Государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Березовский политехнический техникум»

Виды, механическая кулинарная обработка и нарезка корнеплодов

Электронное пособие
учебного назначения

Разработчик:
Энбрехт Г.В.
мастер пр.обучения,
преподаватель спецдисциплин

Березовский 2012

Содержание

- Виды корнеплодов — ОК
- Морковь — ОК
- Свекла — ОК
- Редька — ОК
- Редис — ОК
- Брюква — ОК
- Белые коренья — ОК
- Петрушка — ОК
- Сельдерей — ОК
- Пастернак — ОК
- Хрен — ОК
- МКО моркови, свеклы, редьки, репы — ОК
- МКО петрушки, сельдерея, пастернака — ОК
- МКО редиса, хрена — ОК
- Формы нарезки моркови, свеклы — ОК
- Нарезка сельдерея — ОК
- Обработка зелени — ОК
- Контрольные вопросы — ОК

Для выбора раздела нажмите нужную кнопку.

КОРНЕПЛОДЫ

- морковь,
- свекла,
- редька,
- редис,
- петрушка,
- пастернак,
- сельдерей,
- хрен,
- репа,
- брюква

- Кулинарное назначение и питательная ценность корнеплодов различны

Вернуться в «Содержание»

Морковь

- Морковь содержит сахара (глюкоза), мин.вещества (F, Fe, K и др.), каротин (вит.А), ароматические эфирные масла.
- Входит в рецептуры многих супов, соусов, гарниров и овощных блюд.

Вернуться в «Содержание»

Свекла

- Свекла содержит сахара (сахароза), мин.в-ва (F, Fe, K, Mg,Co), вит. C, B_1, B_2, PP и фолиевая к-та).
- Является сырьем для производства сахара
- В кулинарии используется для винегретов, салатов, борщей. Т.ж. используют ботву молодой свеклы.
- Разновидность свеклы – мангольд – листовая свекла, которую используют для салатов и супов.

Вернуться в «Содержание»

РЕДЬКА

- Корнеплод с горько-острым вкусом и специфическим запахом, обусловленным эфирными маслами и гликозидами.
- Содержит сахара, вит.С, соли К.
- Используется в сыром виде для салатов, холодных супов.
- Разновидность редьки – дайкон – зеленая редька. Его мякоть сочная, слаще и нежнее редьки. Богат мин. Солями, витаминами С, В1, В2, РР .

Вернуться в «Содержание»

Черная редька

Клубни, от небольших до средних по размеру, можно найти на рынках или в супермаркетах с октября по февраль. Едят их только в сыром виде. Черная редька считается наиболее богатой витаминами и минеральными веществами, а содержащиеся в ней горчичные масла очень полезны для здоровья. Подавать ее лучше всего натертой на крупной или мелкой терке.

Редька

Этот корнеплод достигает 30 см в длину и снаружи может быть белого, розового или фиолетового цвета, а вот внутри редька всегда белая и очень сочная. Излишняя острота уходит, если редьку нарезать кружочками или натереть на крупной терке, посыпать солью и подержать 15 минут под проточной водой. У свежей редьки кожица гладкая и твердая. В сыром виде ее добавляют к заправкам или сметанным соусам.

Вернуться в «Содержание»

