

Задания 12 группа с 25 мая по 29 мая

ХИМИЯ

Преподаватель: Данилова Таисия Викторовна

8 июня 2020 г.

1.Лабораторная работа: «Изготовление шаростержневых и объемных моделей изомерных аминов»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=81308&forceview=1>

9 июня 2020 г.

1.Лабораторная работа: «Растворение белков в воде и их коагуляция. Обнаружение белка в курином яйце и молоке».

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=77669>

2. Практическая работа: «Образование солей анилина. Бромирование анилина».

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82213&forceview=1>

10 июня 2020 г.

Практическая работа: «Образование солей глицина. Получение медной соли глицина»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82213&forceview=1>

11 июня 2020 г.

1.Практическая работа: «Денатурация белка. Цветные реакции белков»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82214&forceview=1>

2. Повторение на тему: «Амины, аминокислоты, белки»

Задание: *Используя электронный учебник под ред. О.С. Габриелян повторите тему «Амины, аминокислоты, белки» и подготовьтесь к контрольной работе.*

3. Контрольная работа на тему: «Амины, аминокислоты, белки»

Задание: *пройдите по ссылке и выполните задание*

<https://edusar.soiro.ru/mod/assign/view.php?id=82216&forceview=1>

Электронные учебники находятся здесь:
<https://cloud.mail.ru/public/bFRp/LaNET8AXy>

Консультации: (вопросы и выполненные задания принимаю по электронной почте demina.taisiya@mail.ru)

Понедельник-пятница с 8⁰⁰ -14⁰⁰ ч.

Учебная дисциплина Информатика

Группа №12 «Повар, кондитер»

Преподаватель: Дидык О.В., Вознякевич Г.А.

В связи с переходом на дистанционное обучение
консультации проводятся ежедневно
Время проведения с 10 до 12ч.

Задание 09.06.2020

Тема: Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: электронная почта, чат

Задание: Ответить на вопросы

- | | | |
|---------------------------|-------|------------|
| 1. | Что | такое |
| Электронная почта? | | |
| 2. | Что | такое |
| электронной почты? | адрес | |
| 3. | Как | происходит |
| отправка письма? | | |
| 4. | Что | такое |
| | чат? | |

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:
nik-ksenja@rambler.ru

Задание 10.06.2020

- 1) Тема: Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: видеоконференция.

Задание: Законспектировать в тетрадь

***Видеоконференция** — это сеанс связи между двумя пользователями или группой пользователей, независимо от их месторасположения, при этом, участники видят и слышат друг друга согласно правилам, определяемым видом видеоконференции.*

Видеоконференции проводятся при условии использования специальных средств, которые могут быть реализованы как на основе аппаратных решений и систем, так и в виде программного обеспечения для ПК, мобильных устройств или браузеров.

Для обеспечения участников звуком и картинкой используется различное периферийное оборудование: камеры, экраны, микрофоны, спикерфоны, гарнитуры, конгресс-системы и проекторы.

Существует два основных типа видеоконференций — персональная и групповая. Персональная видеоконференция подразумевает сеанс видеосвязи, в котором участвует всего два абонента. Под групповыми же видеоконференциями подразумеваются все остальные виды видеоконференций. Различные устоявшиеся правила отображения участников видеоконференции для каждой из сторон называются видами видеоконференций.

Отчет предоставляется в тетради или фото по электронной почте:
nik-ksenja@rambler.ru

- 2) Тема: Возможности сетевого программного обеспечения для организации коллективной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях: интернет-телефония

Задание: Законспектировать в тетрадь

Internet-телефония - система, позволяющая вести разговор в реальном времени, одним из звеньев которой является сеть Интернет.

IP-телефония - услуга телефонной связи, в которой для передачи звукового сигнала используются сети, использующие протокол IP.

Примеры программ, реализующих INTERNET-телефонию:

1. MS NetMeeting
2. Специальная программа для ввода, пересылки и воспроизведения звуковой информации Speak Freely
3. Программа Internet Phone

INTERNET-телефония, основные возможности:

1. Передача звука для одного абонента
2. Кодирование (шифрование) сигнала для обеспечения конфиденциальности переговоров
3. Передачи звука для группы абонентов и проведение аудиоконференции
4. Работа в режиме автоответчика
5. Выход на телефонную сеть через специальные телефонные шлюзы

Отчет предоставляется в тетради или фото по электронной почте:
nik-ksenja@rambler.ru

Задание 11.06.2020

Тема: Практическая работа - Организация форумов, общие ресурсы в сети Интернет, использование тестирующих систем в учебной деятельности в локальной сети образовательного учреждения.

Задание: Записать краткий конспект в тетрадь

Форумы. Ещё один способ общения в Интернете. По сути, является симулятором данного мероприятия в привычном понимании этого понятия, т.е. организацией обмена информации и общения между большим количеством собеседников, которым небезынтересна тема того или иного обсуждения, которая, собственно, и является причиной концентрации этих людей в одном месте для вынесения её на всеобщее обсуждения. Отличие состоит в том, что при организации Интернет форумов не существует строгих ограничений на контингент участников – ими могут стать практически любые пользователи, зарегистрированные на том или ином форуме, не существует также и временных рамок обсуждения темы – процесс продолжается до тех пор, пока тема интересна для собеседников. Существуют различные по тематике, контингенту участников и преследуемым целям форумы: одни являются действительными Интернет аналогами ранее проводившихся собраний по каким-либо темам, требующим дальнейшего обсуждения, но больше не способным проводиться из-за возможных транспортных и другого рода трудностей, препятствующих проведению их в привычном виде, другие же чаще существуют для организации общения людей (как правило имеющих дружеские отношения вне Интернета, т.е. в обычной жизни), по разным причинам не способных собраться в одном месте для живого непосредственного общения. Форумы первого типа обычно имеют научную или социально-политическую тематику и преследуют соответствующие цели в качестве которых может выступать решение каких-либо проблем, связанных с этой тематикой. Таким форумам присущи некоторая официальность и официально-деловой, научный или научно-публицистический стиль речи. Как правило, общение проходит в рамках русского национального литературного языка. Форумы второго типа отличаются прежде всего тематикой – обсуждаться могут различные бытовые сферы жизни, общественные события или же работы творцов в области искусства (в т.ч. музыки, живописи, поэзии и прозы и т.д.), а также неофициальностью общения. Кроме того, в зависимости от контингента участников, без ограничений используются все средства языка. Общение идет преимущественно в разговорном стиле речи, но жестких рамок здесь нет. Целями можно считать получение участниками различных знаний, опыта общения, а также получение некой истины в спорах относительно того

или иного явления или индивидуальных предпочтений. Вообще, многим форумам присущи одни и те же неписанные правила: обсуждение любой темы начинается, прежде всего, с монолога автора в виде статьи (отзыва/рецензии, мнения по какой либо из интересующей многих позиции), содержащего суть проблемы и аргументированные доводы автора в пользу той или иной точки зрения. Далее к обсуждению темы с автором подключаются все заинтересованные лица (либо одно лицо). Таким образом способ взаимодействия можно назвать уже либо диалогом, если общение идет между несколькими участниками, которые могут обращаться к автору или друг к другу. Длительность обсуждения одной темы может составлять как от нескольких часов, так до нескольких месяцев или даже лет.

