**Тема: Простая нарезка овощей. Фигурная нарезка овощей. Международные наименования форм нарезки.**

**ЗАДАНИЕ: ознакомьтесь с лекционным материалом. Заполните таблицу.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование формы нарезки** | **Размеры, кулинарное использование**  |
| **Простые** |
| 1.Соломка | длиной 4–5 см, сечением 0,2X0,2 см. Их используют для жарки во фритюре (в большом количестве жира). |
| 2.  |  |
| 3. |  |
|  |  |
| **Сложные (фигурные)**  |
| 1. Бочоночки | Используют в отварном виде для гарнира**.** |
|  |  |
|  |  |
| **Международные наименования форм нарезки** |
| 1. **Жюльен** | нарезка тонкими короткими брусочками или соломкой размером (3х3x26 мм). |
| 2. |  |
| 3. |  |
|  |  |
|  |  |

**Формы нарезки, кулинарное назначение**

К ***простым*,** наиболее распространенным **формам нарезки относят: соломку, брусочки, кружочки, ломтики, дольки** (рис.). Нарезка вручную является трудоемким процессом, поэтому для его облегчения широко применяют специальные инструменты и овощерезательные машины. При нарезке соломки и ломтиков вручную используют прием шинковки.



**Нарезка соломкой**

***Соломка*.** Сырой крупный картофель нарезают на тонкие пластинки, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки длиной 4–5 см, сечением 0,2X0,2 см. Их используют для жарки во фритюре (в большом количестве жира).



**Нарезка брусочками**

***Брусочки*.** Сырой картофель нарезают на пластинки толщиной 0,7–10 см и разрезают на брусочки длиной 3– 4 см. Используют для жарки, приготовления борщей (кроме флотского и сибирского), рассольника, супов с макаронными изделиями и других блюд.



**Нарезка кубиками**

***Кубики***. Картофель вначале нарезают на пластинки, разрезают их на брусочки, а затем режут на кубики. В зависимости от назначения кубики нарезают сечением (в см): крупные – 2–2,5, средние – 1 – 1,5, мелкие – 0,3–0,5. 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.



**Нарезка дольками**

***Дольки*.** Сырой картофель (некрупный) разрезают пополам и по радиусу режут на дольки, которые используют для приготовления рассольников, рагу, духовой говядины, жарки во фритюре.



**Нарезка ломтиками**

***Ломтики****.* Вареный картофель мелкого или среднего размера разрезают вдоль пополам, затем ещё раз пополам и шинкуют поперек на ломтики толщиной 1–2 мм. Крупные клубни разрезают вдоль на брусочки и шинкуют поперек на ломтики. Используют ломтики для приготовления салатов и винегретов.



**Нарезка кружочками**

***Кружочки.*** Вареный или сырой картофель обравнивают, придавая ему форму цилиндра, затем нарезают поперек на тонкие кружочки толщиной 1,5–2 мм. Кружоч­ки сырого картофеля используют для жарки, а вареного – для запекания рыбы и мяса.

К ***сложным*** (фигурным) **формам нарезки относят: бо­чоночки, груши, чесночки, шарики, спирали, стружку (рис).** При этом картофель нарезают вручную, способом обтачивания. Для получения сложных форм можно использовать специальные инструменты (рис).



**Фигурная нарезка**

***Бочоночк****и.* Картофель среднего размера обрезают с двух противоположных сторон, затем обтачивают, придают форму бочоночка, **используют в отварном виде для гарнира.**

***Чесночки.*** Сырой картофель сначала обтачивают бочоночками, затем разрезают вдоль на несколько частей. У каждой части по грани делают небольшую выемку. **Используют для приготовления супов.**

***Шарики.*** Из сырого картофеля с помощью специальных выемок вырезают шарики различного размера или применяют прием обтачивания. **Крупные шарики используют для жарки во фритюре, средние – для жарки во фритюре и в отварном виде на гарнир к холодным блюдам.**

***Стружка.*** У сырого картофеля делают срезы с двух противоположных сторон так, чтобы получился цилиндр высотой 2–3 см, обравнивают его по окружности, срезают ленту толщиной 2–2,5 мм и длиной 25–30 см. **Затем придают этой ленте форму банта и перевязывают ниткой. Используют для жарки во фритюре.**

***Спираль****.* Пользуясь специальным инструментом, картофель нарезают спиралью. **Используют для жарки во фритюре**.

****

**Фигурная нарезка грушками или чесночками**



**Фигурная нарезка шариками или орешками**



**Нарезка лентами**



**Нарезка стружками**



**Нарезка гребешками**



**Нарезка звездочками**



**Нарезка шестеренками**



**Нарезка цилиндриками**

**Международные наименования форм нарезки**

**Виды нарезки картофеля и овощей:**

**Жюльен** — нарезка тонкими короткими брусочками или соломкой размером (3х3x26 мм).

**Жардинъер** — более короткие брусочки (3x3x18 мм).

**Конкассе** — нарезанные кубиками или квадратными ломтиками продукты, например, так нарезают томаты.

**Брюнуаз** — мелкие кубики (2x2x2 мм) моркови, сельдерея, кабачков, лука-порея отдельно каждого из овощей или их смеси.

**Маседуан** — более крупные кубики (5x5x5 мм).

**Крюдите** — небольшие аккуратные брусочки сырых овощей.

**Мирпуа***—*крупно нарезанные кубики репчатого лука, моркови, сельдерея, лука-порея.

Для жарки **картофеля** во фритюре используют следующие виды нарезки:

**-пай***—*нарез­ку соломкой;

**-фри***—*нарезку брусочками;

**-пон неф**— брусочки 30x10x15 мм;

**-суфле***—*картофель, нарезанный кружочками толщиной 3 мм;

**-алюмет** — мелкие брусочки 30x5 мм;

-**батай** -кубики 15x15x15 мм;

**- шатойяр** *—*длинная лента.

- **гофре** —гофрирован­ные кружочки, нарезаемые с помощью специальной терки. Приспособлением для многих классических ви­дов нарезки может служить специальная терка "мандолина"с набором лезвий и регулируемой толщиной нарезки.

**Нарезка турне** - это одна из разновидностей нарезки продуктов питания (в частности свежих овощей и фруктов). Внешне плоды (морковь, картофель, кабачки) приобретают форму шестигранника-бочонка.

