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

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ

Электронное пособие учебного назначения

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

Содержание

Значение овощей в питании

Классификация овощей

Технологический процесс МКО овощей

Для выбора нужного раздела содержания нажмите на соответствующую кнопку.

Значение овощей в питании

- улучшают процесс пищеварения,
- поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме,
- являются одним из основных источников витаминов,
- богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми веществами.
- некоторые овощи (чеснок, лук, хрен, редька) содержат особые бактерицидные вещества — фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы и задерживающие их развитие.

На предприятиях общественного питания овощи широко используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров.

В «содержание»

Классификация овощей

- Клубнеплоды
- Корнеплоды
- Капустные
- Луковые
- Пряные
- Тыквенные
- Томатные
- Салатно-шпинатные
- Бобовые
- Зерновые
- Десертные

Группы овощей

Клубнеплоды — картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель)
Корнеплоды — морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен
Капустные— капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби, брокколи
Луковые — лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;
Пряные — укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран
Плодовые:
Тыквенные - тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны
Томатные - томаты, баклажаны, стручковый перец, бамия, физалис
Салатно-шпинатные - салат , шпинат, щавель
Бобовые - горох, бобы, фасоль
Зерновые - сахарная кукуруза
Десертные — артишоки, спаржа, ревень

В «содержание»

Технологический процесс МКО овощей

- сортировка и калибровка,
- мойка
- очистка
- промывание
- нарезка

Сортировка и калибровка

способствуют рациональному использованию овощей для приготовления определенных блюд, снижают отходы при механизированной обработке.

- **Сортировка** - удаление посторонних примесей, загнивших и побитых экземпляров, отбор по кулинарному использованию.
- **Калибровка** - распределение овощей по размерам

Мойка

- **Моют** овощи в овощемоечных машинах или вручную в целях удаления с их поверхности остатков земли и песка.
- Мойка также улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению срока их эксплуатации.

Очистка

- **Очищают** овощи в овощеочистительных машинах (механический способ) или вручную (ручной способ) в целях удаления частей с пониженной пищевой ценностью. При **механическом** способе очистки еще необходим процесс **дочистки** (удаление глазков, плохо очищенных мест).

Инструменты для очистки овощей

(из нержавеющей стали для предотвращения потемнения).

Нарезка

Нарезка овощей (по необходимости) способствует более равномерной их тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус.

Нарезают овощи **механическим** способом или **вручную**.

Инструменты для нарезки овощей

Машины для нарезки овощей

В «содержание»