

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

ТОП  
50

17-7494  
5 изд.

Учебное пособие



23-03212

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»*

5-е издание, стереотипное



Москва  
Образовательно-издательский центр «Академия»  
2023

УДК 641.8(075.32)  
ББК 36.992я722  
С594

Рецензент —

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

**Соколова Е. И.**

**С594** Приготовление блюд из овощей и грибов : учеб. пособие  
для студ. учреждений сред. проф. образования / Е. И. Соколова. — 5-е изд., стер. — М. : Образовательно-издательский  
центр «Академия», 2023. — 288 с., [16] с. цв. вкл.

ISBN 978-5-0054-1422-9

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 978-5-0054-1422-9

© Соколова Е. И., 2017

© Образовательно-издательский центр «Академия», 2017

|  |           |
|--|-----------|
| Предисловие.....   | 4         |
| <b>Глава 1. Ассортимент и товароведная характеристика овощей и грибов и продуктов их переработки .....</b>   | <b>6</b>  |
| 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        |
| <b>Глава 2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации работы повара в производственных цехах предприятия общественного питания .....</b> | <b>68</b> |
| 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         |
| <b>Глава 3. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса механической кулинарной обработки овощей и грибов .....</b> | <b>74</b>  |
| 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        |
| <b>Глава 4. Механическая кулинарная обработка, нарезание и формовка овощей и грибов.....</b>   | <b>109</b> |
| 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        |
| <b>Глава 7. Технология приготовления блюд и гарниров из овощей.....</b>              | <b>198</b> |
| 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        |
| <b>Глава 8. Оценка качества готовых блюд и гарниров из овощей<br/>и грибов .....</b> | <b>266</b> |
| 8.1. Хранение готовой пищи.....  | 266        |
| 8.2. Требования к качеству блюд и гарниров из овощей.....                            | 267        |
| 8.3. Бракераж готовой пищевой продукции.....   | 268        |
| <b>Глава 9. Реализация блюд и гарниров из овощей и грибов .....</b>                  | <b>271</b> |
| 9.1. Формы и методы обслуживания потребителей .....                                  | 271        |
| 9.2. Сервировка стола и подача блюд и гарниров из овощей<br>и грибов.....            | 276        |
| 9.3. Особенности подачи некоторых горячих овощных блюд<br>и гарниров .....           | 277        |
| Список литературы.....   | 281        |