

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ТОП
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАНИЕ

17-4494
4изд.

Учебное пособие



22-04956

Е. И. Соколова



ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Е. И. СОКОЛОВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Рекомендовано

*Федеральным государственным автономным учреждением
«Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»*

*Регистрационный номер рецензии 269
от 24 июля 2017 г. ФГАУ «ФИРО»*

4-е издание, стереотипное



Москва
Образовательно-издательский центр «Академия»
2022

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722
С594

Рецензент —

преподаватель специальных дисциплин Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения г. Москвы «Экономико-технологический колледж № 22» А. П. Озерова

Соколова Е. И.

С594 Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — 4-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский центр «Академия», 2022. — 288 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-0489-3

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Рассмотрены ассортимент овощей и грибов и продуктов их переработки, организация технологического процесса при механической обработке овощей и грибов, приготовление из них блюд и гарниров. Приведена товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки. Освещены вопросы оценки качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов, безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования.

К данному учебному пособию выпущено электронное приложение «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

УДК 641.8(075.32)
ББК 36.992я722

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

12+

ISBN 978-5-0054-0489-3

© Соколова Е. И., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

Предисловие.....	4
Глава 1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки	6
1.1. Значение овощей в питании	6
1.2. Ассортимент, товароведная характеристика и требования к качеству овощей и грибов	8
1.2.1. Клубнеплоды.....	8
1.2.2. Корнеплоды.....	13
1.2.3. Капустные овощи.....	20
1.2.4. Луковые овощи.....	25
1.2.5. Салатно-шпинатные овощи.....	29
1.2.6. Пряно-вкусовые овощи	32
1.2.7. Десертные овощи.....	34
1.2.8. Плодовые овощи	35
1.2.9. Грибы свежие и переработанные	44
1.2.10. Переработанные овощи и плоды	50
1.3. Правила приемки плодоовощной продукции и оценка ее качества и безопасности.....	55
1.4. Требования к условиям хранения плодоовощных товаров	57
1.5. Ассортимент и товароведная характеристика пряностей и приправ	58
Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы повара в производственных цехах предприятия общественного питания	68
2.1. Санитарно-гигиенические требования к условиям работы в производственных помещениях	68
2.2. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	69
2.3. Санитарно-гигиенические требования к приему и хранению сырья и продовольственных продуктов.....	70

2.4. Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению продукции	71
2.5. Санитарно-гигиенические требования к персоналу, работающему на предприятии.....	72
Глава 3. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов	74
3.1. Правила безопасной организации работ в овощном цехе	74
3.2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов.....	76
3.2.1. Общие положения	76
3.2.2. Производственная программа овощного цеха.....	77
3.2.3. Характеристика технологических операций, выполняемых в овощном цехе.....	78
3.2.4. Характеристика способов очистки овощей	81
3.2.5. Организация работы и правила эксплуатации картофелеочистительных машин	84
3.2.6. Организация рабочего места повара при обработке и доочистке овощей вручную	91
3.3. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса нарезания и подготовки к хранению обработанных овощей и грибов	93
3.3.1. Организация рабочего места повара по нарезанию овощей вручную	93
3.3.2. Инструменты для ручного нарезания овощей и грибов	94
3.3.3. Организация работы и правила эксплуатации овощерезательных машин	97
3.3.4. Организация работы и правила безопасной эксплуатации аппаратов для тонкого нарезания продуктов	104
3.4. Подготовка к хранению и хранение обработанных овощей	106
Глава 4. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.....	109
4.1. Механическая кулинарная обработка и нарезание клубнеплодов	109
4.1.1. Обработка картофеля	109
4.1.2. Батат и топинамбур	112
4.1.3. Нарезание клубнеплодов.....	112
4.2. Механическая кулинарная обработка и нарезание корнеплодов	119
4.2.1. Виды обработки и особенности обработки разных овощей	119
4.2.2. Нарезание корнеплодов	123

4.3. Механическая кулинарная обработка и нарезание капустных овощей.....	124
4.4. Механическая кулинарная обработка и нарезание луковых овощей.....	128
4.5. Механическая кулинарная обработка, нарезание и подготовка к фаршированию плодовых овощей	131
4.6. Механическая кулинарная обработка десертных овощей	135
4.7. Механическая кулинарная обработка салатно-шпинатных овощей и зелени.....	136
4.8. Механическая кулинарная обработка грибов.....	138
4.9. Подготовка к использованию продуктов переработки овощей	140
4.10. Подготовка к использованию пряностей и твердых приправ	141
Глава 5. Организация и техническое оснащение технологического процесса приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов	144
5.1. Основные требования к организации работы повара в соусном отделении горячего цеха	144
5.2. Характеристика способов и технологических режимов приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.....	149
5.3. Организация и техническое оснащение рабочего места повара для приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.....	150
5.3.1. Жаренье основным способом	150
5.3.2. Пассерование овощей и муки	159
5.3.3. Сотирование овощей	160
5.3.4. Жаренье во фритюре.....	161
5.3.5. Жаренье в воке	164
5.4.6. Варка, припускание, тушение и бланширование овощей.....	165
5.3.7. Приготовление соусов	168
5.3.8. Запекание блюд и гарниров из овощей	169
5.3.9. Использование источников ИК-нагрева для приготовления блюд и гарниров из овощей	169
5.3.10. Жаренье овощей на горячем камне	172
5.3.11. Термостатирование блюд из овощей и грибов.....	173
Глава 6. Правила безопасной эксплуатации теплового технологического оборудования и его краткая характеристика.....	176
6.1. Правила безопасной подготовки теплового технологического оборудования к работе	176
6.2. Пароконвектоматы	177

6.3. Пароварочные аппараты.....	181
6.4. Фритюрницы.....	182
6.5. Электросковороды	186
6.6. Жарочные поверхности.....	189
6.7. Жарочные шкафы.....	191
6.8. Электрические плиты	194
Глава 7. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.....	198
7.1. Блюда и гарниры из отварных и припущенных овощей	198
7.1.1. Блюда и гарниры из отварных овощей.....	198
7.1.2. Блюда и гарниры из припущенных овощей	208
7.2. Блюда и гарниры из жареных овощей и грибов.....	209
7.3. Блюда из овощных масс	223
7.4. Блюда из тушеных овощей.....	244
7.5. Блюда из запеченных овощей.....	250
7.6. Блюда из фаршированных овощей.....	253
7.7. Соусы, используемые для подачи к блюдам из овощей и грибов.....	261
Глава 8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей и грибов	266
8.1. Хранение готовой пищи.....	266
8.2. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей.....	267
8.3. Бракераж готовой пищевой продукции.....	268
Глава 9. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов	271
9.1. Формы и методы обслуживания потребителей	271
9.2. Сервировка стола и подача блюд и гарниров из овощей и грибов.....	276
9.3. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд и гарниров	277
Список литературы.....	281