

Государственное бюджетное образовательное учреждение  
среднего профессионального образования  
«Березовский политехнический техникум»

# **Виды, механическая кулинарная обработка и нарезка луковых овощей**

**Электронное пособие**  
учебного назначения

Разработчик: Энбрехт Г.В.,  
мастер производственного  
обучения, преподаватель  
спецдисциплин

Березовский 2012

# Содержание

Нажмите соответствующую кнопку, чтобы перейти к нужному разделу

[Пищевая ценность лука](#)

[Виды луковых овощей](#)

[Репчатый лук](#)

[Лук-шалот](#)

[Лук зеленый](#)

[Лук - порей](#)

[Многолетние луки](#)

[Чеснок](#)

[Процесс МКО репчатого лука](#)

[Очистка репчатого лука](#)

[Формы нарезки репчатого лука](#)

[Процесс МКО зеленого лука](#)

[Нарезка зеленого лука](#)

[Процесс МКО лука-порея](#)

[Процесс МКО чеснока](#)

[Контрольные вопросы](#)

# Пищевая ценность

- Сахара
- Белки
- Минеральные вещества
- Витамины
- Фитонциды
- Эфирные масла и гликозиды (острота, специфический вкус и аромат – повышение аппетита, лучшее усвоение пищи)

[В «Содержание»](#)

# Виды луковых овощей

- Лук репчатый
- Лук-шалот
- Лук зеленый
- Лук-порей
- Многолетние луки  
(батун, многоярусный,  
шнитт, слизун)
- Чеснок

[В «Содержание»](#)

# Репчатый лук

## Репчатый лук

Именно этот сорт имеют в виду, когда говорят «лук», и редкое блюдо обойдется без него. В сыром виде он имеет острый вкус, а пассерованный или тушеный прекрасно подходит к другим ингредиентам. Он очень полезен для здоровья и незаменим на кухне.



- Самый распространенный вид луковых овощей
- По форме бывает плоский, округлый, плоско-округлый, овальный
- По окраске чешуек – белый, соломенно-желтый, фиолетовый, коричневый
- Мякоть лука бывает белой с зеленоватым оттенком и фиолетовой
- По вкусу - острые, полуострые и сладкие сорта

[В «Содержание»](#)

# Виды репчатого лука

## Продолговатый лук-шалот

Не очень острый, но ароматный, цвет от розоватого до красноватого. Тонкая шелуха легко снимается, если надрезать ее вдоль и подцепить, не повредив саму луковичу.

## Синий лук

Этот сорт отличается мягким, нежным вкусом, особенно хорош в салатах в сыром виде. Он прекрасно сочетается с цитрусовыми, с овечьим или мягким сыром.

## Белый лук

По вкусу сладковатый и совсем не острый. Белый лук может выступать утонченным дублером обычного репчатого, используемого чаще всего. Покупая, обратите внимание на то, чтобы все луковички были крепкими и плотными.

## Круглый лук-шалот

Гурманы давно по достоинству оценили эти некрупные коричневатые или красноватые круглые луковички. На вкус они довольно острые, иногда даже чересчур. В сыром виде, порезанный мелко-мелко, шалот незаменим для салатов из фасоли или листовых салатов со шпиком, им можно просто посыпать порезанные помидоры. Вареным или жареным блюдам он придаст сладковатую остроту. Небольшие луковички можно даже потушить целиком.

# Лук-шалот- разновидность репчатого лука

В «Содержание»



# Зеленый лук (лук-перо)



## Зеленый лук

Хотя его часто называют весенним луком, выращивают и продают его круглый год. Особенно часто в салатах используют белые клубеньки и светло-зеленые нижние части. Зеленый лук отличается особым нежным вкусом. Порезанный небольшими колечками, он придает салатам тонкое своеобразие.

- Получают из мелкого репчатого лука или семян
- Содержит много витамина С
- Используется в свежем виде

В «Содержание»

# Лук-порей

- Длинные широкие плоские листья до 70 см
- В нижней части белый стебель длиной 10-15 см, диаметром 4-5 см
- У молодого лука в пищу используют листья и стебель, у зрелого – стебель.
- Имеет слабоострый вкус
- ❖ Используется для салатов и как приправа для различных блюд





# Многолетние луки

Все используются в свежем виде

## Шнитт-лук



Шнитт-лук (резанец) имеет шиловидные трубчатые листья, образующие сильно ветвящиеся кусты

# Лук-батун

- Многолетнее растение с большой массой зелени без образования луковицы



# Лук многоярусный

- Дает большое количество зеленых листьев
- На стрелках появляются маленькие воздушные луковицы и стрелки второго яруса и т.д.



