

ВВЕДЕНИЕ

1. Дайте определение следующих терминов:

кулинария – это

блюдо – это

сырье – это

полуфабрикат – это

технологический процесс – это

2. В нижерасположенной таблице классифицируйте следующие продукты: клубника со сливками, пельмени со сметаной, мясной фарш, картофельное пюре, какао-порошок, молоко, пицца замороженная, морковь, салат мясной, рыба свежая, блины с медом, крупа рисовая, каша манная, котлеты рыбные, макаронные изделия, сосиски.

Блюдо	Полуфабрикат	Сырье	Кулинарное изделие

3. Перечислите показатели, характеризующие качество кулинарной продукции, используя соответствующий ГОСТ.

РАЗДЕЛ I

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ

Глава 1. ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

1. Какова роль овощей в питании?

2. На рис. 1 дополните схему классификации овощей

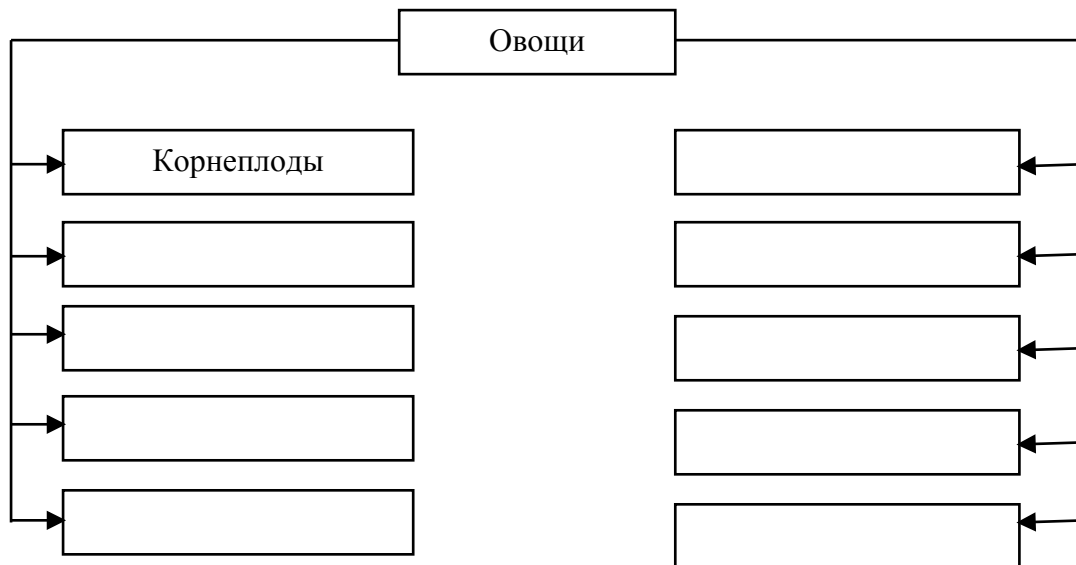


Рис. 1 Схема классификации овощей

§ 1 Обработка клубнеплодов

1. Объясните назначение следующих операций механического способа обработки картофеля:

сортировка –

калибровка –

мытьё –

очистка –

доочистка –

нарезка –

2. Назовите сорта картофеля, поступающего на предприятия общественного питания.

3. Перечислите способы очистки картофеля.

4. Какой из способов очистки картофеля наиболее распространен в России?

5. Назовите преимущества и недостатки механического способа очистки картофеля.

6. Как хранят очищенный картофель?

7. Дайте определение следующим терминам:

сульфитация – это

бланширование – это

мытьё – это

очистка – это

доочистка - это

§ 2. Обработка корнеплодов

1. Перечислите овощи, входящие в группу корнеплодов.
2. Укажите кулинарное использование подгруппы «белые корни», входящей в группу корнеплодов. Ответ обоснуйте.
3. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих корнеплодов:

морковь:

сортируют → *моют* →

свекла:

сортируют →

4. Перечислите способы очистки корнеплодов.

5. Какой признак влияет на выбор способа очистки корнеплодов?

6. Продолжите технологическую последовательность обработки корня и зелени петрушки, сельдерея и пастернака.

Корень:

сортируют →

Зелень:

перебирают →

7. Объясните причину удаления кожицы при обработке белого редиса.

§ 3. Обработка капустных и луковых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих капустных овощей:

белокочанная капуста:

удаляют верхние листья →

цветная капуста:

отделяют стебель →

2. Зачем капусту кладут в соленую воду?

3. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих луковых овощей:

репчатый лук:

сортируют →удаляют донца →

зеленый лук:

удаляют корешки →

чеснок:

обрезают верхушки и донца →

4. Заполните табл. I.1, указав размеры и кулинарное использование овощей простой формы нарезки.