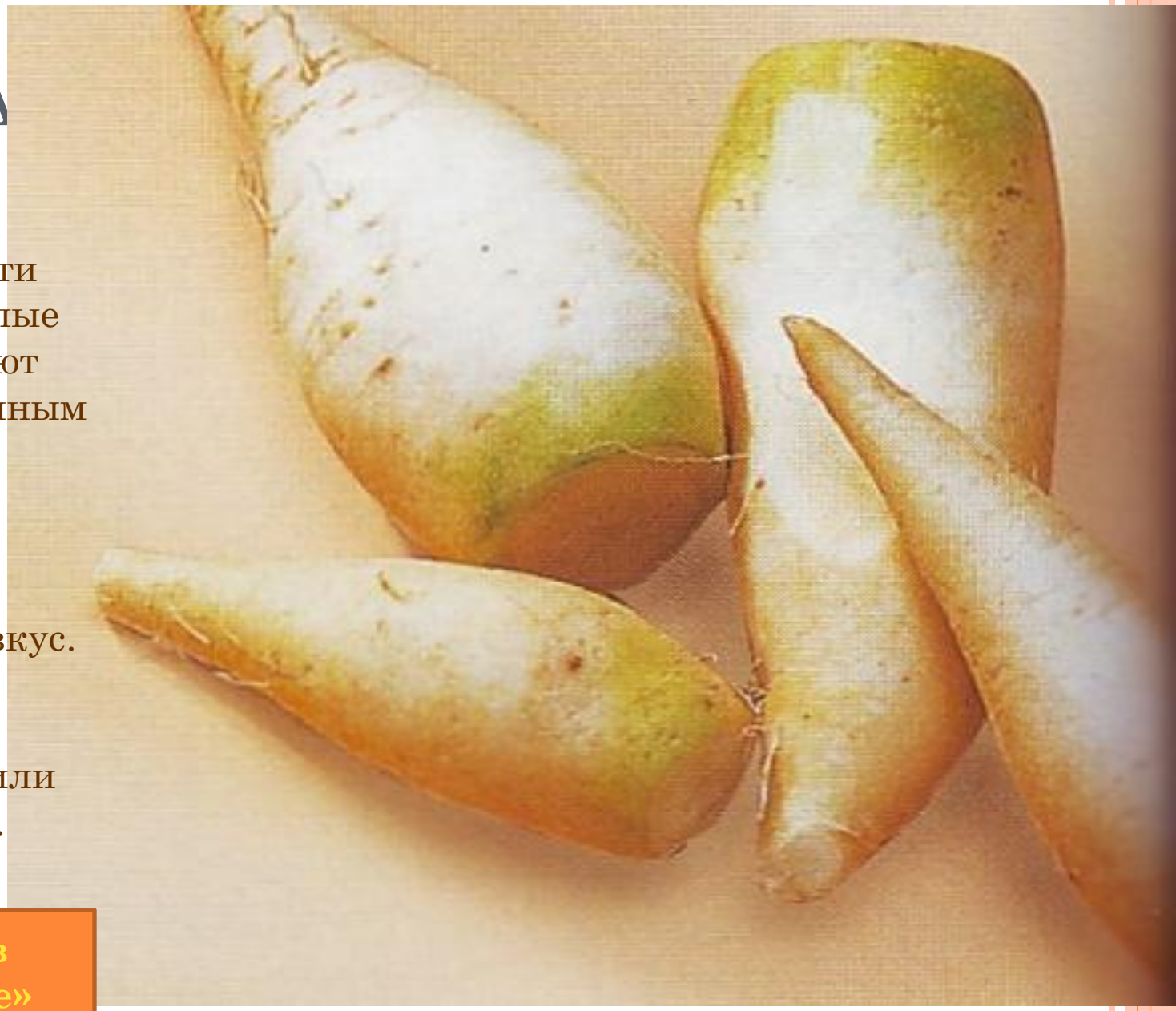
Редис

- Вкусовой продукт
- Содержит Вит.С, мин. в-ва (К, Fe), гликозиды и эфирные масла, которые придают своеобразные вкус и аромат.
- Используется в сыром виде для салатов, окрошек.

Вернуться в «Содержание»

Брюква

Знатоки считают, что эти небольшие белые плоды обладают очень изысканным вкусом. Их отличает характерный мягкий и сладковатый вкус. Нежные корнеплоды тушат, пекут или варят на пару.



Вернуться в «Содержание»

БЕЛЫЕ КОРЕНЬЯ

Петрушка
Сельдерей
Пастернак

- Благодаря содержанию эфирных масел обладают сильным ароматом и приятным вкусом
- Содержат много вит. С, Р, каротина, B_1, B_2
- Используются в сыром или пассерованном виде для заправки супов и соусов, для салатов

Вернуться в «Содержание»

ПЕТРУШКА

Петрушка бывает корневой и листовой

Корень петрушки

Длинные желтовато-белые корешки в сыром виде очень острые на вкус, немного напоминают сладкую морковь. Чаще всего их используют в сушеном виде в качестве приправы для супов.

Но и свежие, они обладают исключительными вкусовыми качествами. Натертые на крупной терке, они придадут дополнительную остроту и аромат салатам из сырых овощей, в тушеном виде это прекрасный гарнир. Совершенно незаменимы они в овощных супах, особенно в сочетании с морковью.