Преимущества Интернет форумов перед живыми:

- отсутствие необходимости совершать длительные поездки к месту проведения – достаточно лишь включить свой компьютер и набрать нужный электронный адрес;
- колоссальная экономия времени, сил и денег при участии в форуме;
- возможность принимать участие одновременно в нескольких форумах;
- отсутствие физического контакта с оппонентами исключает возможность применения физической силы в спорных ситуациях для достижения необходимых результатов;
- период проведения форума не имеет жестких временных рамок;

Недостатки:

- необходимо наличие компьютера, выхода в Интернет, электронного почтового ящика, регистрации на форуме, а также элементарных знаний по использованию программного обеспечением ПЭВМ;
- частое отсутствие визуального представления о собеседниках в виду их нежелания выставлять свои фото на всеобщее обозрение;

Отчет предоставляется в тетради или по электронной почте:
nik-ksenja@rambler.ru

ФИЗКУЛЬТУРА

Преподаватель: Сорокин Юрий Петрович

12 гр 08.06-09.06-09.06

<https://resh.edu.ru/subject/lesson/4779/main/170205/>

1)Бег на длинные дистанции

К какой дисциплине относится бег на длинные дистанции? Выберите правильный ответ.

- К легкой атлетике
- К спортивной гимнастике
- К тяжелой атлетике
- К бегу

11.06-11.06

2)Бег на средние дистанции

Какой бег на средние дистанции не входит в программу олимпийских игр? Выберите правильный ответ.

- 600 м
- 800 м
- 1500 м
- 3000 м

Ответы присылать в ВК в ЛС Сорокин Юрий.

«Литература»

Преподаватель: Елагина О.Н.

Дата:8.06 Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне». Гуманизм писателя.

Тема: Практическое занятие. Социально - философская драма «На дне». Гуманизм писателя.

Задание : прочитайте четвёртое действие пьесы М. Горького «На дне»

Дата:9.06

Тема: Практическая работа. Проблема гуманизма в пьесе «На дне». Сатин и Лука: кто прав в споре о правде?

Задание: составить портретную характеристику Сатина.

Дата: 11.06

Тема: Практическая работа. Проблема гуманизма в пьесе «На дне». Сатин и Лука: кто прав в споре о правде?

Задание : составить портретную характеристику Луки.

«Учебная практика»

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru

Мастер п\о Штепо Е.Н.

Первичная обработка овощей складывается из:

- сортировки,
- Калибровки,
- мойки,
- очистки,
- промывания,
- нарезки.

Процесс сортировки очень важен: овощи сортируют по размеру (в основном корнеплоды) для равномерной тепловой обработки, удобства резки, уменьшения отходов.

Мойка и чистка овощей являются обязательными этапами подготовки овощей к приготовлению блюда. Овощи моют и чистят. В общественном питании для очистки овощей используют специальные машины или очищают ножом.

Овощи промывают. В картофеле – удаляют глазки. Морковь, свёклу, редьку, репу, сельдерей очищают. При обработке капусты отрезают верхние загрязненные листья, промывают кочан.

После очистки и промывания овощи нарезают. От вида нарезки овощей зависит продолжительность тепловой обработки блюда. Поэтому овощи должны быть нарезаны одинаково! Способы нарезки овощей могут быть разными:

Отработать нарезку!!!

Соломка. Соломкой (квадратное сечение 0,2 * 0,2 см, длина 4-5 см.) нарезают картофель для жарки во фритюре, морковь, петрушку, свеклу, репчатый лук – для щей, борщей, рассольников, супов из овощей.

Брусочки. Брусочками (от 0,7 * 0,7 см. до 1 * 1 см, длина 3.5 - 4 см.)

нарезают картофель для жарки, борщей, супов ; морковь, петрушку для бульона с овощами.

Кубики. Кубики крупные (2 * 2 см.) – для картофеля в молоке; Средние (1,5 * 1,5) - для супов с бобовыми, крупами, овощного рагу; Мелкие (0.5 * 0.5 см.) – для гарнира, холодных блюд. Лук нарезают мелкими кубиками (крошка 0,3 * 0,3 см) в суп-харчо, крупяные супы, щи.

Ломтики. (0.1 - 0.2 * 1 – 1.5 см.) Нарезают картофель, морковь, свёклу в щи, салаты, винегрет.

Кружочки. Кружочки картофеля толщиной 1 – 2 см. для жарки во фритюре. Морковь нарезают толщиной 0.1 см. в супы.

Лук для шашлыка, жарки, маринадов нарезают толщиной 0.1 – 0.2 см.

Шашки. Рубка.

Капусту нарезают шашками (2*2 см) для щей, борщей. Также применяется рубка – измельченная соломка для фаршей

Фигурная нарезка. Способы нарезки овощей для украшений блюд: звездочки, шестеренки, гребешки, розочки. Из моркови можно сделать «шестеренки», «звездочки»; картофель и корнеплоды можно нарезать специальными выемками в виде орешков, бочонков. Из помидора или свеклы можно вырезать розочки; из огурца - веер и так далее. Главное при обработке овощей – сохранить цвет и содержание в них витаминов.

При обработке овощей следует пользоваться ножом из нержавеющей стали, так как витамин С от соприкосновения с железом разрушается. Чем свежее овощи, тем больше в них содержится витамина С.

Овощи следует очищать и нарезать непосредственно перед варкой или употреблением.

При длительном хранении в воде овощи теряют витамины, так при длительном хранении в воде картофель теряет часть крахмала и витамин С.

Итак, нарезка в профессиональной кухне не ограничивается кубиками и соломкой, так что давайте рассмотрим популярные французские техники: Кубики (dice)

Они могут быть совершенно разного размера.

1. Брюнуаз (brunoise) - мелкие кубики с ребром 1-3 мм.