# Лук-слизун

- Имеет плоские сочные листья с приятным слабоострым вкусом и чесночным запахом

[В «Содержание»](#)



# Чеснок

- Луковица состоит из отдельных почек-зубчиков
- Имеет острый вкус и запах
- Фитонциды чеснока обладают высокими бактерицидными свойствами
- ❖ Используется для заправки супов, мясных блюд, салатов, при засолке овощей, в производстве колбас



[В «Содержание»](#)

# Процесс МКО репчатого лука

- Сортировка
- Отрезание шейки и донца
- Удаление сухих чешуек
- Промывание
- Нарезка (непосредственно перед тепловой обработкой)

[В «Содержание»](#)

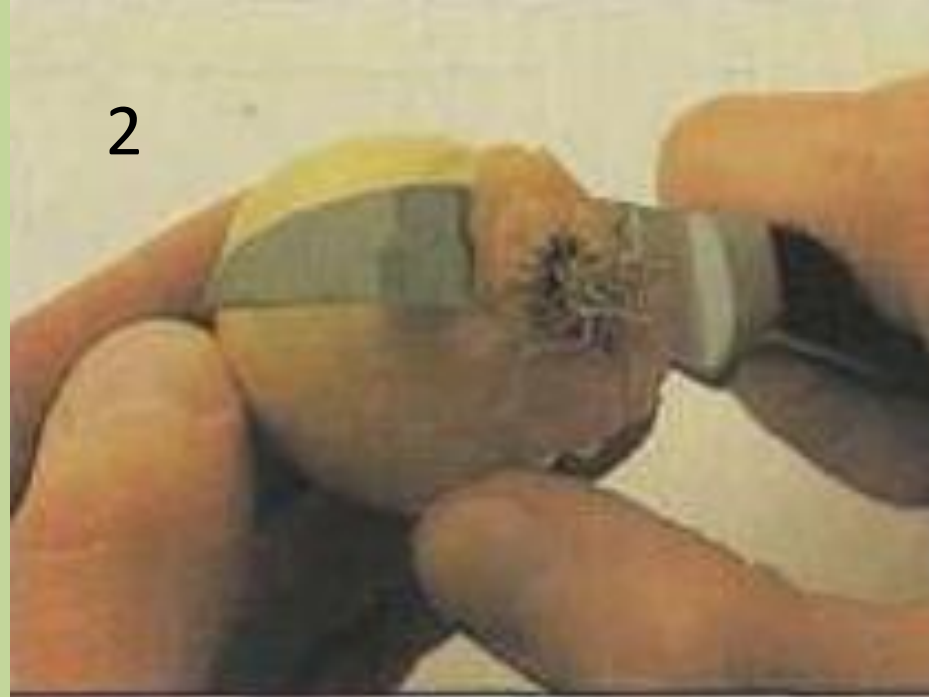
# Очистка репчатого лука

1. Ножом срезать нижнюю часть с корешком

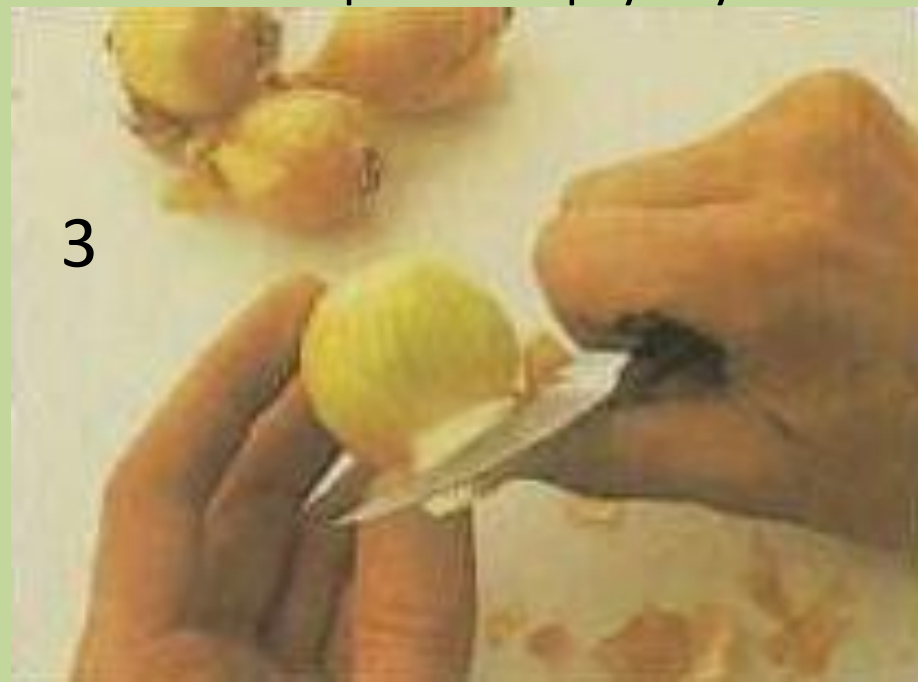


3. Снять ножом верхнюю часть чешуек

[В «Содержание»](#)



2. Так же срезать верхушку



# Формы нарезки репчатого лука

- Кольца
- Полукольца (соломка из продолговатых луковиц)
- Дольки
- Кубики мелкие (крошка)

[В «Содержание»](#)



# Кольца

- Нарезают поперек толщиной 1-2 мм
- Разделяют на кольца
- ❖ Используют для шашлыков, для жарки во фритюре



# Полукольца (соломка)

- Лук нарезают вдоль по оси на две половинки или 4 части (если очень крупный)
- Кладут разрезом вниз
- Шинкуют толщиной 1-2 мм поперек для полуколец или вдоль для соломки (продолговатые луковицы)
- ❖ Используют для супов, соусов, винегретов



# Кубики

- Лук нарезают вдоль пополам
- Затем на пластины толщиной 1-3 мм
- Затем поперек на кубики
- ❖ Используют для крупяных супов, харчо, щей суточных, фаршей



# Дольки

- Используют мелкие луковицы
- При обработке оставляют часть донца
- Луковице разрезают вдоль пополам
- Затем по радиусу на 3-4 части

❖ Используют для приготовления щей из св.капусты, рагу, говядины духовой, почек по-русски

[В «Содержание»](#)



# Процесс МКО зеленого лука

- Срезание корешков
- Зачистка белой части
- Удаление увядших, пожелтевших и загнивших перьев
- Промывание несколько раз в большом количестве воды