Вернуться в «Содержание»

СЕЛЬДЕРЕЙ

- Бывает **корневым, черешковым**

(с утолщенными черешками)

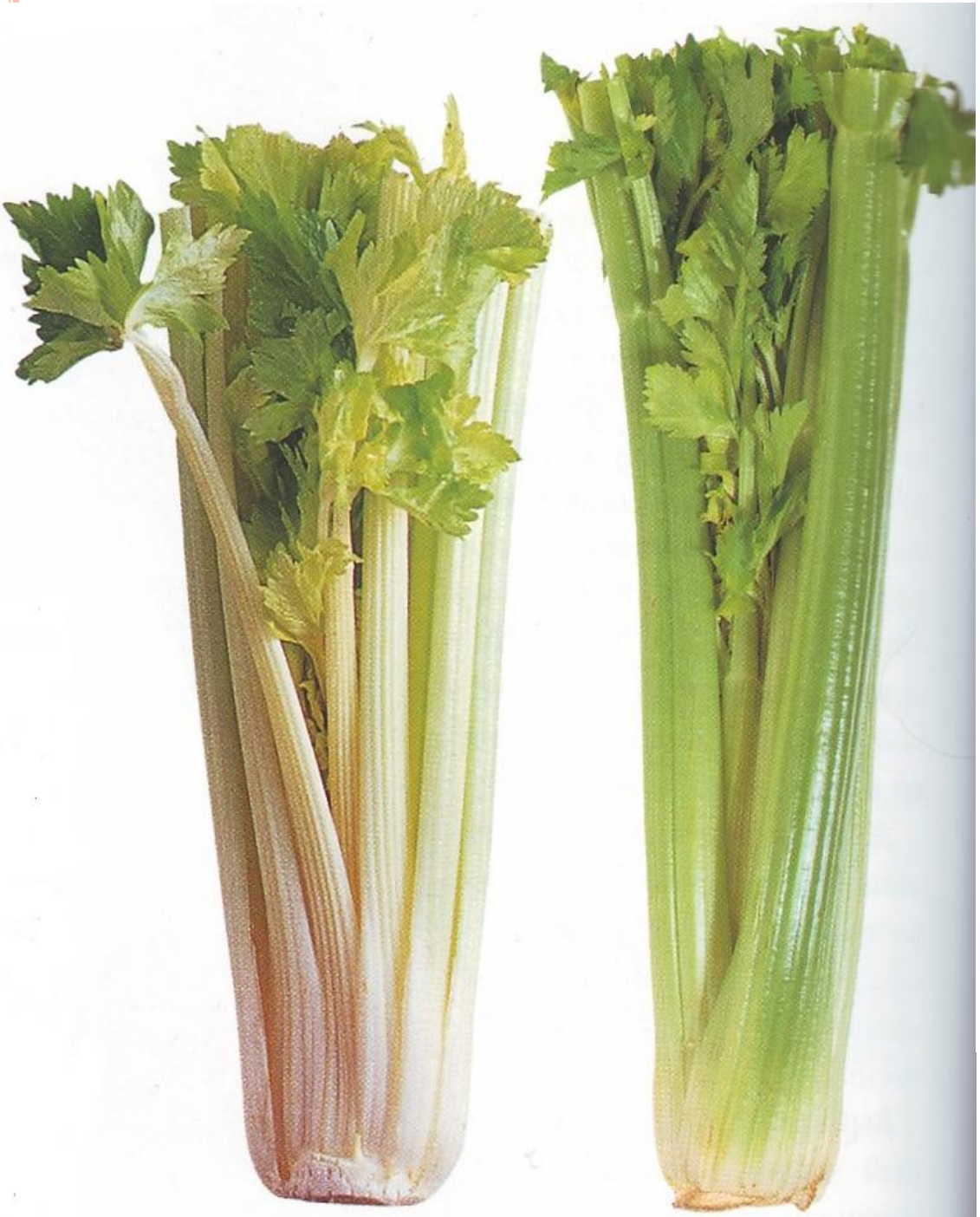
и **листовым**

Вернуться в «Содержание»

КОРНЕВОЙ СЕЛЬДЕРЕЙ

Ценится за шишковатый круглый корень. Имеет ярко выраженный вкус и плотную, упругую структуру, как у турнепса.

Вернуться в «Содержание»



Белый сельдерей. Иногда называется зимним. Белый цвет объясняется тем, что растущие побеги присыпают землей, вследствие чего они оказываются лишенными солнечного света.

Зеленый сельдерей можно купить круглый год; ему предоставляют расти естественным образом.

Вернуться в «Содержание»

Сельдерей

Он не образует клубней, у него хрустящие, крепкие, светло-зеленые или желто-зеленые стебли. Чем светлее эти стебли, тем меньше выражен характерный для сельдерея запах. При использовании в сыром виде удалите из внешних стеблей жесткие волокна. Готовить сельдерей можно на пару, причем брать целые стебли, резать их уже в готовом виде.

Вернуться в «Содержание»

Стебли сельдерея

Вернуться в «Содержание»

Пастернак

Урожай этих сладковатых бело-желтых корешков длиной до 40 см, с легким ароматом ореха собирают с октября до самой зимы. Если хранить их неочищенными в прохладном месте, то они долежат до весны. В салаты пастернак добавляют в свежем виде, натертым на терке, но используют и поджаренным, и тушеным, получая из него острое на вкус пюре.