2. Мелкий брунуаз или сизле (fine brunoise, cisele) - еще более мелкие кубики, чем брунуаз.



3. Средние кубики - кубики с ребром 5-7 мм. Их еще называют "македонскими".



4. Крупные кубики - кубики с ребром 8 мм - 1 см или больше.



Соломка

Также бывает совершенно разной - учитывается толщина и длина соломки.

1. Жульен (julienne) - мелкая соломка длиной 3-4 см и толщиной 1-3 мм.



Учитывайте размеры ножа - не нужно использовать 25-сантиметровый шеф-нож, если режете методом брюнуаз или мелкой солодкой - для этих целей подойдет небольшой нож.

2. Баттонэ (battonnet) - крупная соломка длиной 2-3 см и толщиной 3-4 мм.



3. Алюмет (allumettes) - типичная для картофеля фри нарезка, ширина соломки 5 мм, длина 4-5 см. Ее также называют спичечной нарезкой, так как alu~~me~~ttes с французского - "спички".



Другие типы

1. Дольки (wedges) - нарезка округлый фруктов и овощей на сегменты. В овощерезках есть диски на разное число сегментов - от половинок до 1/8.



2. Вафельная нарезка или гофрэ (gaufrettes)

Тот случай, когда обычным ножом не справится - понадобится либо овощерезка, либо специальный "рифленый" нож. Кстати, у нас вы найдете швейцарские овощерезки для профессиональной кухни Brunner Anliker с эффектом нарезки вручную.



3. Волнистая (рифленая) нарезка (wave cut)

Как правило, используется для картофеля фри, огурцов, моркови.



4. Шифонад (chiffonade) - нарезка листовых трав и салата тонкими лентами



5. Пейзан (paysanne, country style) - нарезка на тонкие квадраты среднего размера.

Кстати, в некоторых странах картофель по-деревенски режут именно так:)



6. Мирпуа - нарезка небольшими кусочками около 3 мм неправильной формы.



7. Конкассе (concasse) - это нарезка очищенных от кожуры и семечек томатов кубиками.



8. Нарезка кружочками (rounds/rondelles)



9. Диагональная нарезка (diagonal) - нарезка под углом, обычно так режут морковь, острый перец или огурцы.

Также, метод используется для приготовления азиатских блюд: площадь поверхности еды увеличивается, а время жарки уменьшается. Чем больше угол, тем длиннее будут получаться ломтики.



Также не забываем про 3 основных метода нарезки:

1. Chopping - на рубка, нарезка продукта крупными кусками примерно одинакового размера. Обычно так обрабатывают овощи, которые затем будут измельчены в пюре и мясо, которое будет пропущено через мясорубку.
2. Mincing - измельчение, нарезка продукта очень мелкими кусочками.

Обычно так работают с зеленью, луком.

3. Shredding - шинковка, процесс нарезки на тонкие длинные кусочки (тоньше соломки).

Если вы все же хотите автоматизировать процесс нарезки, то выбирайте технологичные овощерезки Brunner Anliker, которые имитируют ручную нарезку! Швейцарские качественные ножи, доточенные вручную, производительность от 150 кг в час, стильный корпус - то, что нужно для профессиональной кухни.

Типы нарезки:



Отработать приемы работы с ножом.

1. Правильный захват ножа ("Поварской хват")

- Сожмите как на картинке лезвие большим и подогнутым указательным пальцем. Большой палец лежит сбоку, вдоль ручки ножа, а указательный как бы обхватывает рукоять сверху
- Оставшимися тремя пальцами обхватите рукоять ножа
- Не сжимайте лезвие и рукоять очень сильно, иначе вы не сможете использовать нож долго. Держите его не расслаблено, но достаточно крепко - уверенно.
- Такой захват верен для большинства ножей (вариант захвата овощного

ножа см. ниже).



2. Неправильный захват ножа

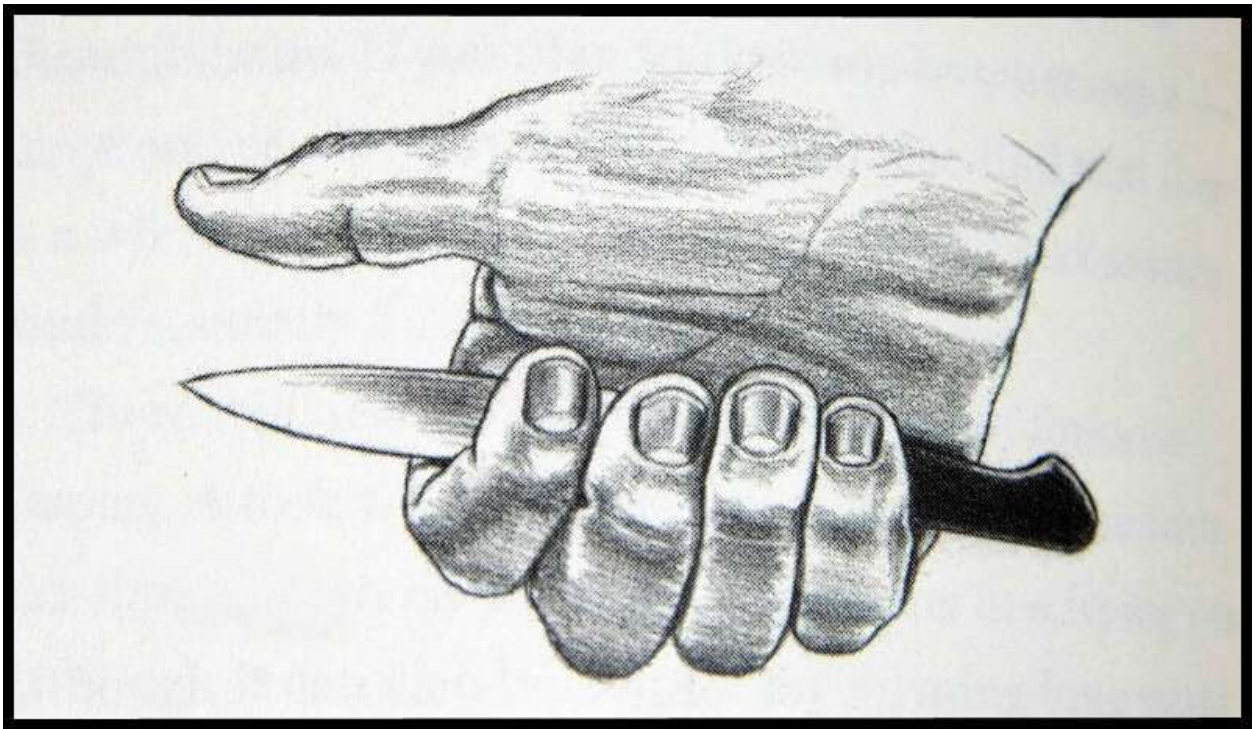
Самые распространенные ошибки, которые необходимо избегать:

- Не кладите большой или указательный палец на обух ножа!!!
- Не держите нож как меч!!!



