**Приложение 1**

**ПМ 01. Приготовление блюд из овощей и грибов**

**МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд овощей и грибов.**

**Тема 1.1. Первичная обработка, нарезка и формовка традиционных видов овощей и грибов, подготовка пряностей и приправ.**

**Инструкционная карта**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № 1**

**«Механическая кулинарная обработка овощей и грибов.**

**Нарезка овощей и грибов»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование овощей** | **Механическая кулинарная обработка** | **Форма нарезки** | **Требования к качеству** | **Хранение** |
| **Картофель** | Картофель сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд) | Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка | Картофель очищенный (целый)- клубни чистые, упругие, без темных пятен и глазков, цвет – от белого до кремового. | В холодной воде не более 2…3 часов. |
| **Корнеплоды :**  **Свекла, морковь** | Сортируют, моют, очищают, промывают, нарезают (для блюд) | Брусочки, ломтики, дольки, кубики, соломка | Целые, хорошо зачищенные, без остатков ботвы и кожицы; консистенция – упругая; цвет – свойственный ботаническим сортам | При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2…3 часа |
| **Лук репчатый** | Срезают донце и шейку, снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде | Соломка, кольца, мелкий кубик. | Целый, чистый, упругий, сочный, соответствующей окраски, без темных пятен. | При температуре 12С, накрытыми влажной тканью 2…3 часа |
| **Капуста белокочанная** | Удаляют поврежденные и загрязненные листья, промывают. Разрезают на две или четыре части и вырезают кочерыжку. Нарезают в зависимости от кулинарного использования. | Соломка, шашки (квадратики), рубка. |  | При температуре 2…4 С, не более 48 часов. |

**Раздаточный материал**

**Формы нарезки картофеля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Форма нарезки** | **Примерные размеры, см** | **Способ тепловой обработки** | **Кулинарное использование** |
| **Соломка** | Длина 4…5  Поперечное сечение 0.2х0,2 | Жарка во фритюре | В качестве гарнира к панированным котлетам из кур, шницелю, филе, бифштексу. |
| **Брусочки** | Длина 3,5…4  Поперечное сечение от 0,7х0,7 до 1х1 | Жарка во фритюре, варка | Для рассольника домашнего, супа картофельного, в качестве гарнира к филе, рыбе фри, антрекотам, бифштексам. |
| **Кубики**   * **Крупные** * **Средние** * **Мелкие** | С ребром 0.5…2,5  2…2,5  1…1,5  0,5..0,7 | Варка | Для супов картофельных с крупами, борща флотского, овощной окрошки, картофеля в молоке; в качестве гарнира к горячим и холодным блюдам. |
| **Кружочки** | Диаметр по размеру средних клубней  Толщина 0,2..0,3 | Запекание, жарка | Для запечённой рыбы под соусом; в качестве гарнира к жареным блюдам. |
| **Ломтики** | Толщина 0,2…0,5 | Жарка основным способом | Для запечённых блюд из мяса и рыбы; в качестве гарнира к жареным блюдам |
| **Дольки** | Длина по размеру средних клубней. Не более 5 | Варка, тушение | Для рассольника, ухи рыбацкой, супов картофельных; в качестве гарнира к рагу мясному, рагу из овощей, духовой говядине. |
| **Бочонки, груши** | Высота 4…5  Диаметр 3,5…4 | Варка | В качестве гарнира к сельди натуральной, блюдам из отварной и припущенной рыбы. |
| **Шарики**  **Крупные**  **Мелкие** | Диаметр  3…4  1,5….2,5 | Варка и жарка | В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе, жареным мясным и рыбным блюдам. |
| **Стружка** | Ширина 2…3  Толщина 0,2…0,3 | Жарка во фритюре | В качестве гарнира к жареным блюдам. |

**Формы нарезки, способы тепловой обработки, размеры и кулинарное использование корнеплодов.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Форма нарезки** | **Наименование корнеплодов** | **Примерные размеры ,см** | **Способ тепловой обработки** | **Кулинарное использование** |
| **Соломка** | Морковь, петрушка, сельдерей, пастернак | Длина 3.5…4  Поперечное сечение 0.2х0,2 | Пассерование | Для заправочных супов( кроме борща флотского), и супов с крупами и бобовыми, супов с макаронными изделиями, маринадов |
| Свекла | То же | Тушение | Для борщей ( кроме флотского), свекольника. |
| Редька | То же | - | Для салатов |
| **Брусочки** | Морковь, петрушка, сельдерей | Длина 3…4  Поперечное сечение 0,4х0,4 | Варка | Для бульонов с овощами |
| **Кубики** | Морковь, петрушка, сельдерей | С ребром 0,3…0,7 | Пассерование | Для щей суточных, супов из круп и бобовых, фаршей. |
| Брюква | С ребром 1,2…1,5 | Припускание, варка, жарка | Для вторых овощных блюд  То же |
| **Кружочки** | Морковь, петрушка, сельдерей | Диаметр 2..2,5  Толщина 0,1..0,3 | Пассерование  Припускание | Для супа крестьянского  Для вторых овощных блюд |
| **Ломтики** | Морковь, свекла | Толщина  0,2…0.3 | Пассерование | Для борща флотского |
| Брюква | 0,2….0,3 | Тушение | Для вторых овощных блюд |
| Репа | 0,8….1 | Жарка | Для вторых овощных блюд |
| Редис | 0,2…0,3  0,1…0.3 | Припускание  - | Для вторых овощных блюд  Для салатов |
| **Дольки** | Морковь, петрушка, сельдерей | Длина не более 3,5 | Пассерование | Для щей из свежей капусты, рагу, почк по-русски и других тушеных блюд |
| Брюква, репа | 3,5  5 | Припускание  Пассерование, тушение | Для вторых овощных блюд  То же |
| **Гребешки, звездочки, шестеренки** | Морковь, петрушка. сельдерей | Толщина 0,2…0,3 | Пассерование | Для маринадов и холодных закусок |