Вернуться в «Содержание»

ХРЕН

- Имеет горько-острый вкус
- Содержит много вит.С, горчичное масло
- Используется для приготовления соусов, приправ к студням, жареному поросенку и др.

Вернуться в «Содержание»

МКО корнеплодов

- **Морковь, репа, свекла, редька**
- Сортируют, калибруют;
- У молодой моркови и свеклы отрезают ботву;
- Промывают;
- Очищают (можно в картофелеочистительной машине, длинную морковь – только вручную);
- Промывают

Вернуться в «Содержание»

МКО корнеплодов

Петрушка, сельдерей, пастернак

- Сортируют;
- Отрезают зелень и корешки;
- Промывают;
- Очищают вручную.

Зелень петрушки и сельдерея

- Перебирают, удаляют испорченные, пожелтевшие, вялые листья;
- Промывают;
- Обсушивают.

Вернуться в «Содержание»

1. Петрушка чаще всего бывает чистой. Но если песка все-таки много, надо промыть зелень под струей холодной воды.

2. С вымытой петрушки должна стечь вода. Совет: положить ее на чистую салфетку, завернуть и потрясти.

3. Тем самым капли с листьев петрушки впитает в себя салфетка. Может быть, эту операцию придется повторить.

Вернуться в «Содержание»

4. Хорошо рубится только просушенная петрушка. Положить на разделочную доску, придерживая стебельки.

5. Быстро двигая ножом вперед и назад (кончик ножа касается доски!), крупно нарубить петрушку.

6. Придерживая кончик ножа рукой, двигать рукояткой вперед и назад, влево и вправо, пока петрушка не нарубится.

МКО корнеплодов

Редис

- У красного редиса отрезают зелень и корешки;
- Промывают;
- У белого редиса очищают кожицу (если грубая).

Хрен

- Очищают кожицу;
- Промывают;
- Вялые корни замачивают в холодной воде.

Вернуться в «Содержание»

ФОРМЫ НАРЕЗКИ
МОРКОВИ

ПРОСТЫЕ

- Соломка
- Брусочки
- Кубики
- Дольки
- Кружочки
- Ломтики

СЛОЖНЫЕ

- Звездочки
- Шестеренки
- Гребешки
- Шарики
- Спиральки

Формы нарезки свеклы

Соломка

Ломтики

Кубики

Вернуться в «Содержание»

Нарезка моркови соломкой, брусочками

Нарезают соломкой вручную или на овощерезке

- Вручную – сначала на тонкие пластинки, затем шинкуют
- Используют для супов, морковных котлет

Брусочки

- Поперек на цилиндры длиной 3,5-4 см
- На пластинки по 0,5 см
- Затем на брусочки
- Используют для припускания, супа с макаронными изделиями, бульона с овощами

Вернуться в «Содержание»