3. Вариант захвата овощного ножа (Paring knife)

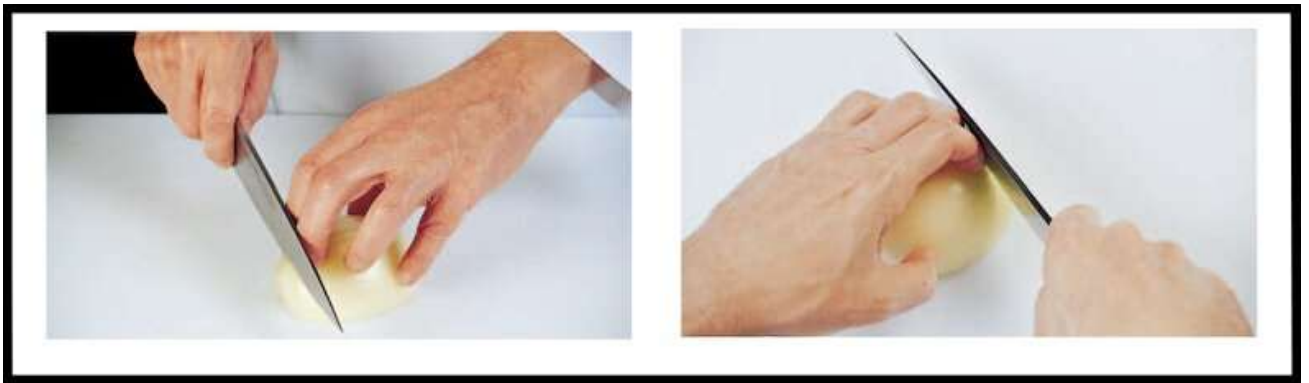
Для некоторых типов нарезки нам необходимо применять нож с коротким лезвием для овощей и фруктов, который следует держать следующим образом:



4. Как правильно держать пальцы

Итак, одна рука у нас занята ножом, теперь разберемся со второй рукой, которая придерживает наши продукты.

- Кончики пальцев должны быть всегда подогнуты внутрь.
- Вторые фаланги указательного и среднего пальцев располагаются почти перпендикулярно. Лезвие ножа прижато к сгибам пальцев и при нарезке по ним скользит.
- Большой палец должен быть отведен назад, иначе увлечетесь и отсечете себе ноготь на раз-два. Он как бы обхватывает овощ или фрукт и подталкивает его к ножу.
- Мизинец ни в коем случае не оттопыриваем!



5. Какой частью ножа резать?

При нарезке продуктов мы можем использовать разные части лезвия ножа. Слева направо:

1. Часть лезвия у острия. Это наиболее острая и узкая часть ножа. Используется для деликатной нарезки или нарезки маленьких кусочков.
2. Центральная часть используется в большинстве случаев.
3. Пята используется для трудоемкой нарезки, когда нужно применить больше силы.



6. Основные способы нарезания

1. Рубка. Самый простой способ, когда движение лезвия идет сверху вниз
2. Нарезка ломтиками, первый способ
 - Держим нож под острым углом. Кончик ножа не отрывается от доски.
 - Двигаем нож вниз и немного вперед, прорезая морковь (или любой другой



овощ)

- Заканчиваем движение, когда режущая кромка опускается на доску.
- Для следующего движения поднимаем пята и тянем назад (на себя), кончик ножа при этом снова упирается в доску.

3. Нарезка ломтиками, второй способ

- Держим нож под углом 45 градусов. Часть ножа у острия располагается на огурце. И в этом месте упирается боковой поверхностью лезвия в наши подогнутые пальцы (см. п. 4). Кончик ножа в доску НЕ упирается.

- Нарезайте продукт движениями вниз и вперед.



Урок №3.

Тема: Обработка, нарезка различными методами и приготовление блюд из запеченных овощей, полуфабрикатов и грибов.

Обработка овощей, плодов, грибов.

1. Технологический процесс механической обработки овощей состоит из следующих операций: приемки, кратковременного хранения, сортировки, мойки, очистки, промывания и нарезки. При приемке проверяют массу партии и соответствие овощей требованиям стандартов. Для этого овощи взвешивают, и полученные результаты сверяют с данными, указанными в сопроводительных документах. Доброкачественность овощей определяют органолептический: по цвету, запаху, вкусу и консистенции. Для хранения оперативного запаса овощей, необходимого для бесперебойной работы предприятия, используют специальные овощные кладовые, в которых поддерживают необходимые температуру, влажность и обеспечивают кратность обмена воздуха. Эти кладовые оборудуют закромами, стеллажами, подтоварниками.

При сортировке удаляют загнившие, побитые или проросшие экземпляры, посторонние примеси, а также распределяют овощи по размерам, степени зрелости и пригодности их для приготовления определенных блюд и кулинарных изделий. Сортируют большинство овощей вручную. На крупных

предприятиях для сортировки, калибровки по размеру картофеля используют машины.

Цель мойки — удаление земли и других загрязнений, уменьшение обсемененности микроорганизмами. Мойка имеет не только санитарное значение, но и удлиняет срок службы овощеочистительных машин, облегчает утилизацию отходов. Моют овощи в овощемоечных машинах или вручную.

При очистке овощей удаляют части с пониженной пищевой ценностью (кожуру, плодоножки, грубые семена и др.) в овощеочистительных машинах или вручную. Очищенные овощи ополаскивают и нарезают.

Цель нарезки - придание овощам необходимых формы и размеров.

Обработка картофеля. Вымытый и откалиброванный картофель очищают в картофелечистках. Питательные вещества в клубне картофеля распределены неравномерно: белка больше всего в периферийных и центральных частях клубня, крахмала — в зоне сосудистых пучков под корой, минеральных веществ — в периферийных частях. Поэтому чем толще удаляемый при очистке слой клубня, тем больше потери питательных веществ. Очищенный картофель на воздухе быстро темнеет. Потемнение вызывают ферментативные процессы — окисление веществ фенольного характера (тирозин и др.), содержащихся в клетках картофеля, с образованием темноокрашенных соединений, называемых меланинами. Для предохранения от потемнения очищенный картофель хранят в воде. Однако длительное хранение в воде приводит к значительным потерям питательных веществ. Очищенный картофель используют целым или нарезанным.

Обработка корнеплодов. К этой группе овощей относятся морковь, свекла, брюква, редис и так называемые белые корни — петрушка, сельдерей, пастернак.

Корнеплоды сортируют по размерам, удаляя загнившие экземпляры. У молодой моркови и свеклы срезают ботву. Ботва свеклы пригодна для приготовления борща и свекольника. Моют корнеплоды вручную или в моечных машинах, очищают и снова промывают. Свеклу, репу, брюкву мелких и средних размеров, короткую морковь очищают в картофелечистках, а длинную морковь — вручную. У красного редиса срезают ботву и тонкую часть корнеплода; белый редис, кроме того, очищают от кожицы. Хранят очищенные корнеплоды на противнях или лотках покрытыми влажной тканью.

Обработка капустных овощей. Белокочанную, краснокочанную, савойскую капусту обрабатывают одинаково: зачищают верхние листья, промывают, нарезают кочан на четыре части и вырезают кочерыгу. Капуста цветная.

Перед использованием у цветной капусты срезают ножку вместе с зелеными листьями на 1 см ниже разветвления кочана. Потемневшие или загнившие места головки срезают ножом или соскабливают теркой. Зачищенные кочаны промывают. Если капуста повреждена гусеницами, ее на 15—20 мин кладут в холодную подсоленную воду (40—50 г соли на 1 л воды), а затем промывают.

Обработка луковых овощей. У репчатого лука отрезают донце, шейку, снимают сухие чешуйки, промывают в холодной воде. Перед тепловой обработкой очищенный лук нарезают кольцами, полукольцами, дольками или мелкой крошкой. Лук-порей перебирают, отрезают корешки, удаляют пожелтевшие и загнившие листья, отрезают белую часть (луковицу), разрезают ее вдоль, промывают и шинкуют.

Обработка тыквенных овощей. Тыкву используют в основном для приготовления овощных блюд плоды моют, отрезают плодоножку, разрезают на несколько частей, удаляют семена, очищают кожицу, промывают и нарезают кубиками или ломтиками. Кабачки промывают, отрезают плодоножку и нарезают кружками. Со зрелых кабачков снимают кожицу, а затем удаляют семена. Огурцы сортируют по размерам, моют. У крупных зеленцов очищают кожицу, корнишоны и некрупные зеленцы не очищают, а срезают верхушки и основание плодов. Нарезают их кружочками, ломтиками, мелкими кубиками, соломкой. Используют для приготовления салатов, холодных супов.

Обработка томатных овощей. Помидоры сортируют по степени зрелости и размерам, удаляя помятые или испорченные экземпляры. Затем вырезают плодоножку и промывают. Баклажаны сортируют, отрезают плодоножку, промывают. Старые экземпляры ошпаривают и очищают. Нарезают кружочками, ломтиками или кубиками. Баклажаны в сыром виде практически не употребляют из-за горечи, которая усиливается по мере их созревания. Горечь плодам придает содержащееся в них вещество соланин. Баклажаны жарят и запекают (фаршированными).

Перец стручковый (острый и сладкий) сортируют, промывают, разрезают вдоль пополам, удаляют семена вместе с мякотью и промывают. Нарезают соломкой для салатов и супов, мелкими кубиками - для супов.

Обработка салатных, шпинатных овощей и пряной зелени. Салат, шпинат, щавель, зеленый лук, пряную зелень перебирают, удаляют корни, если они есть, грубые стебли, испорченные листья и хорошо промывают несколько раз в большом количестве холодной воды, а затем под струей проточной воды и обсушивают на решетках в течение 20 мин. При хранении зелень быстро увядает и содержание витамина С в ней уменьшается. Особенно быстро

разрушается витамин С в шинкованной зелени, поэтому следует нарезать небольшое количество ее по мере реализации.

Длинные стручки разрезают поперек на 2-3 части.

2. На предприятия общественного питания грибы поступают свежими, сушеными, солеными, маринованными, консервированными. Грибы содержат много экстрактивных веществ (свободные) аминокислоты и т. д.). Благодаря этому грибные бульоны обладают прекрасным вкусом и ароматом и широко применяются при приготовлении супов и соусов. Другой составной частью сухого остатка грибов являются углеводы — сахара (в основной трегалоза), сахароспирты, клетчатка.

Грибы содержат витамины А, С, РР, В.,. Минеральные вещества представлены в основном солями калия. Сушеные грибы (влажность 13г%) по пищевой ценности несколько уступают свежим, так как при сушке в них снижается содержание экстрактивных веществ и сахаров.

Свежие грибы. Грибы сразу подвергают обработке, так как они быстро портятся. Белые грибы, подосиновики, подберезовики, лисички обрабатывают одинаково: очищают от листьев, хвои и травы; отрезают нижнюю часть ножки и поврежденные места; отсортировывают червивые экземпляры; соскабливают загрязненную кожицу: кладут в холодную воду на 30 мин, чтобы отмокли приставшие к ним сор и песок; тщательно промывают 2—3 раза. Со шляпок сыроежек и маслят снимают кожицу.

Обработка бобовых и зерновых овощей. Стручки фасоли и гороха перебирают, промывают и, надламывая концы, удаляют жилки.

При обработке шампиньонов удаляют пленку, закрывающую пластинки, зачищают корень, снимают кожицу со шляпки, отрезают ее, оставив 1,5—2 см ножки, промывают в воде с добавлением лимонной кислоты или уксуса для предохранения от потемнения.

Сморчки и строчки перебирают, отрезают корешки, кладут на 30—40 мин в холодную воду и промывают несколько раз, каждый раз вынимая из воды, чтобы полнее удалить песок и сор. Затем грибы варят 10-15 мин в большом количестве воды для удаления гельвеловой кислоты - ядовитого вещества. Отвар в пищу не используют. Очищенные и промытые грибы сразу же направляют на тепловую обработку.

Сушеные грибы. Лучшими считаются грибы, имеющие светлую нижнюю сторону шляпки, короткую ножку без повреждения. Сушеные грибы перебирают, промывают несколько раз. Замачивают в холодной воде на 2-3 ч

и снова промывают, вынув из настоя. Настой процеживают и используют для варки грибов.

3. Наиболее распространенными способами переработки овощей являются: сушка; консервирование высокими температурами в герметично закупоренной таре; квашение и соление; маринование; замораживание.

Сушеные овощи. В сушеном виде поступают: картофель, свекла, морковь, лук, зелень петрушки и укропа. Овощи могут быть сублимационной и термической сушки. При сублимационной сушке овощи замораживают, а затем сушат в вакууме. При этом лед превращается в пар, минуя жидкое состояние. При сублимационной сушке практически не уменьшается объем овощей, мало изменяются их вкус, цвет и аромат. Такие овощи заливают горячей водой и варят, как обычно, так как они сразу набухают. При термической сушке овощи уменьшаются в объеме, их свойства значительно изменяются. Перед варкой их необходимо залить холодной водой (без соли) на 1-3 ч для набухания, а затем варить в той же воде. Солят воду после набухания овощей. Сушеную зелень петрушки и укропа добавляют в блюда без предварительной обработки. Сушеный лук сначала сбрызгивают водой, чтобы он набух, затем используют для пассерования.

Овощи консервированные. Свеклу натуральную и маринованную, морковь натуральную, зеленый горошек и другие овощи прогревают с отваром, затем отвар сливают и используют для приготовления супов и соусов.

Консервированную соленую зелень отделяют от рассола и промывают в проточной воде. Консервированные борщевые и суповые заправки являются полуфабрикатами высокой степени готовности и используются для приготовления супов.

Квашеную капусту отжимают от рассола, перебирают, удаляя посторонние примеси, отделяют крупно нарезанные кочерыжки и морковь и дополнительно шинкуют. Для некоторых блюд капусту рубят. Отжатый рассол можно использовать для заправки щей и салатов. Кислотность квашеной капусты.

Соленые огурцы промывают холодной водой. У мелких огурцов отрезают место прикрепления плодоножки. Используют их целиком или нарезают. Крупные огурцы очищают, разрезают вдоль на 4 части и удаляют семена. Нарезают огурцы ломтиками, ромбиками для приготовления солянок, почеч по-русски, (салатов; соломкой - для рассольника; мелкими кубиками) для холодных блюд; крошкой - для соусов.

Замороженные овощи. В замороженном виде поступают: зеленый горошек, стручковая фасоль, цветная капуста, картофель, свекла, морковь, томаты, сахарная кукуруза, перец, пряная зелень, смеси разных овощей и др.

Быстрозамороженные овощи хорошо сохраняют свои естественные свойства.

Хранят их на предприятии при температуре -18°C , используют без предварительного размораживания - закладывают в кипящую воду и варят 10-15 мин. Картофель можно использовать для жарки основным способом и во фритюре.

Познакомьтесь с карточкой-самоконтроля. Это требования к вашему внешнему виду на учебной практике.

Карточка – самоконтроля

Критерии	Баллы
<p>1.Наличие санитарной одежды:</p> <ul style="list-style-type: none">• Куртка• Брюки• Колпак• Фартук• Полотенце• Сменная обувь с фиксирующим задником и закрытым носком. <p>2..Личная подготовка</p> <ul style="list-style-type: none">• Коротко острижены ногти, без лака• Отсутствие украшений (колец, серег, цепочек, браслетов, часов и др.)• Волосы аккуратно убраны под колпак или косынку• Отсутствие яркого макияжа, аромата крепких духов• Отсутствие заколок, булавок, скрепок на спецодежде	

Ответить на вопросы, ответы прислать мне на электронную почту или в Контакте.

Тестовое задание

1. Жарка основным способом - это:

- А. Жарка продукта с небольшим количеством жира при T 130-150*С;
- Б. Жарка продукта с последующим прогревание в ж/шкафу;
- В. Жарка продукта в разогретом жире при T 160-180*С.

2. Какую форму должны иметь котлеты?:

- А. Овальной формы;
- Б. В виде кирпичика;
- В. В виде капельки.

3. Выберите правильный способ обработки овощей:

- А. Сортировка, мойка, очистка;
- Б. Очистка, нарезка, калибровка;
- В. Очистка, нарезка, мойка.

4. Кулинарное использование нарезки картофеля соломкой:

- А. Картофель в молоке;
- Б. Картофель жареный во фритюре;
- В. Салаты.

5. Хранят очищенный картофель:

- А. В ящиках в помещении с T 20-25*С;
- Б. В растворе лимонной кислоты;
- В. Применяют способ сульфитации.

Охрана труда

1. При переносе кастрюль с горячим содержимым с эл. плиты нужно пользоваться _____ ?
2. Почему нужно наливать жидкость в кастрюлю при варке на эл. плите до $\frac{3}{4}$ объема?

3. При работе с пекарским шкафом, рукава должны быть _____
4. Техника безопасности при работе с ножом _____

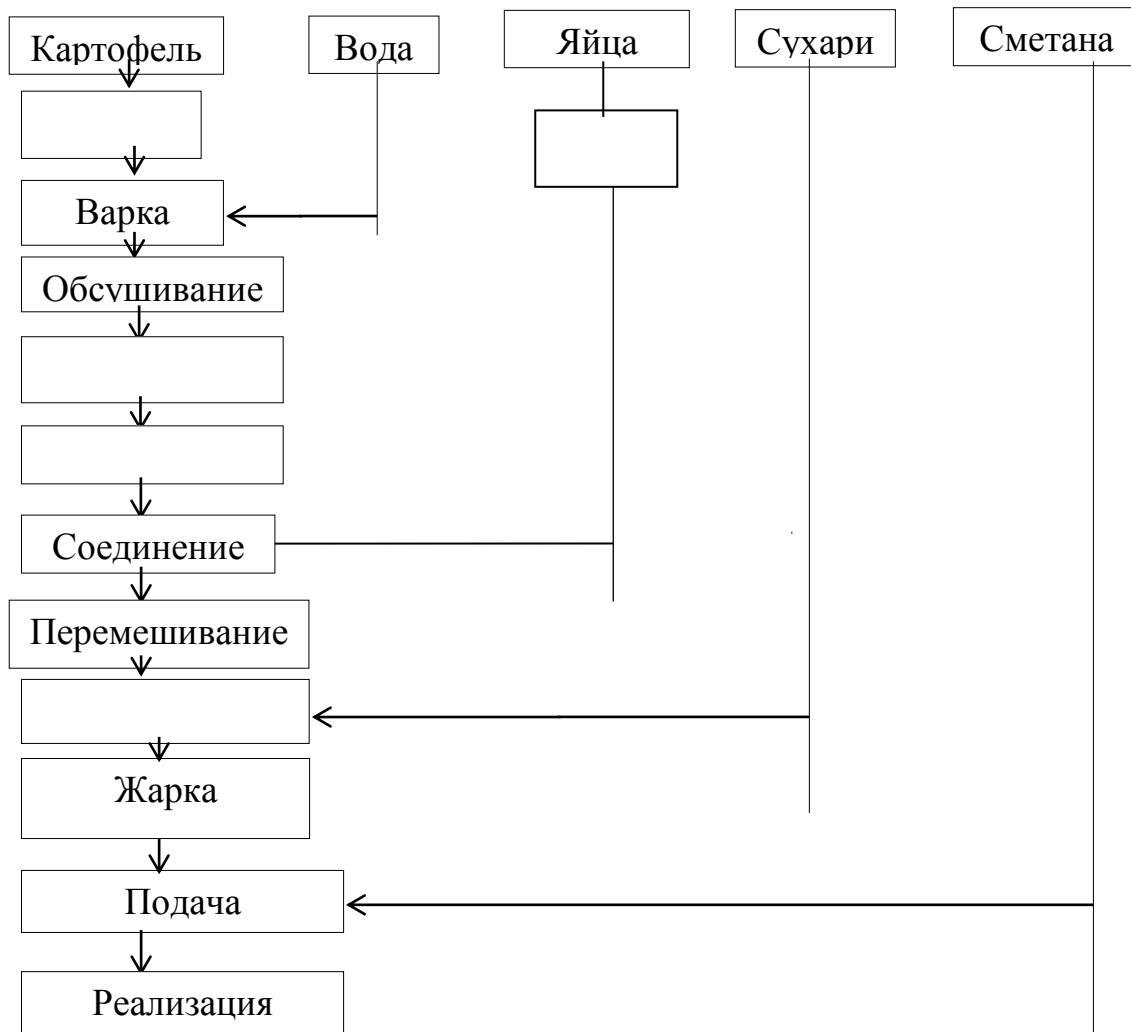
Вписать причины возникновения недостатков:

Таблица недостатков картофельных котлет

Недостатки	Причины возникновения
Котлеты с комками картофеля	
Форма у изделия не соответствует	
Изделие пересолено	
Горелый привкус изделия	
Поверхность изделия покрыта трещинами	

Добавить действия в технологическую карту

Технологическая схема приготовления «Котлет картофельных»



По технологической карте приготовить картофельные котлеты. Прислать фото.

ИНСТРУКЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Котлеты картофельные

Набор сырья	Брутто	Нетто	Последовательность выполнения работ	Оборудование, инструменты	Требования к качеству
Картофель Яйца Сухари Масса полуфабриката Маргарин Сметана	287 1/7 шт 12 10 20	215 6 12 225 10 20	Очищенный картофель закладывают в кипящую воду, варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель охлаждают до 40 – 50*С. Добавляют яйца, перемешивают и формируют котлеты по 2 шт на порцию, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон. Подают на мелкой столовой тарелке с сметаной	Весы, производственный стол, нож, кастрюля, лопатка, эл. плита, сковорода, мелкая столовая тарелка	Котлеты овально – приплюснутой формы (одной стороны острый, с другой заостренный), золотистого цвета, не развалившиеся, мягкие, вкус и запах картофельный
Итого сырья		263			
Выход со сметаной		220			



Урок № 4

Тема урока: Охлаждение и замораживание нарезанных овощей и грибов.
Консервирование овощей и грибов.

1.1. Правила охлаждения и замораживания овощей и грибов.

Одним из наиболее распространенных способов сохранения овощей и грибов является охлаждение и замораживание. Современные модели морозильных камер имеют специальный режим, который позволяет замораживать продукты за считанные минуты, что немаловажно по отношению потерь питательных веществ и массы овощей и грибов.

Замороженные с соблюдением всех правил овощи и грибы хранятся в течение 5–6 месяцев.

Баклажаны почистить и нарезать небольшими дольками. Затем погрузить в кипящую воду, быстро довести до кипения и кипятить в течение 8–10 минут. Отваренные баклажаны следует быстро охладить в холодной воде, откинуть на дуршлаг и, дав стечь воде, просушить. После этого овощи необходимо расфасовать и заморозить.

Зеленый горошек. Замораживать необходимо свежесобранный зеленый горошек в стадии молочной спелости (не позднее чем через сутки после сбора). Горошек следует очистить от стручков и пробланшировать в течение полуминуты в кипящей воде. Охладить и как можно быстрее заморозить россыпью, чтобы горошины не смерзлись в один комок. Замороженный горошек рассыпать по емкостям или разложив в полиэтиленовые пакеты и поместить в морозильную камеру на хранение.

Цветную капусту следует сначала опустить на некоторое время в подсоленную воду, т. к. в ее соцветиях обычно поселяются различные насекомые. После того как они всплывут, капусту нужно промыть и опустить

в кипящую воду, подсоленную и с добавлением лимонной кислоты. Варить капусту необходимо, в зависимости от величины плода, от 3 до 7 минут. Вареную капусту нужно обдать холодной водой и дать обсохнуть.

Замораживание цветной капусты следует проводить с соблюдением общих правил. Отличительной чертой является лишь то, что капусту, замораживаемую целым вилок, следует помещать в морозильную камеру без упаковки, а только замерзший кочан заворачивают в полиэтилен. Разделенную на соцветия капусту необходимо подморозить тонким слоем, затем поместить в тару (полиэтиленовый мешок или коробку) и заморозить окончательно.

Огурцы. Для замораживания лучше всего использовать молодые огурцы с нежной кожицей и мелкими семенами. Отобранные огурцы следует вымыть, без бланшировки нарезать кружочками толщиной не более 2–3 мм, плотно уложить в подходящие формы и заморозить. Замороженные огурцы сохраняют аромат, и из них можно готовить салаты и окрошки.

Помидоры. Для замораживания следует использовать только что созревшие плотные помидоры с яркой окраской. Отобранные томаты необходимо тщательно вымыть, хорошо обсушить, разложить в один ряд на подносе и заморозить как можно быстрее. Подмороженные помидоры нужно разложить по полиэтиленовым пакетам, выжать из них воздух, плотно завязать и заморозить.

Шоковая заморозка продуктов. Преимущество: при обычном охлаждении водные молекулы превращаются в кристаллы. Чем быстрее происходит сам процесс заморозки, тем меньшего размера будут эти самые кристаллы. Это важно потому, что только при микроскопических кристаллах воды молекулы продуктов совершенно не разрушаются.

Такая заморозка осуществляется в специальных устройствах. Их называют шоковыми морозильными камерами. Охлаждение в них продуктов происходит при температуре -40 градусов Цельсия. Это позволяет заморозить сердцевину овощей или фруктов всего лишь за двести сорок минут. Благодаря этому структура продуктов остается прежней. После их размораживания нет эффекта потери жидкости, не меняется ни вкус, ни консистенция.

