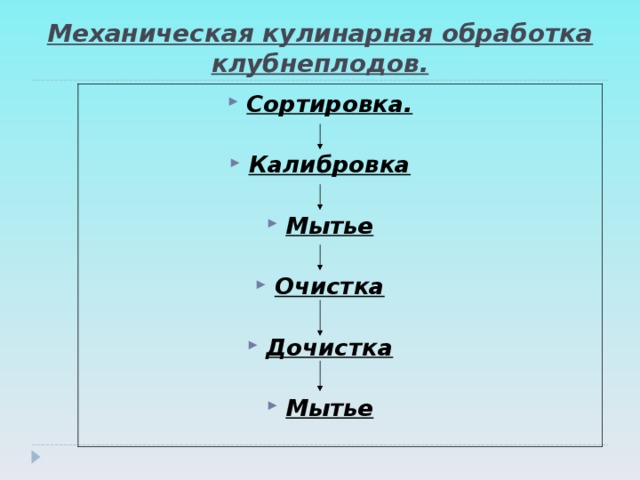
**Урок учебной практики гр ПК18 №3**

**15.04.20**

**Тема урока: Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.**

**Картофель**

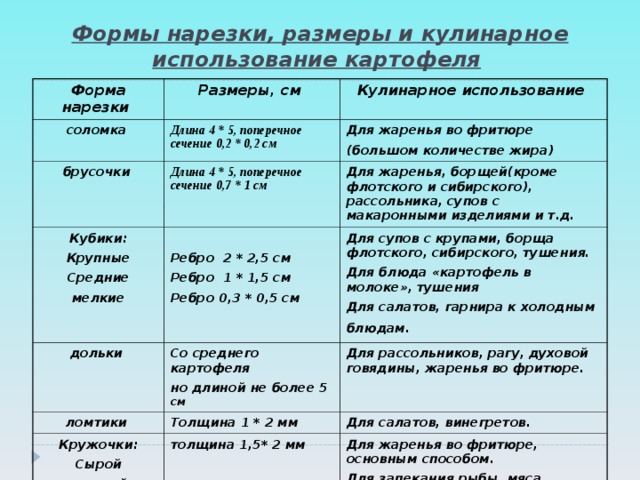


***Механическая кулинарная обработка клубнеплодов.***

* ***Сортировка.***
* ***Калибровка***
* ***Мытье***
* ***Очистка***
* ***Дочистка***
* ***Мытье***



Простые формы нарезки



***Формы нарезки, размеры и кулинарное использование картофеля***

***Форма нарезки***

***Размеры, см***

***соломка***

***Кулинарное использование***

***Длина 4 \* 5, поперечное сечение 0,2 \* 0,2 см***

***брусочки***

***Для жаренья во фритюре***

***(большом количестве жира)***

***Длина 4 \* 5, поперечное сечение 0,7 \* 1 см***

***Кубики:***

***Крупные***

***Средние***

***мелкие***

***дольки***

***Ребро 2 \* 2,5 см***

***Ребро 1 \* 1,5 см***

***Ребро 0,3 \* 0,5 см***

***Для жаренья, борщей(кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и т.д.***

***Для супов с крупами, борща флотского, сибирского, тушения.***

***Для блюда «картофель в молоке», тушения***

***Для салатов, гарнира к холодным блюдам.***

***Со среднего картофеля***

***но длиной не более 5*** ***см***

***ломтики***

***Для рассольников, рагу, духовой говядины, жаренья во фритюре.***

***Толщина 1 \* 2 мм***

***Кружочки:***

***Сырой***

***вареный***

***Для салатов, винегретов.***

***толщина 1,5\* 2 мм***

***Для жаренья во фритюре, основным способом.***

***Для запекания рыбы, мяса, жаренья.***





***Обратите внимание как следует держать пальцы левой руки с соблюдением правил техники безопасности!***



В настоящее время эта нарезка очень пользуется спросом

**Дополнительные показатели качестива**: клубни упругие, без темных пятен, остатков глазков и кожицы, запах, свойственный свежему картофелю, цвет – от белого до кремового, поверхность гладкая, допускается слегка подсохшая, но не сухая и не рыхлая. Полуфабрикаты соответствующей формы и размеров.

**Домашнее задание:** Выполнить все операции по обработке картофеля, сфотографировать пошагово с вашим лицом и руками и отправить мастеру на телефон или на эл. почту.

**Таблица определения качества полуфабриката**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта, п/ф | Показатели качества | | | | |
| Внешний вид | Форма | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

Подписи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_