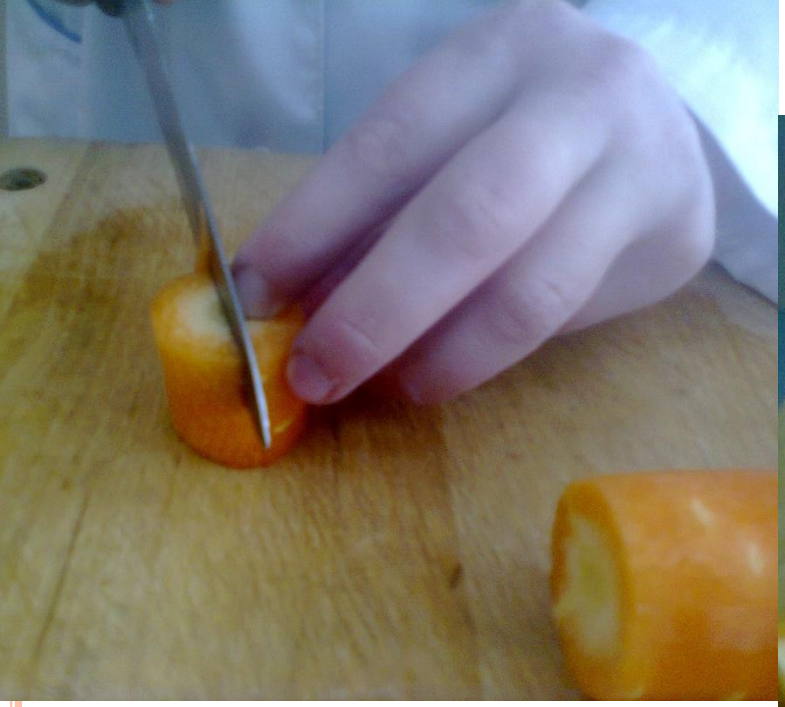
Нарезка моркови кубиками

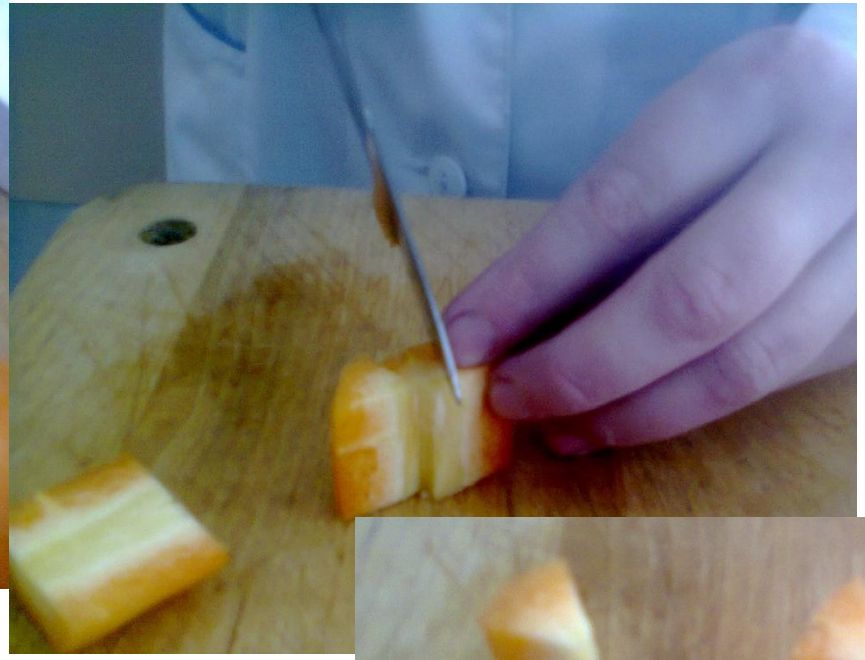
- Морковь нарезают вдоль на длинные брусочки
- Затем режут поперек на кубики

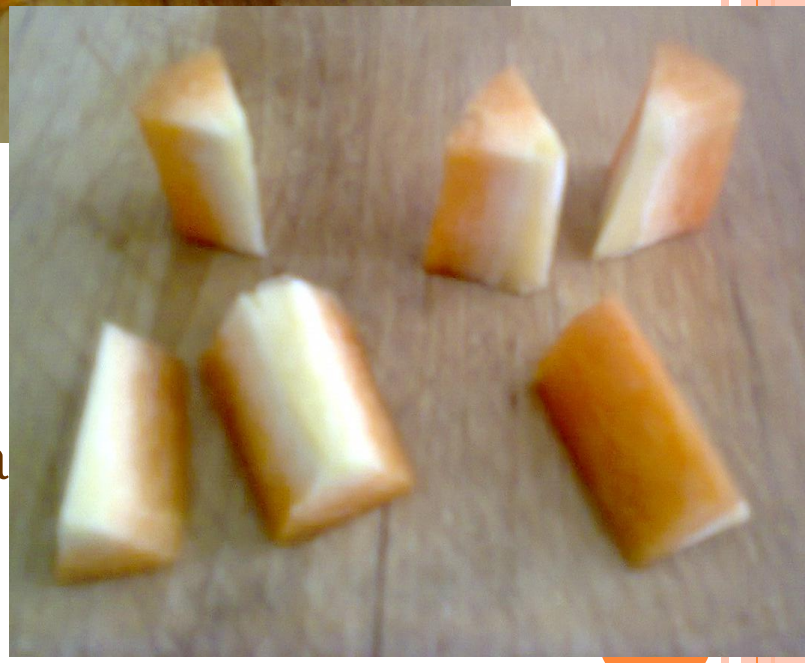
- По размерам кубики бывают
- Средние (1 см, из сырой моркови - для припускания, тушения)
- Мелкие (0,5-0,6 см, из сырой моркови - для супов, из вареной – для холодных блюд)
- Крошка (из сырой – для щей суточных, для супа рисового)

Вернуться в «Содержание»

