**Умелый поваренок**

**Занятия:**

**1 группа – 02.11.2020г.**

**2 группа – 05.11.2020г.**

**3 группа - 03.11. 2020**

**Тема занятия: «Первичная обработка овощей. Приемы работы с инструментами».**

Узнаете:

- как подготовить овощи к кулинарной обработке;

- ознакомитесь с безопасными приемами работы с ножом;

- занятие поможет выработать практические навыки по механической кулинарной обработке и нарезке овощей.

Задание:

* Ознакомьтесь с содержанием;
* Потренируйтесь и освойте приемы работы с ножом;
* Выполните тест.

**Первичная обработка овощей.**

**Сортировка овощей**. Цель сортировки — удалить загнившие, побитые экземпляры, посторонние предметы, а также распределить продукты по качеству и размерам. По размерам (калибровка) овощи сортируют для более правильного проведения технологического процесса, так как одинаковые по размерам продукты при тепловой обработке доходят до готовности одновременно.

**Обмывание овощей**. Овощи и зелень после переборки и сортировки обмывают в холодной воде для удаления земли, песка, пыли. Обмывание продуктов обеспечивает, прежде всего, соблюдение санитарно-гигиенического режима при приготовлении блюд

**Очистка овощей.** Картофель после сортировки и обмывания очищают в картофелечистках или вручную. При очистке картофеля вручную желобковым ножом одновременно очищают кожицу и удаляют глазки.

**Механическая кулинарная обработка овощей** (картофель, морковь, свекла, лук репчатый, капуста белокочанная):

* сортировка, калибровка (для картофеля, моркови, свеклы, лука);
* мытье (для картофеля и корнеплодов);
* очистка (для всех видов овощей);
* дочистка (по мере необходимости);
* мытье (для всех видов овощей);
* нарезка.

Практическое занятие   
«Механическая кулинарная обработка и нарезка овощей»

**Приемы работы с инструментами.**

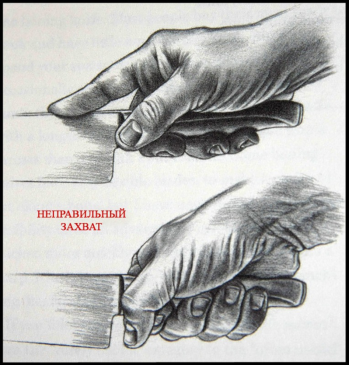


- Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху

- Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа

- Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.

- Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного ножа см. ниже).

 НЕПРАВИЛЬНЫЙ ЗАХВАТ

Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:

- Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!

- Не держите нож как меч!!!

Для некоторых типов нарезки нам необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:



Как правильно держать пальцы



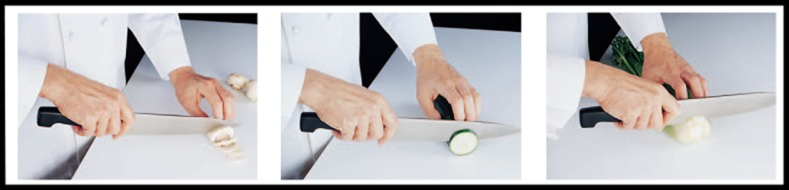
Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

- Кончики пальцев должны быть всегда подогнуты внутрь.

- Вторые фаланги указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.

- Большой палец должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.

- Мизинец ни в коем случае не оттопыриваем!

Какой частью ножа резать?   


При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:

1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.

2. Центральная часть используется в большинстве случаев.

3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.

Основные способы нарезки



Нарезка ломтиками, первый способ

- Держим нож под острым углом. Кончик ножа не отрывается от доски.

- Двигаем нож вниз и немного вперед, прорезая морковь (или любой другой овощ)

- Заканчиваем движение, когда режущая кромка опускается на доску.

- Для следующего движения поднимаем пяту и тянем назад (на себя), кончик ножа при этом снова упирается в доску.



Нарезка ломтиками, второй способ

- Держим нож под углом 45 градусов. Часть ножа у острия располагается на огурце. И в этом месте упирается боковой поверхностью лезвия в наши подогнутые пальцы (см. п. 4). Кончик ножа в доску НЕ упирается.

- Нарезайте продукт движениями вниз и вперед.

**Тест**

Первичная обработка овощей.

*(вставьте пропущенные слова)*

1.Сначала овощи ................... по размеру

2. Далее овощи ....................

3. Морковь, картофель ...................

4. В картофеле ................... глазки

5. При обработке капусты .................... верхние грязные листья

6. А затем овощи ..................

Ответы: вырезают- нарезают -сортируют -очищают -удаляют -моют