Таблица I.1

Простая форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Соломка	Картофель		
	Морковь, свекла, лук		
	Белокочанная капуста		
Брусочки	Картофель		
	Морковь		
Кружочки	Картофель		
	Морковь		
Ломтики	Морковь, свекла		
	Картофель		
Дольки	Картофель		
	Морковь, лук		
	Белокочанная капуста		
Кубики	Картофель		
	Морковь, лук		
	Баклажаны		
	Тыква, кабачки		
Кубики	Огурцы свежие		
Квадратики	Перец стручковый		
	Белокочанная капуста		
Рубка	Белокочанная капуста		
Крошка	Лук репчатый		
Кольца и полукольца	Лук репчатый		
	Лук-порей		

5. Заполните табл. I.2, указав размеры и кулинарное использование овощей со сложной формой нарезки.

Таблица I.2

Сложная форма нарезки	Овощи	Размеры	Кулинарное использование
Стружка	Картофель		
Бочонки, груши, шарики, чесночки	Картофель		
Гребешки, звездочки, шестеренки	Морковь, петрушка		
Спираль	Картофель		
	Морковь, свекла		

§4. Обработка плодовых овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих плодовых овощей:

тыква:

моют →

кабачки:

моют →

помидоры:

моют →

стручки фасоли и горошка:

сортируют →

перец стручковый сладкий:

сортируют →

§5. Обработка салатных и десертных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих салатных и шпинатных овощей:

салат, шпинат:

перебирают →

щавель:

перебирают →

спаржа:

промывают →

артишоки:

обрезают стебель →

2. Почему перед тепловой обработкой спаржу связывают в пучки, а артишоки перевязывают шпагатом?

3. Почему до тепловой обработки подготовленные артишоки хранят не более 1 ч в подкисленной воде?

§ 6. Обработка консервированных овощей

1. Продолжите технологическую последовательность обработки следующих консервированных овощей:

квашеная капуста:

отжимают от рассола —>

соленые огурцы:

моют —>

сушеный лук:

сбрызгивают водой —>

сушеная морковь, свекла, картофель:

замачивают на 3 ч —>

овощей сублимационной сушки:

замачивают —>

2. На предприятия общественного питания поступают овощи квашеные, сушеные и свежемороженые. Каким из перечисленных видов овощей вы порекомендуете отдать предпочтение? Рекомендацию обоснуйте

§ 7. Подготовка овощей для фарширования

1. Продолжите технологическую последовательность подготовки кабачков для фарширования.

удаляют кожицу →

2. Почему при подготовке овощей для фарширования их подвергают бланшированию?

3. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления такого полуфабриката, как голубцы:

а) ингредиенты:

б) технологическая последовательность:

зачищают кочан →

§ 8. Требования к качеству. Сроки хранения

1. Заполните табл. I.3 с указанием условий и продолжительности хранения овощей.

Таблица I.3

	Условия хранения	Продолжительность хранения, ч, дни	Температура хранения, °С
Очищенный картофель			
Очищенные корнеплоды и лук			
Зелень петрушки и укропа			

2. Заполните табл. 1.4, указав показатели качества овощей.

Таблица 1.4

Овощи	Показатели качества			
	Внешний вид	Запах	Цвет	Поверхность
Клубни очищенного картофеля				
Морковь, свекла				
Лук				

§ 9. Отходы овощей и их использование

1. Назовите способы использования пищевых отходов следующих овощей:

картофеля –

свеклы –

стеблей петрушки, сельдерея, укропа –

§ 10. Полуфабрикаты из овощей

1. Перечислите нормативные документы РФ, регламентирующие качество полуфабрикатов и кулинарных изделий высокой степени готовности.

§ 11. Обработка грибов

1. Перечислите ассортимент грибов, поступающих на предприятия общественного питания, по способу переработки.

2. Укажите операции первичной обработки грибов.

3. Продолжите технологическую последовательность обработки шампиньонов:

Сортируют —→

4. Почему в воду для промывания шампиньонов добавляют лимонную кислоту или уксус?

5. Продолжите технологическую последовательность обработки сушеных грибов:

Перебирают —→

6. Дайте ответ на кулинарную загадку.

Как называются овощи, которые очень популярны в мировой кулинарии? Появившись в России, они не сразу попали на наш стол. Одни из них использовались в декоративных целях: их можно было видеть на окнах в горшках среди других комнатных цветов; другие украшали своими цветами замысловатые прически модниц на светских балах.

Ответ:

