ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕРЁЗОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

БЛЮДА И ГАРНИРЫ ИЗ ЖАРЕНЫХ ОВОЩЕЙ

ЭЛЕКТРОННОЕ ПОСОБИЕ
УЧЕБНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Разработчик:
мастер производственного обучения, преподаватель специальных предметов
Энбрехт Г.В.

Березовский 2012

СОДЕРЖАНИЕ

- Правила жарки овощей
- Драники
- Картофель жареный (из отварного)
- Жареные баклажаны с гренками
- Картофель жареный (из сырого)
- Морковно-яблочные оладьи
- Картофель, жаренный во фритюре
- Помидоры, баклажаны и другие овощи жареные
- Контрольные вопросы

- Для выбора нужного раздела нажмите соответствующую кнопку.

ПРАВИЛА ЖАРКИ ОВОЩЕЙ

- Картофель, овощи и грибы, как правило, жарят сырыми, в некоторых случаях предварительно отваренными.
- При жаренье в небольшом количестве жира картофель, овощи и изделия из них (котлеты, зразы и др.) кладут на противень или сковороду с жиром, предварительно нагретым до 150 - 160 °С, и жарят с обеих сторон на плите до образования поджаристой корочки. Доводят их до готовности в жарочном шкафу.
- Во фритюре овощи жарят в специальных аппаратах или глубоких противнях с толстым дном и вставными металлическими сетками. Соотношение жира и овощей 4:1. Температура жира при жаренье во фритюре должна быть 175 - 180 °С. Для жаренья во фритюре лучше использовать смесь рафинированного растительного масла с кулинарным жиром в соотношении 1:2 или кулинарный жир (фритюрный).
- Жареные картофель, овощи и грибы можно отпускать с маслом, сметаной и соусами, со свежими, солеными помидорами, огурцами. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа (2 - 3 г нетто на порцию).

В «Содержание»

Картофель, жаренный ломтиками (из отварного)

- Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковороду с разогретым жиром и жарят, периодически встряхивая. Жарить картофель можно и на растительном масле.
- При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной, можно подавать с зеленым луком по 5 - 10 г на порцию.
- Также используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ (ИЗ ВАРЕНОГО)

В «Содержание»

Картофель, жаренный брусочками, или дольками, или кубиками, или ломтиками (из сырого)

- Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15 - 20 мин., периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.
- Если картофель полностью не прожарился, его следует поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности.
- При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной и посыпают зеленью.
- Также используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ (ИЗ СЫРОГО)

В «Содержание»

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ БРУСОЧКАМИ, КУБИКАМИ, СЛОЖНЫМИ ФОРМАМИ (ФРИ), СОЛОМКОЙ (ПАЙ)

- Сырой картофель, промытый и обсушенный, кладут в кипящий жир и жарят до готовности 8 - 10 мин. Жареный картофель откидывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью.
- При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или маслом.
- Также используют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬ ФРИ

КАРТОФЕЛЬ ФРИ (ГАРНИР)

ГАРНИР: КАРТОФЕЛЬ ПАЙ

В «Содержание»

ПОМИДОРЫ, БАКЛАЖАНЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ЖАРЕНЫЕ

- Подготовленные помидоры промывают, нарезают поперек кружочками, солят и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10 - 15 мин. для удаления горечи, затем промывают, обсушивают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.
- Кабачки с плотной мякотью, мелкими семенами и тыкву очищают от кожицы, у тыквы и крупных кабачков удаляют семена, нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны и тыкву доводят до готовности в жарочном шкафу.
- При подаче жареные овощи поливают сметаной или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа

ЗАКУСКА ИЗ ЖАРЕНЫХ БАКЛАЖАНОВ, ЗАПЕЧЕННЫХ С ПОМИДОРАМИ И СЫРОМ

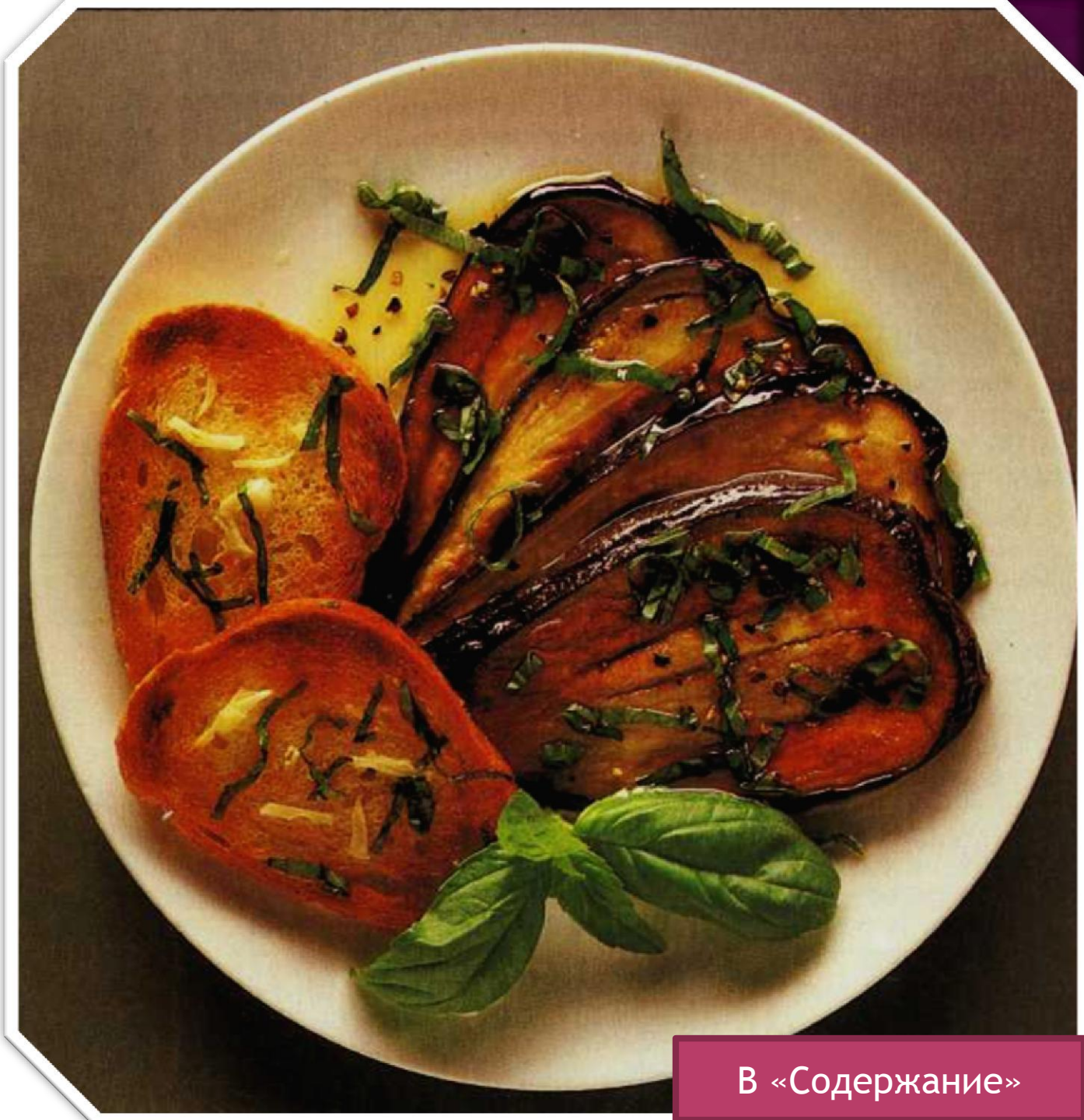
В «Содержание»

ДРАНИКИ

- Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно жарят драники на сковороде с разогретым жиром.
- Подают с маслом или сметаной.

В «Содержание»

ЖАРЕНЫЕ БАКЛАЖАНЫ С ГРЕНКАМИ



В «Содержание»

МОРКОВНО-ЯБЛОЧНЫЕ ОЛАДЬИ

В «Содержание»

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Температура жарки овощей основным способом.
2. Температура жарки овощей во фритюре.
3. Способы жарки картофеля.
4. Формы нарезки картофеля для жарки из сырого основным способом.
5. Когда солят картофель, жаренный во фритюре?
6. Что такое картофель пай?
7. С чем подают драники?

В «Содержание»