

Л.Н.СОПИНА

ПОСОБИЕ ДЛЯ ПОВАРА

Учебное пособие

6-е издание, стереотипное



Москва
Издательский центр «Академия»
2011

УДК 640.43(075.32)

ББК 36.99я722

С 64

Рецензент — *В. Н. Антонова*

Сопина Л. Н.

С 64 Пособие для повара : учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. Н. Сопина. — 6-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2011. — 240 с.

ISBN 978-5-7695-8277-6

В пособии подробно изложены правила организации рабочего места повара, способы первичной и тепловой обработки продуктов. Приведена технология приготовления первых, вторых, третьих блюд и закусок из растительных и животных продуктов. Даны необходимые сведения о посуде и инструментах.

Для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования. Может быть полезно работникам предприятий общественного питания.

УДК 640.43(075.32)

ББК 36.99я722

Учебное издание

Сопина Лидия Николаевна

Пособие для повара

Учебное пособие

6-е издание, стереотипное

Редактор *Р. Л. Селиверстова*. Художественный редактор *Е. А. Ильин*.

Компьютерная верстка: *Г. Ю. Никитина*. Корректор *И. Н. Голубева*

Изд. № 106101424. Подписано в печать 27.05.2011. Формат 60 × 90 / 16.

Гарнитура «Таймс». Печать офсетная. Бумага офс. № 1. Усл. печ. л. 15,0.

Тираж 1000 экз. Заказ №

ООО «Издательский центр «Академия». www.academia-moscow.ru

125252, Москва, ул. Зорге, д. 15, корп. 1, пом. 26 б.

Адрес для корреспонденции: 129085, Москва, пр-т Мира, 101В, стр. 1, а/я 48.

Тел./факс: (495) 648-0507, 616-00-29.

Санитарно-эпидемиологическое заключение № РОСС RU. АЕ51. Н 14963 от 21.12.2010.

Отпечатано с электронных носителей издательства.

ОАО «Тверской полиграфический комбинат», 170024, г. Тверь, пр-т Ленина, 5.

Телефон: (4822) 44-52-03, 44-50-34. Телефон/факс: (4822) 44-42-15.

Home page - www.tverpk.ru Электронная почта (E-mail) - sales@tverpk.ru

*Оригинал-макет данного издания является собственностью
Издательского центра «Академия», и его воспроизведение любым способом
без согласия правообладателя запрещается*

© Сопина Л.Н., 1998

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2008

© Оформление. Издательский центр «Академия», 2008

ISBN 978-5-7695-8277-6

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Для предприятий общественного питания характерны три формы организации производства кулинарной и обеденной продукции: производство продукции на всех этапах (от обработки сырья до приготовления пищи и ее потребления);

приготовление продукции из полуфабрикатов и организация ее потребления;

потребление пищи и ее незначительная подготовка к отпуску потребителю.

По характеру организации производства предприятия подразделяются на две основные группы — с полным и неполным технологическим процессом. Для предприятий с *полным технологическим процессом* характерна обработка почти всех продуктов; здесь имеют место прием и хранение сырья, а также реализация готовой продукции. На предприятиях с *неполным технологическим процессом* благодаря централизованному поступлению полуфабрикатов осуществляются лишь их доготовка и реализация.

Все виды продуктов можно условно подразделить на сырье, полуфабрикаты и готовую к употреблению продукцию.

Сырьем называются те продукты, из которых в дальнейшем изготавливают кулинарную продукцию, т.е. блюда, изделия из муки. При этом применяется полная технологическая схема: обработка сырья — приготовление блюд — их реализация.

К *полуфабрикатам* относятся продукты, поступающие из других предприятий общественного питания (заготовочных) в столовые, рестораны, кафе. Из полуфабрикатов изготавливаются блюда и кулинарные изделия по сокращенной технологической схеме: термическая обработка — реализация. В зависимости от способа обработки полуфабрикаты могут иметь различную степень готовности.

Готовой продукцией обычно принято считать блюда и кулинарные изделия, которые уже готовы к употреблению.

Продукция собственного производства — это те продукты, которые перед реализацией подвергаются в столовых, кафе, ресторанах и т.д. механической или тепловой обработке.

К *покупным товарам* относятся продукты и товары, реализуемые без кулинарной обработки.

Помимо готовой кулинарной продукции, предприятия общественного питания изготавливают и реализуют различные *полуфабрикаты*.