Нарезка моркови дольками





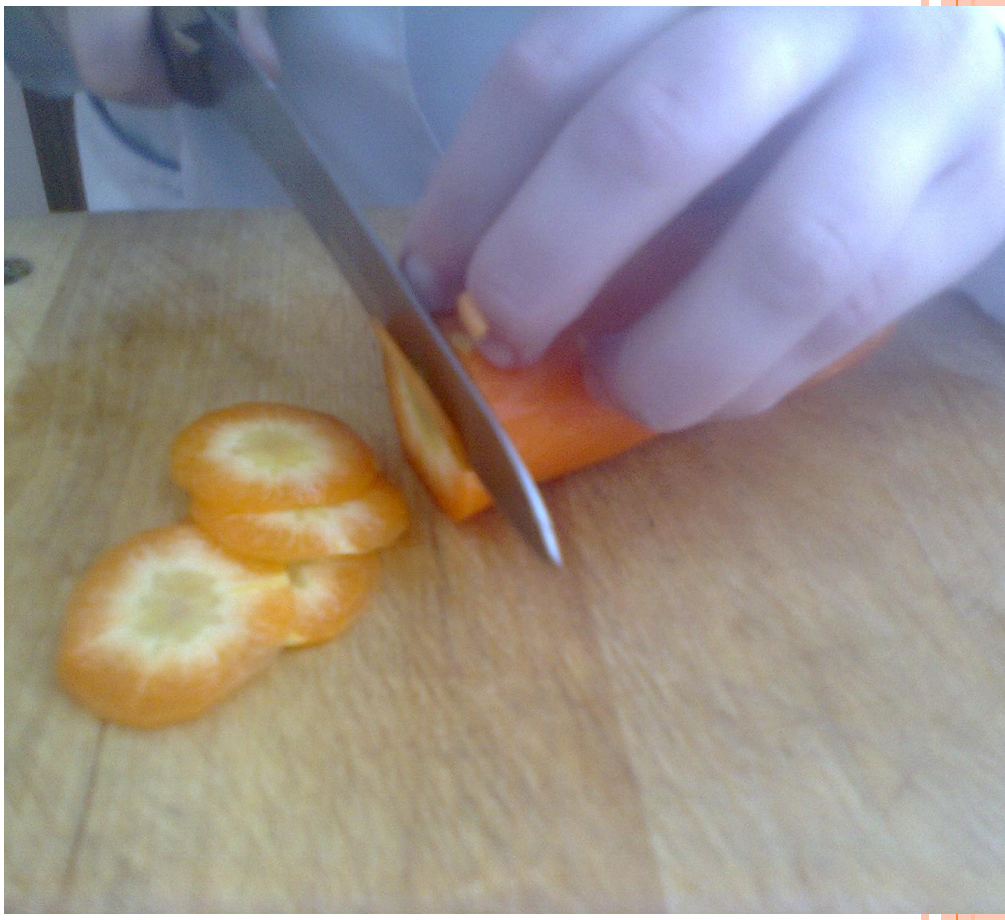


- Поперек на цилиндры высотой 4 см.
- Вдоль пополам
- По радиусу каждую половинку на дольки
- Используют для припускания, для рагу, для говядины духовой

Вернуться в «Содержание»

