**Урок учебной практики гр. ПК18 №4**

**16.04.20**

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

**морковь**

Первичная обработка у корнеплодов почти такая же как и у клубнеплодов

**Сортировка, калибровка, мытье, очистка, мытье, нарезка**

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

***Форма нарезания***

***Размеры, см***

***соломка***

***Кулинарное использование***

***Длина 4 \* 5 см, поперечное сечение 0,1 \* 0,2 см***

***Брусочки***

***Для маринада, супов с лапшой, рассольников, борщей,(кроме флотского и сибирского), морковных котлет.***

***Длина 3,5 \* 4, поперечное сечение 0,4 \* 0,5 см***

***Кубики:***

***Средние***

***Мелкие***

***крошка***

***Дольки***

***Ребро 1 \* 1,5 см***

***Ребро 0,5 \* 0,5 см***

***Ребро 0,2 \* 0,2 см***

***Для супов с макаронами, бульонов с овощами, для припускания***

***Для припускания, тушения.***

***Для супов с крупами, бобовыми, для гарниров к холодным длюдам***

***Для щей суточных, супа рисового, фаршей*** ***.***

***Длина 3,5 \* 4 см***

***Ломтики***

***Для припускания, рагу, щей из свежей капусты, говядины духовой.***

***Толщина 0,1 \* 0,2, ребро 1 см***

***Кружочки:***

***сырые***

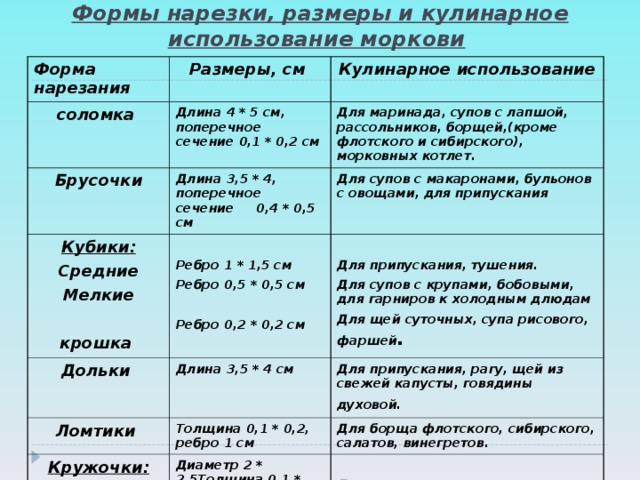
***вареные***

***Для салатов, винегретов.***

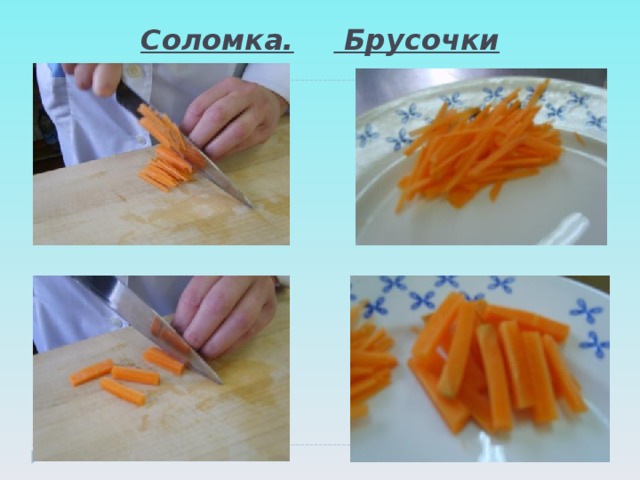
***Диаметр 2 \* 2,5Толщина 0,1 \* 0,15 см***

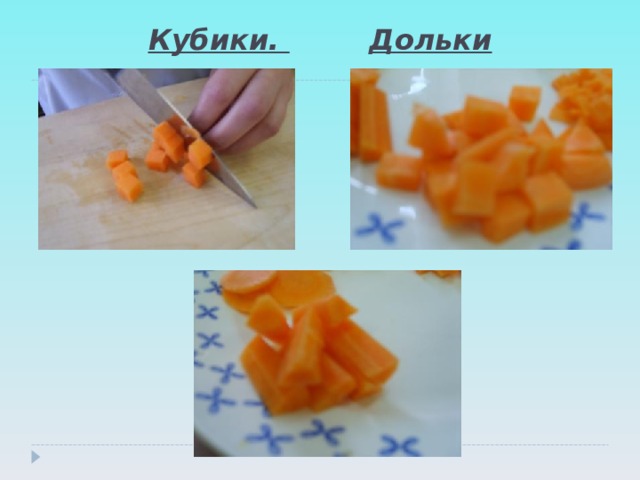
***Для супа крестьянского.***

***Для гарнира к холодным блюдам.***









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



**Показатели качества:** морковь и свекла должны быть чистые, упругие, целые, однородные по окраске, без остатков корешков, ботвы, гнили, темных пятен и остатков кожицы, поверхность слегка подсохшая, но не заветренная.

**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 | Показатели качества | | | | |
| Внешний вид | Форма | Цвет | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

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