**Урок учебной практики гр ПК18 №**

 **21.04.20**

***Тема: Формы нарезки, размеры, кулинарное использование свеклы.***

*Формы нарезки*

*Размеры, см*

***Соломка***

*Кулинарное использование*

***Длина 4 – 5 см***

***Поперечное сечение 0,2 – 0,2*** см

***Кубики:***

***Средние***

***Мелкие***

***Для борщей (кроме флотского и сибирского), свекольника, маринада, свекольных котлет.***

***Ребро***

***1 – 1 см***

***0,5 – 0,5*** см

***Ломтики***

***Для тушения.***

***Для сложного гарнира; сельди.***

***Поперечное сечение***

***02 – 02,см***

***длина 1 – 1,5 см***

***Шарики,***

***Звездочки,***

***гребешки***

***Для борщей флотского, сибирского, вареная для винегрета.***

***Диаметр 1 – 1,5 см***

***Для украшения холодных блюд.***



***Простые виды нарезки свеклы***



***Соломка***

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



***Брусочки.*** ***Кубики***



**Дольки.** **Ломтики**

**Качественные показатели корнеплодов:** морковь и свекла чистые, упругие, целые, однородные по окраске, без остатков корешков и ботвы, гнили, темных пятен, остатков кожицы, поверхность слегка подсохшая, но не заветренная.

Полуфабрикаты одинаковой определенной формы все по видам.

**Домашнее задание**: нарезать свеклу всеми указанными видами, отослать мастеру пошаговые фото.

**Таблица определения качества полуфабриката**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование продукта |  Показатели качества |
| Внешний вид | Форма | Цвет  | Запах | Консистенция |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

*Подписи\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*