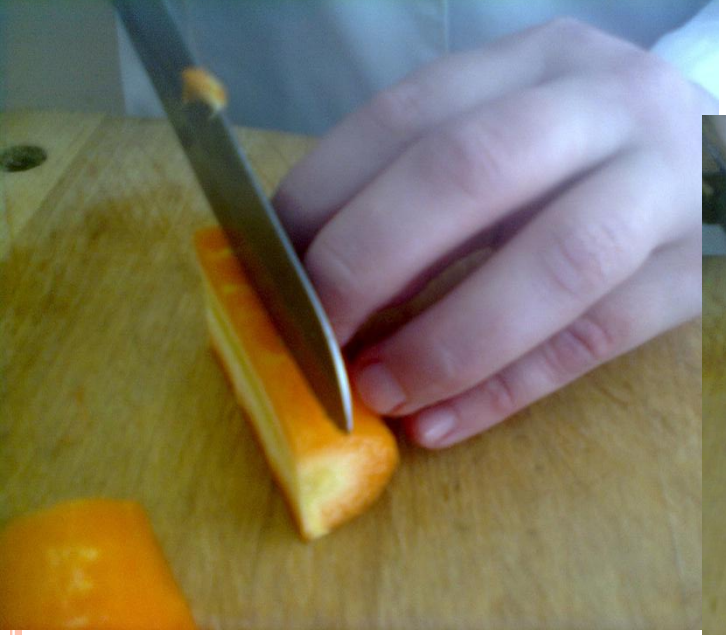
Нарезка моркови кружочками

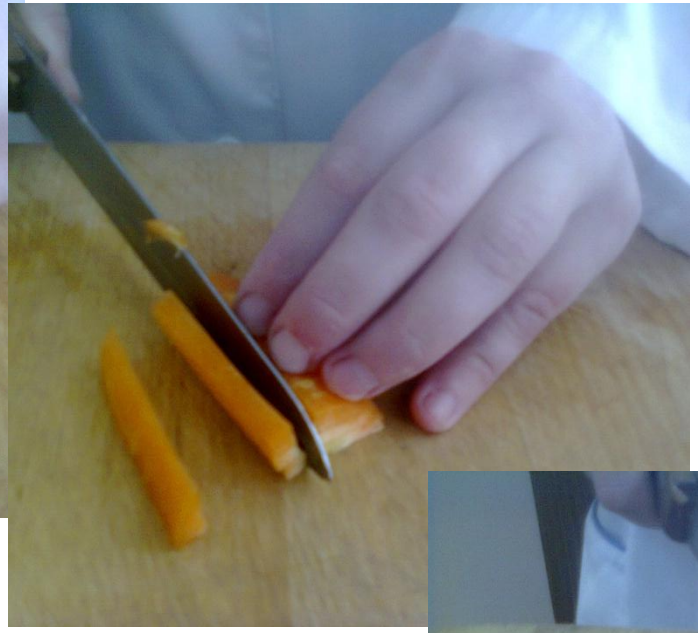
- Морковь диаметром около 3 см нарезают на кружочки толщиной 1 мм
- Кружочки из сырой моркови используют для супа крестьянского, из вареной – для холодных блюд



Вернуться в «Содержание»

Нарезка моркови ломтиками





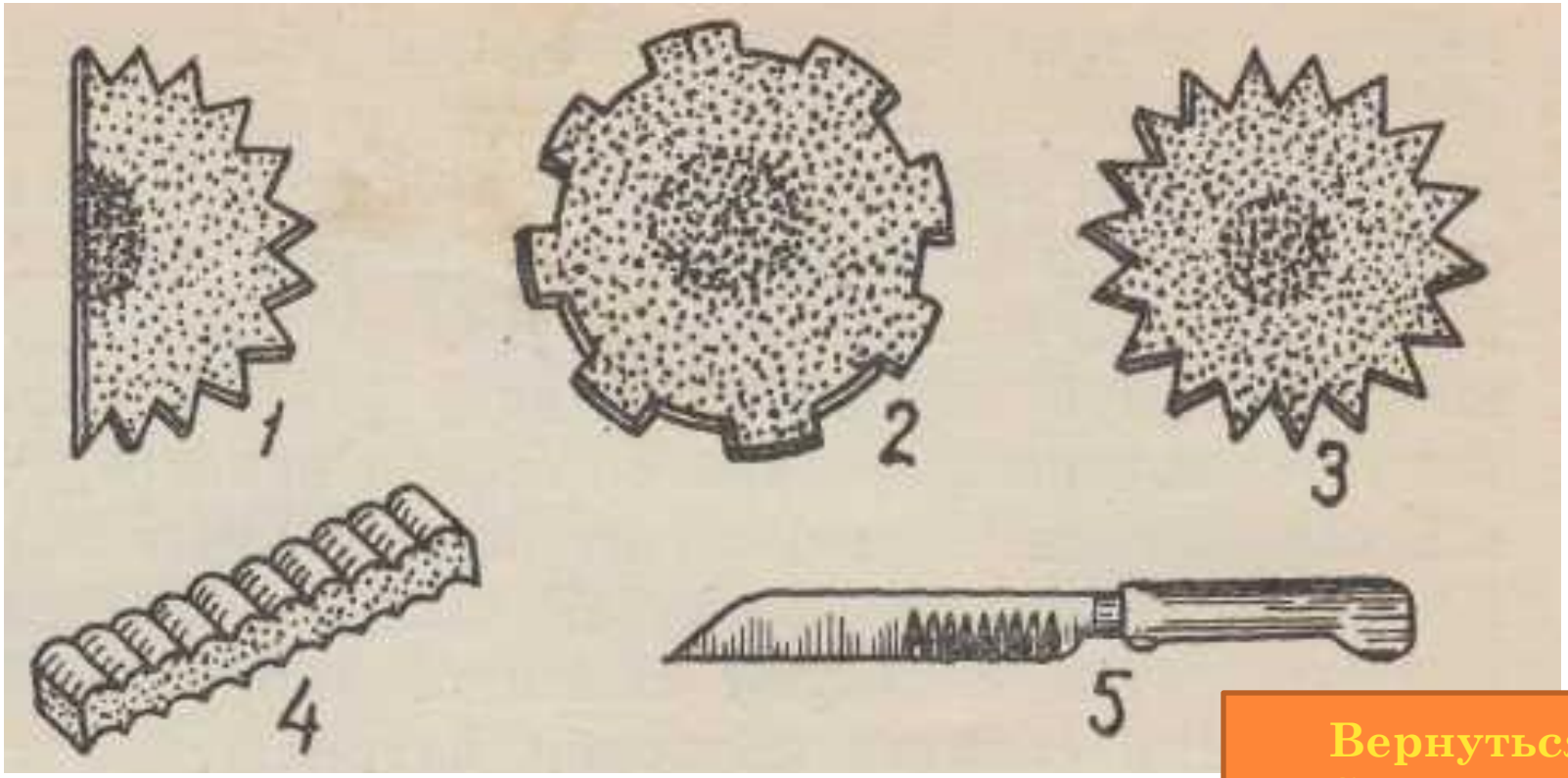
- Нарезают вдоль на две или четыре части
- Затем поперек на ломтики толщиной 1-2 мм