Образующиеся отходы в процессе приготовления пищи в зависимости от последующего использования направляются на пищевые, кормовые и технические цели.

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, существует следующая схема технологических процессов:

поступающее сырье направляется в складские помещения, где оно хранится непродолжительное время; часть складских помещений состоит из охлаждаемых камер для скоропортящихся продуктов (мяса, рыбы, зелени и др.), другая — из неохлаждаемых кладовых (для хранения так называемых сухих продуктов — муки, крупы, сахара и др.), третья — из специальных помещений для складирования картофеля и других овощей; имеется также склад для хранения тары, инвентаря и т.п.;

сырье подвергается первичной обработке, из него изготавливаются полуфабрикаты в заготовочных цехах: рыбном, птицегольевом, мясном и овощном;

полуфабрикаты направляются в доготовочные цехи, где происходит приготовление блюд и кулинарных изделий, а также подготовка полуфабрикатов высокой степени готовности;

готовые блюда направляются в раздаточную;

готовая продукция и полуфабрикаты реализуются через торговый зал, буфеты, магазины кулинарии и подшефные доготовочные предприятия;

использованная посуда из обеденного зала поступает в моечное отделение, откуда направляется в раздаточное помещение;

кормовые и технические отходы из всех цехов и моечных отделений направляются в камеру отходов.

Схема работы предприятий-догоготовочных заключается в том, что полуфабрикаты, поступающие к ним с фабрик-кухонь и других предприятий-заготовочных, из столовых, кафе и ресторанов, подвергаются термической обработке. При такой схеме отпадает необходимость в существовании заготовочных цехов по первичной обработке сырья на этих предприятиях. Происходит таким образом своеобразное разделение труда: на предприятиях-заготовочных вырабатывают полуфабрикаты, а на предприятиях-догоготовочных из них производят готовую продукцию.

Такой подход позволяет внедрять промышленные методы приготовления пищи: помимо механизации отдельных трудоемких процессов, особенно первичной обработки сырья, создаются возможности для использования отходов, сокращения издержек производства. Так, затраты труда на выработку мясных полуфабрикатов на фабриках-заготовочных в 2,5 раза меньше, чем в столовых, где такие же полуфабрикаты изготавливают из сырья.

Перспективным направлением является централизованное производство замороженной и охлажденной кулинарной продукции и обеспечение ею столовых-доготовочных.

Приготовление блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания осуществляется по специальным сборникам рецептур. В них приведены перечни и количественный состав продуктов, необходимых для приготовления различных блюд и кулинарных изделий. Помещенные в сборниках нормы расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий служат официальным материалом и являются обязательными для всех предприятий общественного питания.

Процесс производства кулинарной продукции. Его можно условно разделить на две стадии — первичную (механическую) и тепловую обработку продуктов.

Первичная обработка продуктов (сырья). В результате такой обработки получают полуфабрикаты, которые затем используют для приготовления блюд и кулинарных изделий. Первичная обработка сырья включает в себя размораживание продуктов, удаление загрязнений и несъедобных частей, деление продуктов на части, имеющие неодинаковую пищевую ценность, придание им соответствующей формы, размера, компоновку продуктов между собой.

Тепловая (термическая) обработка — вторая стадия технологического процесса, когда полученные при первичной обработке полуфабрикаты доводят до состояния готовности. Показателем готовности блюд служат следующие органолептические показатели: консистенция, вкус, запах, цвет, а также соответствующая температура. Под влиянием тепловой обработки большинство продуктов размягчается и приобретает привлекательный вид, приятные вкус и аромат. Это благоприятно сказывается на дальнейшей усвояемости того или иного блюда. Помимо этого, тепловая обработка способствует обеззараживанию пищи, поскольку высокая температура губительно действует на микроорганизмы, которыми обсеменены многие продукты в сыром виде.

Первичная и тепловая обработка продуктов состоит из механических, гидромеханических, тепловых, биохимических и химических процессов.

Механические процессы — сортирование, измельчение, перемешивание, взбивание, прессование и дозирование продуктов.

Гидромеханические процессы — мытье, замачивание, осаждение и фильтрование продуктов.

Тепловые процессы — нагревание, охлаждение (в естественных условиях или с применением искусственного холода), выпаривание, конденсация.

Биохимические процессы — это, например, брожение, вызываемое ферментами.

Химические процессы образуются в результате введения веществ, реагирующих с составными частями продукта в заданном направлении, например добавление уксуса в процессе маринования мяса баранины для шашлыка.

Производственные процессы. На предприятиях общественного питания производственные процессы можно подразделить на следующие виды в зависимости от применяемых средств труда:

ручные (выполняются с применением простейшего инвентаря — ножей, топора-тупицы, скалок, венчиков, веселок и др.);

машинно-ручные (используется ручной и машинный труд, например измельчение моркови, предварительно обработанной вручную, на механической овощерезке);

аппаратурные (осуществляются с помощью специальных аппаратов, в результате чего обработка продуктов может происходить в течение всего рабочего дня, например работа кипятильника непрерывного действия).

На предприятиях общественного питания все производственные процессы подразделяются на отдельные операции. Последние в свою очередь делятся на основные и вспомогательные. Основной операцией, например, можно считать приготовление борща украинского, а вспомогательной — растирание чеснока с салом и добавление его в это блюдо.

Для предприятий общественного питания с большим объемом товарооборота характерно наличие цеховой структуры. Специализируют цеха по видам перерабатываемого сырья и изготавливаемой продукции. Их количество и функции зависят также от специализации предприятия. Наиболее часто выделяют мясной, рыбный, овощной, горячий, холодный и кондитерский цехи. Складское, тарное, санитарно-техническое хозяйство и некоторые другие службы относят к вспомогательным.

Цех — это первичная производственная ячейка предприятия общественного питания. В рамках предприятия цех представляет собой обособленное производственное подразделение, где ведет-

ся механическая кулинарная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, а также выпускается готовая продукция. Цехи подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, овощной); доготовочные (горячий, холодный); специализированные (мучных изделий, кондитерский, кулинарный).

Цехи для доработки крупнокусковых полуфабрикатов (например, кусков мяса массой 10 кг) организуются на тех предприятиях, которые получают их от заготовочных предприятий.

Как правило, цехи создаются только на крупных предприятиях. С усложнением мощности предприятия растет и его цеховая структура, что позволяет улучшить организацию труда и производства. Цех выделяется в самостоятельную производственную единицу в тех случаях, когда этот участок работы специализируется на изготовлении определенных изделий и в нем работают несколько бригад работников под руководством мастеров (бригадиров).

В каждом цехе организуется технологическая линия — участок производства, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса. Например, в холодном цехе крупного предприятия выделяется линия приготовления салатов и винегретов, фруктовых напитков; в горячем цехе — супов и вторых горячих блюд.

Преимущество цеховой структуры заключается в том, что работники в результате выполнения отдельных операций технологического процесса имеют возможность специализироваться и непрерывно повышать свою квалификацию.

Бесцеховая структура производства присуща для предприятий доготовочных, работающих на полуфабрикатах и имеющих небольшие производственные мощности, а также с ограниченным ассортиментом продукции. К таким предприятиям относятся столовые-раздаточные, специализированные предприятия (закусочные, пельменные, шашлычные, чебуречные). Здесь отсутствует специализация поваров. Все операции выполняются одной-двумя бригадами.

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ, ГРИБОВ, КРУП И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ОБРАБОТКА ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Овощи играют важную роль в питании человека. Они являются одним из основных источников витаминов, богаты углеводами, минеральными, ароматическими, вкусовыми и красящими веществами, которые способствуют возбуждению аппетита. Овощи усиливают выделение желудочного сока и улучшают процесс пищеварения, поддерживают кислотно-щелочное равновесие и жидкостный обмен в организме. Некоторые овощи (чеснок, лук, хрен, редька) содержат особые бактерицидные вещества — фитонциды, уничтожающие болезнетворные микробы или задерживающие их развитие.

На предприятиях общественного питания овощи широко используют для приготовления холодных блюд, супов, соусов, овощных блюд и гарниров. Овощи подразделяют на следующие группы: *клубнеплоды* — картофель, топинамбур (земляная груша), батат (сладкий картофель);

корнеплоды — морковь, свекла, репа, брюква, редька, редис, петрушка, пастернак, сельдерей, хрен;

капустные — капуста белокочанная, краснокочанная, савойская, брюссельская, цветная, кольраби;

салатные и шпинатные — салат, шпинат, щавель, крапива;

луковые — лук репчатый, лук зеленый, лук-порей, чеснок;

пряные — укроп, эстрагон, чабер, базилик, майоран;

плодовые — тыквенные (тыква, кабачки, огурцы, арбуз, дыня, патиссоны); томатные (томаты, баклажаны, стручковый перец); бобовые (горох, бобы); зерновые (сахарная кукуруза);

десертные — артишоки, спаржа, ревень.

Овощи, поступающие на предприятия общественного питания, проверяют по количеству и сортности в соответствии с государ-

ственными стандартами. Для этого овощи взвешивают или пересчитывают и сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах, что позволяет обеспечить точный учет количества поступающих овощей. Большое внимание уделяют проверке качества, так как при обработке овощей низкого качества увеличивается количество отходов и ухудшается качество приготовленных блюд.

Овощи широко используют на предприятиях общественного питания для приготовления холодных и овощных блюд, супов, соусов, гарниров.

Первичная обработка овощей состоит из последовательных технологических операций: сортировки, мытья, очистки и нарезки.

Сортировкой достигается рациональное использование овощей для приготовления определенных блюд, снижаются отходы при механизированной обработке. При этой операции удаляют посторонние примеси, загнившие и побитые экземпляры, распределяют овощи по размерам и качеству.

Мойка овощей осуществляется в овощемоечных машинах или вручную для удаления с их поверхности остатков земли и песка. Это улучшает санитарное состояние машин, способствует увеличению сроков их эксплуатации.

Очистку овощей производят в овощечистительных машинах или вручную для удаления частей, имеющих низкую пищевую ценность.

Нарезка овощей необходима для более равномерной их тепловой обработки. Она придает блюдам красивый внешний вид, улучшает вкус. Нарезают овощи механическим способом или вручную.

Первичную обработку овощей производят в овощном цехе, располагающемся, как правило, недалеко от овощного склада. Это позволяет улучшить санитарное состояние цеха и сократить затраты труда на доставку овощей.

В овощном цехе устанавливают машины для промывания, очистки и нарезки овощей, а также производственные столы, ванны, лари для хранения овощей, специальные столы для чистильщиков овощей и простейшие приспособления для отстаивания крахмала. Все оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом обработки. Имеется несколько поточных линий обработки овощей для: картофеля и корнеплодов; разных овощей и зелени; соленых и квашеных овощей.

ОБРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ И КОРНЕПЛОДОВ

Картофель. Клубни картофеля богаты крахмалом, содержат белки, сахара, минеральные вещества, витамины С и группы В. Кар-

тофель в рационе питания занимает второе место после хлеба (среди растительных продуктов), поэтому на предприятиях общественного питания его обрабатывают в массовых количествах. Для приготовления блюд лучше использовать столовые сорта картофеля, имеющие тонкую и плотную кожицу, небольшое количество мелких глазков и хороший вкус.

Первичную обработку картофеля можно производить механическим, химическим и термическим способами. Наиболее распространенным из них является механический.

Механический способ. При этом способе процесс первичной обработки картофеля состоит из следующих операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и дочистки.

Сортируют картофель в механических сортировочных машинах или вручную. При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси (камни, шепки, комочки земли) и проросшие экземпляры, так как в глазках такого картофеля содержится ядовитое вещество — соланин. Калибруют картофель по размерам для того, чтобы снизить отходы при машинной очистке, так как крупные клубни картофеля очищаются быстрее и к тому времени, когда очистится весь картофель, с крупных клубней снимется ценный слой мякоти, в котором содержится большое количество питательных веществ.

Мытье картофеля способствует быстрой и лучшей его очистке, улучшает санитарные условия дальнейшей обработки. При этом с поверхности клубней удаляется загрязнение, благодаря чему песок не попадает на движущиеся части картофелечистки, сохраняя шероховатую поверхность терочных дисков и увеличивая сроки их эксплуатации. Из очисток вымытого картофеля получают крахмал более высокого качества. Моют картофель в моечных машинах, картофелечистках с диском без абразивной облицовки, моечно-очистительных машинах или вручную в ваннах с решетчатым настилом.

Очищают картофель в картофелечистках периодического или непрерывного действия. При использовании картофелечистки периодического действия сначала открывают вентиль водопровода, включают машину и через загрузочную воронку загружают картофель. Очищается картофель путем трения о шероховатую поверхность диска и стенок картофелечистки. При очистке с картофеля очищается кожица и часть поверхностных клеток. Продолжительность очистки — 2—2,5 мин, при более длительной очистке счищается слой, содержащий большое количество крахмала. Очищенный картофель выгружают, не включая электродвигателя, для этого открывают дверцу машины, и картофель поступает в подставленную тару.

Дочистка картофеля производится вручную коренчатым или желобковым ножом. При дочистке у очищенных клубней удаляют глазки, впадины, темные пятна, оставшуюся кожуцу. Обработанный картофель промывают в холодной воде.

При химическом способе картофель обрабатывают щелочным раствором, нагретым до температуры 80—85°C. Под действием щелочи кожа на клубнях размягчается и при промывании водой удаляется вместе с глазками. Промывают картофель под давлением струями холодной воды. Затем щелочь нейтрализуют раствором лимонной или фосфорной кислоты. По сравнению с механическим этот способ наиболее эффективен. Однако недостатком его является то, что щелочь, проникая глубоко в мякоть клубней, частично в них остается.

Термическую обработку картофеля осуществляют тремя способами: парощелочным, паровым и огневым.

При парощелочном способе картофель сначала бланшируют паром, а затем обрабатывают щелочью. Под действием пара наружные слои клубней клейстеризуются, что препятствует проникновению щелочи.

При паровом способе картофель обрабатывают паром высокого давления, в результате чего происходит неглубокое разваривание поверхностного слоя. При выгрузке картофеля из аппарата за счет разности давления кожа отстает, а во время промывания легко удаляется.

При огневом способе картофель обжигают в цилиндрической печи при температуре 1100—1200°C, продолжительность обжига — 6—12 с. Затем картофель поступает в моечную машину и с помощью щеточных валиков кожа счищается и смывается водой.

Для тепловой обработки очищенные клубни картофеля используют целыми или предварительно нарезанными. Нарезают его простыми или сложными формами. Нарезка вручную — трудоемкий процесс, поэтому применяют специальные инструменты и овощерезательные машины.

К простым, наиболее распространенным формам нарезки относят: соломку, брусочки, кубики, кружочки, ломтики, дольки. При нарезке вручную соломки и ломтиков пользуются приемом шинковки. К сложным формам нарезки относят: бочонки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружку. Такие формы нарезают вручную способом обтачивания. Для получения сложных форм можно использовать специальные инструменты.

При нарезке соломокой сырой крупный картофель режут на тонкие пластинки, складывают одну на другую и шинкуют

поперек. Длина соломки 4—5 см, сечение — 0,2×0,2 см; используют для жарки во фритюре (в большом количестве жира).

При нарезке на брусочки сырой картофель режут пластинками толщиной 0,7—1,0 см и разрезают на брусочки длиной 4—5 см; используют для жарки, приготовления борщей (кроме флотского), рассольника, супа с макаронными изделиями и др.

При нарезке кубиками картофель режут сначала на пластинки, затем на брусочки и лишь потом поперек на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают крупными (сечение 2—2,5 см), средними (сечение 1—1,5 см) и мелкими (сечение 0,3—0,5 см). Крупными кубиками нарезают сырой картофель для тушения и приготовления супов, средними — для приготовления блюда «Картофель в молоке» и для тушения, мелкими кубиками нарезают вареный картофель для гарнира к холодным блюдам и для салатов.

Для нарезки дольками берут сырой картофель среднего размера, режут пополам и по радиусу — на дольки; используют для приготовления рассольника, рагу, духовой говядины и жарки во фритюре.

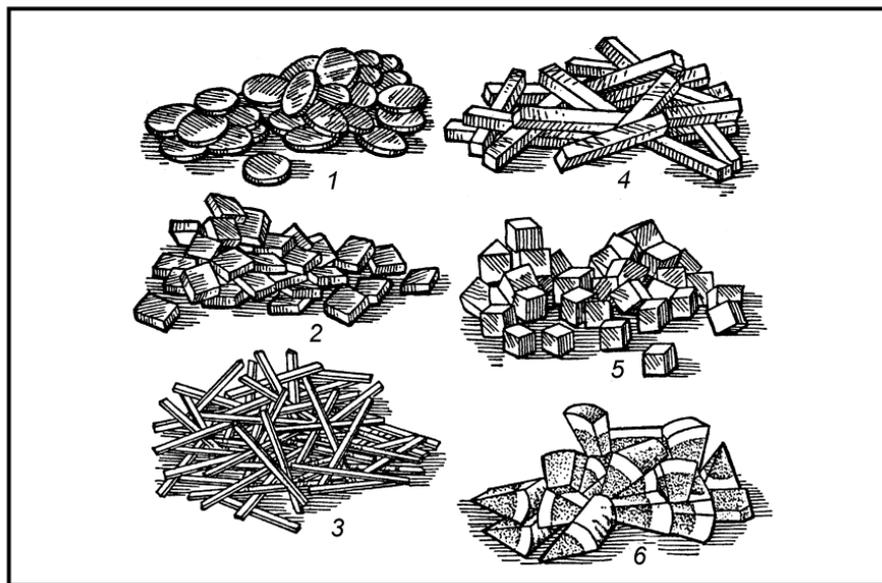


Рис. 1. Формы нарезки картофеля и корнеплодов:

- 1 — кружочки, 2 — ломтики, 3 — соломка, 4 — брусочки,
5 — кубики, 6 — дольки

Л о м т и к а м и режут вареный картофель мелкого или среднего размера. Для этого его разрезают вдоль пополам, затем еще раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1—2 мм. Крупные клубни режут вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики; используют для приготовления салатов и винегретов.

К р у ж о ч к а м и режут вареный или сырой картофель. Его обравнивают, придавая форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5—2 мм. Кружочки сырого картофеля используют для жарки, вареного — для запекания рыбы или мяса.

Для нарезки бочонками используют картофель среднего размера, который обрезают с двух противоположных сторон, обтачивают, придавая форму бочонка; используют в отварном виде для гарнира.

Ч е с н о ч к а м и режут сырой картофель, обтачивая сначала чесночками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждого чесночка по грани делают небольшую выемку; используют для приготовления супов.

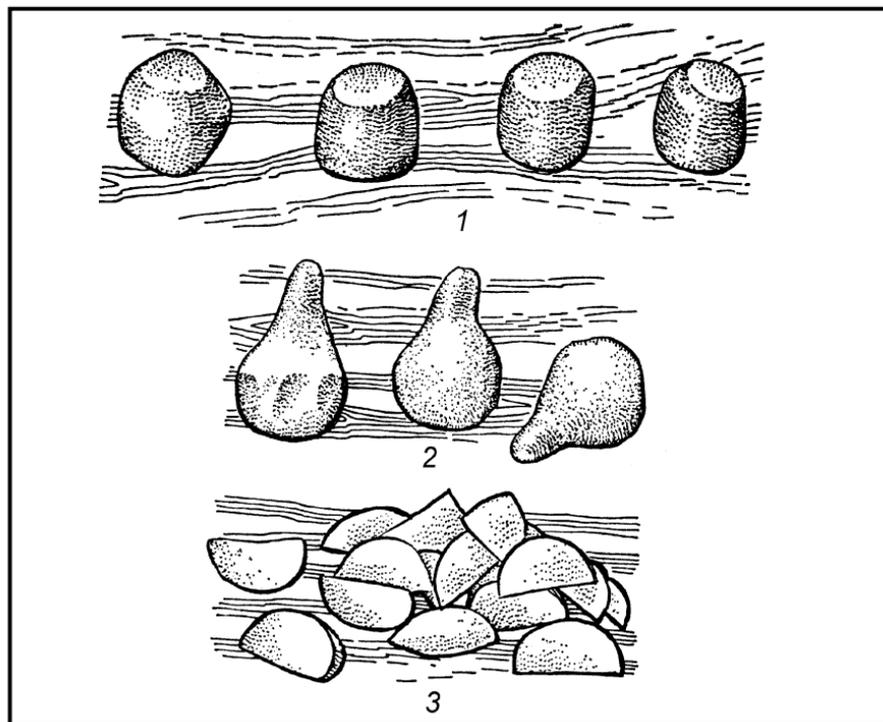


Рис. 2. Обтачивание овощей:

1 — бочонками, 2 — грушами, 3 — чесночками

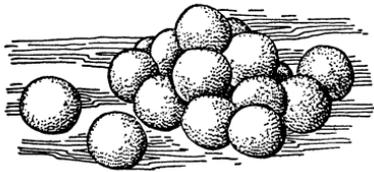


Рис. 3. Вырезание овощей шариками

Шарики вырезают из сырого картофеля с помощью специальных выемок. Крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние — для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир, мелкие — в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

Для нарезки стружкой берут сырой картофель, делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2—3 см, обравнивают его и по окружности срезают ленту толщиной 2—2,5 и длиной 25—30 см. Затем придают этой ленте форму банта и перевязывают ниткой; используют для жарки во фритюре.

Спираль получают из сырого картофеля, пользуясь специальным инструментом; используют для жарки во фритюре.

Корнеплоды. *Морковь* — корнеплод двухлетнего растения семейства зонтичных. В центральной части корня находится сердцевина, состоящая из более грубых клеток. По форме корня различают морковь округлую, полудлинную и длинную. Цвет моркови зависит в основном от содержания в ней каротина. Специфический аромат моркови обусловлен эфирным маслом.

В кулинарии используют следующие столовые сорта моркови — Парижская каротель, Геранда, Нантская, Валерия и др.

Лучшими по кулинарным свойствам являются сорта с ярко-оранжевой мякотью, небольшой сердцевиной и ровной гладкой поверхностью. Сырую морковь используют для салатов, отварную и припущенную — для гарниров и украшения холодных блюд и закусок, пастеризованную — для заправки супов и соусов, овощных рагу и др.

Свекла — корнеплод двухлетнего растения семейства маревых. Корнеплоды бывают плоскими, округлоплоскими, округлыми и удлиненными, окрашенными в красный, малиновый, пурпурный и темно-фиолетовый цвета с различными оттенками. Степень окрашенности свеклы зависит от соотношения содержащихся в ней двух пигментов: пурпурного (бетонина) и желтого. В пищу употребляют корень, молодую свеклу с ботвой.

Наиболее распространенными сортами свеклы являются Египетская, Грибовская, Бордо, Несравненная. Лучшими кулинарными свойствами обладают сорта с темно-окрашенной мякотью, без ярко выраженных светлых колец. Бледная окраска и кольцеватость — признаки относительно грубой консистенции и неудовлетворительного вкуса мякоти. Используют свеклу для пригото-

ления борщей, винегретов, салатов, гарниров, фарширования и маринования.

Брюква — корнеплод овальной, округлой и плоской формы белого или желтого цвета. Головка может быть зеленой, фиолетовой или красноватой. Используют брюкву для тушения, приготовления супов, гарниров и для жарки.

По цвету мякоти различают репу беломясную и желтомясную. Наиболее известный сорт — Петровская. Используют репу при изготовлении блюд из смеси овощей (тушеных или запеченных), овощных супов.

Редис и редька содержат эфирные масла и гликозиды, придающие им специфический аромат и острый вкус. По форме различают редис шаровидный, овальный и длинный; по окраске кожицы — белый, розовый и красный. Наиболее распространенные сорта — Нет подобных, Розово-красная с белым кончиком, Московский парниковый, Ледяная сосулька, Дунганский. Используют редис в сыром виде и для приготовления салатов.

Редька по времени созревания бывает летняя и зимняя; по форме — длинная, полудлинная и круглая; по окраске корней — белая, серая и черная. Наиболее распространенные сорта — Майская, Грайворонская, Зимняя круглая белая, Зимняя круглая черная. Используют в сыром виде для приготовления салатов.

Петрушка, пастернак, сельдерей (белые корни) содержат значительное количество эфирных масел; при добавлении в различные блюда они придают им определенные аромат и вкус.

Морковь, репу, свеклу, редьку, петрушку и сельдерей сортируют по размерам, удаляя загнившие и поврежденные корнеплоды, промывают, очищают и снова промывают. Свеклу, репу, редьку и короткую морковь очищают в картофелечистке, а длинную морковь, петрушку и сельдерей — вручную. Если корнеплоды поступили с ботвой, то ее удаляют. Очищают корнеплоды химическим или огневым способом, так же как и картофель. У красного редиса отрезают зелень и корешки, затем промывают, у белого — очищают кожицу. У хрена очищают кожицу и промывают. Если корни хрена вялые, то перед обработкой их замачивают в холодной воде.

Для приготовления блюд корнеплоды нарезают. Существуют различные формы нарезки.

С о л о м к о й корнеплоды нарезают вручную или на овощерезательной машине. При ручной нарезке морковь режут на тонкие пластинки и шинкуют соломкой; используют ее для приготовления маринада, борщей (кроме флотского), супов с лапшой, рассольников, морковных котлет.

