	
Натирання зрізів лимоном	Зав’язування артишоків перед варінням

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

<table>
<tr>
<td></td>
<td rowspan="3">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</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td></td>
</tr>
</table>

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

Інструкційно-технологічна карта №8
Первинна обробка салату, шпинату, зелені петрушки, кропу, пряних овочів

	1. Перебрати. 2. Видалити пожовкле листя 3. Відрізати корінці.
	4. .На 20 хв закласти у холодну воду (для відмокання піску, землі)
	5. Промити
	**6.** Обсушити.