- Используют: из сырой моркови для борщей, из вареной – для холодных блюд

Вернуться в «Содержание»

Сложные формы нарезки моркови

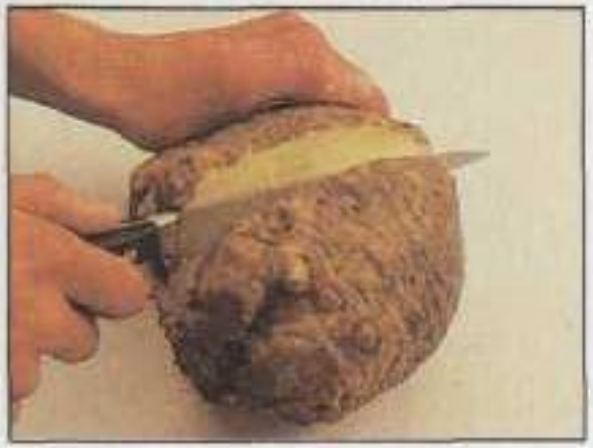
Карбование (каннелирование) – процесс нанесения продольных полос на поверхность с помощью ножа или специального инструмента



1 – гребешки, 2 – шестеренки, 3 – звездочки,
4 – гофрированный брусочек, 4 – нож для гофрирования

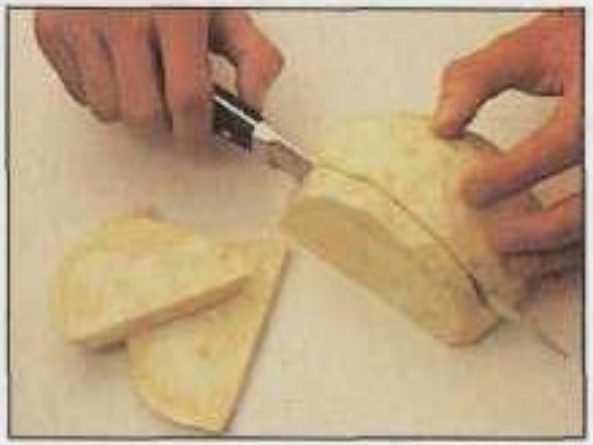
Вернуться в «Содержание»

Очистка и нарезка сельдерея



1. Чистить клубни сельдерея трудно, но есть одна хитрость: разрезать клубень пополам большим ножом.

2. Положить сельдерей на разделочную доску поверхностью среза вниз и срезать кожуру тонкими пластинками сверху вниз.



3. Очищенный сельдерей нарезать толстыми или тонкими ломтиками. Чем тоньше ломтики, тем мельче будут кубики.

Вернуться в «Содержание»

Нарезка сельдерея

4. Нарезанные ломтики положить один на другой. Толстые ломтики режутся брусочками, тонкие — соломкой.

5. Теперь брусочки или соломку можно нарезать соответственно крупными или мелкими кубиками.

6. Нашинкованный сельдерей быстро темнеет. Совет: сбрызнуть лимонным соком.

Вернуться в «Содержание»

Контрольные вопросы

- Виды корнеплодов
- Пищевая ценность корнеплодов
- Обработка моркови, свеклы, редьки, репы
- Обработка белых кореньев
- Обработка зелени петрушки и сельдерея
- Обработка редиса
- Обработка хрена
- Простые формы нарезки моркови, свеклы и их кулинарное использование
- Сложные формы нарезки моркови и их кулинарное использование

Вернуться в «Содержание»