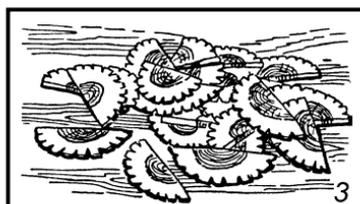
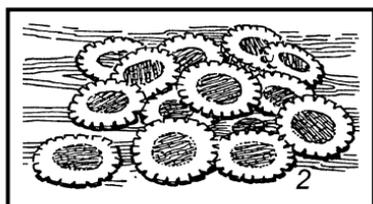
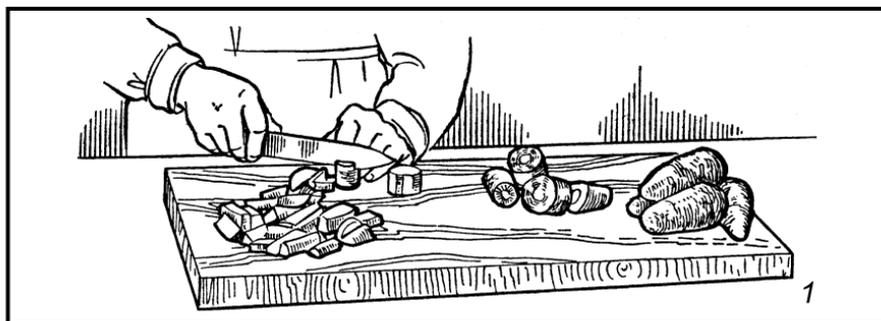


Рис. 4. Фигурная нарезка овощей:

1 — дольками, 2 — шестеренками, 3 — гребешками

Для получения б р у с о ч к о в сырую морковь режут сначала поперек на цилиндры длиной 3,5—4 см, разрезая их на пластинки толщиной 0,5 см, и затем на брусочки; используют для приготовления супа с макаронами, бульона с овощами и для припускания.

Для нарезки кубиками морковь режут вдоль на длинные брусочки и затем поперек на кубики. По размерам кубики подразделяются, на средние, мелкие и крошку. Средними кубиками нарезают сырую морковь для припускания и тушения, мелкие кубики из сырой моркови используют для приготовления супов, из вареной — для холодных блюд, крошку — для щей суточных и супа рисового.

Д о л ь к а м и режут морковь поперек на цилиндры высотой 4 см, затем разрезают их вдоль пополам и каждую половину по радиусу режут на дольки; используют для припускания, приготовления рагу и щей из свежей капусты.

Для получения к р у ж о ч к о в морковь одинакового диаметра (до 3 см) нарезают на кружочки толщиной 1 мм; используют сырую морковь для приготовления супа крестьянского, вареную морковь употребляют для холодных блюд.

Для нарезки л о м т и к о в морковь разрезают вдоль на две или четыре части, затем поперек на ломтики толщиной 1—2 мм;

используют сырую морковь для приготовления борща флотского, вареную — для салатов и винегретов.

Для получения сложных форм применяют прием карбования.

Морковь берут одинакового диаметра, обравнивают по окружности, затем с помощью коренчатого или специального ножа карбуют.

Для нарезки звездочками карбованную морковь режут поперек толщиной 1 мм; используют для украшения холодных блюд.

Для нарезки гребешками карбованную морковь режут вдоль пополам, затем наискось толщиной 1 мм; используют также для украшения холодных блюд.

Шарики и орешки нарезают различного размера, пользуясь специальными выемками или вручную приемом обтачивания; используют в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.

Свеклу нарезают сырую и вареную для приготовления супов, вторых и холодных блюд. Формы нарезки свеклы различны.

Соломкой нарезают свеклу так же, как картофель; используют для приготовления борщей (кроме флотского), маринадов, свекольника и котлет свекольных.

Для получения ломтиков сырую или вареную свеклу режут на части, затем поперек толщиной 1—1,5 мм; используют ломтики сырой свеклы для приготовления борща флотского, вареной — для винегрета.

Кубиками нарезают вареную свеклу так же, как картофель; используют для тушения и приготовления холодных блюд.

Свеклу можно нарезать также шариками, звездочками, гребешками.

При первичной обработке корнеплодов образуются отходы, нормы которых приводятся ниже.

	Отходы, % к массе брутто
Морковь молодая с ботвой	50
Морковь до 1 января	20
Морковь с 1 января	25
Свекла до 1 января	20
Свекла с 1 января	25
Брюква	22
Репа	25
Редька	30
Петрушка	25
Пастернак	25
Сельдерей	32
Капуста белокочанная	20