- Ополаскивание проточной водой
- Нарезка

[В «Содержание»](#)

# Нарезка зеленого лука

- Колечки (мелко нарезанный лук) – для салатов, окрошки, холодного борща, гарнира к холодным блюдам и закускам
- Мелкие шпалки (длиной 1,5-2 см) для салатов
- Крупные шпалки (длиной 5-6 см) для гарнира к шашлыкам, люля-кебаб, цыплятам табака

[В «Содержание»](#)

# Процесс МКО лука-пореея

- Срезание корешка
- Удаление сухих, пожелтевших листьев
- Разрезание вдоль (чтобы легче промыть)
- Промывание



1. Срезать корешок у стебля.



2. Снять верхний, часто испорченный или вялый слой.



3. Зеленую часть стебля срезать. Белая часть — нежнее.



**4.** Разрезать стебли продольно, чтобы их можно было как следует промыть.



**5.** Промывать стебли под струей холодной воды, пока не уйдет весь песок.



**6.** Нарезать стебли продольно (полосками) или поперек (кусочками).

[В «Содержание»](#)



# Процесс МКО чеснока

- Срезание верхушки и донца
- Удаление чешуек
- Разделение на дольки
- Очистка долек
- Рубка ножом или измельчение с помощью пресса, или раздавливание ножом

# Очистка и нарезка чеснока



**1.** Сильно надавить сверху на головку чеснока, чтобы она распалась на отдельные зубчики.



**2.** Снять шелуху, срезая при этом концы с каждого зубчика.



**3.** Нарезать чеснок тонкими пластинками.



**4.** Быстро двигая большим ножом вперед и назад, крупно или мелко нарубить.



**5.** Плоским ножом растереть, размять чеснок.



**6.** Вариант: половинки зубчиков пропустить через чесноковыжималку.

# Нож для рубки лука и чеснока



В «Содержание»

# Контрольные вопросы

1. Пищевая ценность луковых овощей
2. Виды луковых овощей
3. Разновидности репчатого лука
4. Что из себя представляет лук-порей
5. Разновидности многолетних луков и их кулинарное использование
6. МКО репчатого лука
7. Формы нарезки репчатого лука
8. Обработка зеленого лука
9. Формы нарезки зеленого лука
10. Обработка лука-порея
11. Обработка и измельчение чеснока