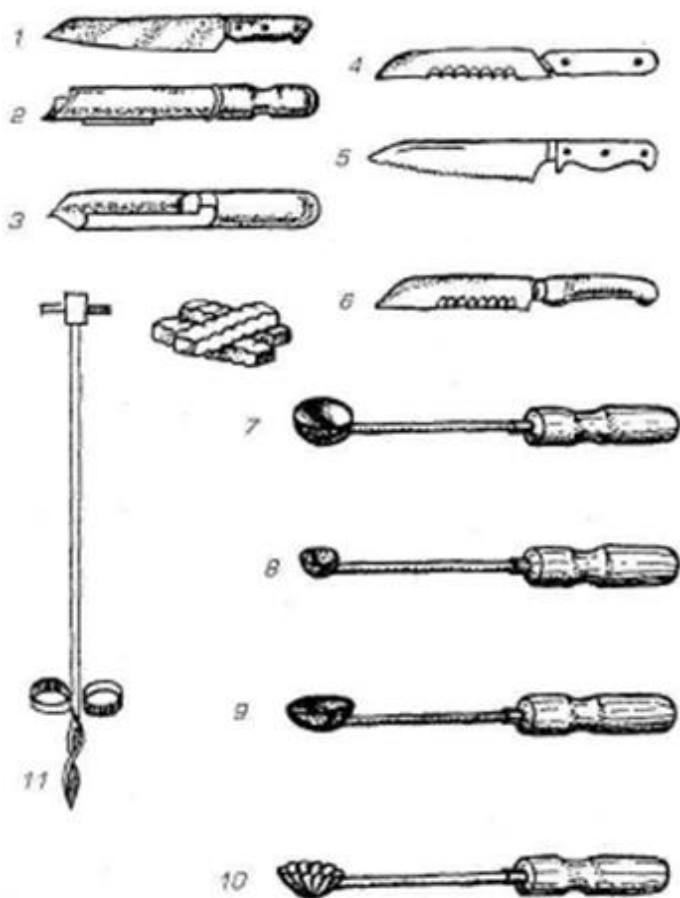


Учебная практика по МДК 03.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

**УП № 6: Оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления салатов. Приготовление салатов из свежих овощей: ассортимент, рецептура, технология приготовления, правила подачи, требования к качеству, условия и сроки хранения.**

Оборудование используемое для приготовления салатов

Рис. - Специальные приспособления для нарезки овощей:



Где:

- 1 - корончатый нож;
- 2 - желобковый нож;
- 3 - нож для доочистки;
- 4 - нож для нарезки лука;
- 5 - нож для нарезки помидоров;

6 - гофрированный нож;

7, 8, 9, 10 - фигурные выемки;

11 - приспособление для фигурной нарезки овощей.

Технологический процесс приготовления салатов из овощей

Подготовка продуктов для приготовления салатов из овощей

Технологическая схема обработки овощей состоит из следующих процессов: приемки, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки. При приемке обращают внимание на качество и вес партии овощей. От качества сырья зависит количество отходов при их обработке и качество готовых блюд. Сортируют овощи по размерам, степени зрелости, форме и другим признакам, определяющим кулинарное использование.

При сортировке удаляются испорченные овощи, механические примеси. Сортировку большинства овощей производят вручную. На крупных предприятиях картофель сортируют в машинах.

Во время мойки удаляют загрязнения. Овощи моют в ваннах. На крупных предприятиях клубнеплоды моют в овощемоечных машинах. Эта операция необходима не только с санитарной точки зрения, но и позволяет продлить срок эксплуатации картофелечисток, так как песок, попадающий в них, вызывает преждевременный износ движущихся частей машины. Чистят овощи в специальных машинах или вручную. При очистке удаляются несъедобные, поврежденные или загнившие части овощей: кожура, плодоножки, грубые семена и т. п.

Ручную очистку производят специальными желобковыми ножами. Большое количество картофеля и клубнеплодов очищают в овощах очистительных машинах - картофелечистках. После механической очистки овощи дочищают вручную и промывают. В зависимости от кулинарного назначения овощи нарезают. Правильная нарезка придает блюдам красивый вид и обеспечивает

одновременное доведение до готовности овощей разных видов при их совместной тепловой обработке. Для измельчения используют овощерезательные машины со сменными ножевыми дисками, которые обеспечивают нарезку картофеля и корнеплодов кружочками, кубиками, брусочками, пластинами и соломкой. В овощных цехах предприятия выделяют линии или участки по обработке картофеля и корнеплодов, зелени, лука, капусты и других овощей. При приготовлении салатов обработку используемых продуктов нужно производить в строгом соответствии с установленными санитарными правилами. Для салатов и винегретов картофель, свеклу, морковь промывают, варят в кожице, затем очищают. Морковь, репу, редьку, сельдерей (корень) и другие корнеплоды, используемые для приготовления блюд в сыром виде, моют, очищают от кожицы и промывают. Перец сладкий промывают, прорежают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами, для салатов перец ошпаривают. Лук зеленый, салат, укроп, зелень петрушки, кинзы, сельдерея перебирают, удаляют сухие листья. У чеснока обрезают верхушку и донце, очищают его от кожицы, затем делят головку на дольки (зубки), с которых снимают оболочку. Репчатый лук очищают, срезают у луковицы донце и шейку, удаляют сухие листья. Белокочанную капусту после удаления верхних загрязненных и загнивших листьев нарезают на две или четыре части и измельчают. Квашеную капусту перебирают, крупные куски дополнительно измельчают. Если капуста очень кислая, ее промывают в холодной воде и отжимают. Соцветие цветной капусты освобождают от листьев, зачищают поврежденные места и кладут в подсоленную воду на 15-20 минут. Большие соцветия цветной капусты делят на 2-4 части. Варят капусту в кипящей подсоленной воде. Свежие и соленые огурцы промывают. Огурцы с огрубевшей кожицей очищают. Помидоры свежие промывают, вырезают место прикрепления плодоножки. У редиса отрезают остатки ботвы и корня, белый редис очищают от кожицы. Очистка от кожицы картофеля, свеклы, моркови, удаление в капусте верхних листьев и кочерыжки особенно важно,

так как снижает содержание нитратов в них в среднем на 10%. Наибольшее количество нитратов извлекается при варке очищенных, измельченных овощей при закладке их в холодную воду. Продукты, используемые для приготовления салатов, должны быть предварительно охлаждены до температуры от 8 до 10С. Овощные наборы для салатов из вареных овощей можно приготовить не более чем за 1-2 часа до отпуска и хранить в охлажденном месте. Салаты из свежих овощей не требуют дополнительной кулинарной обработки, готовятся порциями непосредственно перед отпуском. Заправлять салаты следует непосредственно перед отпуском. При массовой реализации салаты должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины по мере реализации. Большинство рецептов на салаты рассчитано на выход 100 гр., что дает возможность определить наиболее приемлемую норму отпуска блюд с учетом спроса обслуживаемого контингента на эту продукцию. Наиболее реальная норма отпуска салатов 100-150 гр. Строго запрещается оставлять салаты на следующий день.