Контрольные вопросы

1. С какими способами механической кулинарной обработки вы ознакомились? Раскройте их суть.
2. Назовите основные правила организации технологического процесса при работе в овощном цехе.
3. Какое основное оборудование используется для обработки овощей?
4. Опишите процесс механической обработки овощей.
5. Какие простые и основные полуфабрикаты из овощей и грибов вам известны?
6. На какие группы делят овощи?
7. Опишите схему обработки картофеля, капусты, томатов, свежих грибов.

8. Какие способы минимизации отходов при обработке овощей и грибов вам известны?
9. Какие формы нарезки овощей и грибов вы изучили? Дайте им характеристику.
10. Каковы правила охлаждения и замораживания овощей и грибов?

ОБЩИЕ ПРИЕМЫ И МЕТОДЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

ПРИЧИНЫ ПОРЧИ СВЕЖЕГО СЫРЬЯ

Свежие овощи, грибы, плоды и ягоды являются живыми организмами. После уборки процессы жизнедеятельности в них не прекращаются и при хранении в свежем виде происходит изменение их химического состава.

Таким образом, долго сохранить растительное сырье в свежем виде в обычных условиях невозможно. Для того чтобы несколько удлинить время сохранения этих продуктов, следует создать определенные условия. Так, в специальных хранилищах, при соблюдении строгого режима (низкая температура, близкая к 0°, достаточно высокая относительная влажность воздуха, регулирование содержания в воздухе кислорода и углекислого газа, соответствующая тара и др.) удастся для многих овощей и некоторых видов плодов значительно удлинить время их сохранения в свежем виде. Что же касается грибов, то даже при самых благоприятных условиях длительность их сохранения в свежем виде ограничена одними сутками, а часто и более коротким сроком.

Однако сроки потребления овощей и грибов, как и других растительных продуктов, можно легко продлить, если предварительно подвергнуть их некоторым специальным видам переработки, но так, чтобы полученные продукты сохранили пищевые и вкусовые достоинства исходного свежего сырья.

Такие виды переработки носят общее название консервирования.

Известно несколько способов консервирования. При одних способах достигается полное разрушение имеющихся в растительном продукте ферментных систем и гибель микроорганизмов, а также устраняется возможность последующего попадания микробов в продукт и их дальнейшего развития. Эти способы являются наиболее радикальными, и получаемые при их помощи консервы сохраняются длительное время. При других же видах консервирования достигается лишь устранение возможности развития вредных микроорганизмов в продуктах. При помощи этих методов получают консервированные продукты, обладающие ограниченными сроками сохраняемости.

Консервированием продуктов в широких масштабах занимаются специальные предприятия пищевой промышленности, оснащенные соответствующей техникой.

Однако многие способы консервирования растительного сырья вполне доступны и легко осуществимы в домашних условиях.

Консервирование овощей, грибов, плодов и ягод в домашних условиях не представляет особых трудностей. Однако при выполнении работ, связанных с консервированием, необходимо придерживаться определенных правил. В противном случае продукт получится низкого качества или же наступит его быстрая порча при хранении.

СПОСОБЫ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

Растительное сырье можно консервировать различными способами.

В домашних условиях применяют обычно следующие способы консервирования:

1. Маринование.
2. Соление, квашение, мочение.
3. Консервирование с помощью сахара.
4. Сушку.
5. Консервирование путем действия высокой температуры.

Маринование. При мариновании консервирующим средством служит уксусная кислота, небольшие концентрации которой уже достаточны для подавления жизнедеятельности микроорганизмов. Уксусную кислоту добавляют к заливке или непосредственно к подготовленным и уже расфасованным в тару овощам или грибам. Добавляют также при мариновании поваренную соль, сахар, пряности и приправы.

Соление и квашение. Консервирующим средством при солении и квашении служит молочная кислота. Но в этих случаях кислоту не добавляют в готовом виде (как это имеет место при мариновании), а она образуется в продукте в результате брожения. Сбраживание сахара в молочную кислоту (молочнокислородное брожение) происходит под влиянием молочнокислых бактерий, которые всегда имеются на свежем растительном сырье. При благоприятных условиях они быстро начинают развиваться, превращая сахар, содержащийся в сырье, в молочную кислоту. Еще лучше при этих видах переработки добавить чистую культуру молочнокислых бактерий. Консервирующим действием обладает также поваренная соль, которую добавляют при солении или квашении.

Соление и квашение являются широко распространенными, издавна применяемыми населением методами консервирования продуктов (соление огурцов, квашение капусты и свеклы и т. д.).

Консервирование с помощью сахара. Консервирующим средством служит сахар. В отличие от кислот сахар проявляет консервирующее действие только при большой концентрации (60 — 65%). При таком высоком содержании сахара в продуктах задерживается развитие большинства микроорганизмов.

По этому способу изготавливаются такие широко известные изделия, как варенье, повидло, джем, цукаты.

Сушка. При высушивании овощей и грибов из них удаляется преобладающая часть воды; в высушенном продукте остается обычно 12 — 14% влаги. При таком небольшом содержании воды в сырье создаются неблагоприятные условия для жизни микробов. Это предохраняет продукты от порчи, и они могут сохраняться долгое время.

Консервирование путем действия высокой температуры. Выше уже было сказано, что при температуре 70 — 100° большинство микробных клеток погибает. На этом явлении основан наиболее эффективный метод консервирования: продукты подвергают действию высокой температуры и устраняют всякую возможность последующего попадания микробов. Последнее достигается при помощи герметической укупорки.

Консервирование при помощи действия высокой температуры на практике проводят следующим образом. Подготовленное сырье укладывают в соответствующую стеклянную тару, которую помещают затем в сосуд с водой. Воду нагревают до требуемой температуры и выдерживают продукт строго определенное время.

При консервировании нагреванием в домашних условиях возможны два варианта: нагревание при 100° и нагревание до более низкой температуры — ниже 100°. Первый вариант носит название стерилизация, а второй — пастеризация.

Стерилизация является более эффективным способом консервирования, чем пастеризация. Пастеризацию проводят лишь в тех случаях, когда температура 100° (и выше) отрицательно влияет на качество готового продукта (например, разваривание) или же когда консервы обладают высокой кислотностью. Во всех же остальных случаях следует применять стерилизацию.

Так как при консервировании в домашних условиях мы не можем создать температуры выше 100°, необходимо обратить внимание на следующие обстоятельства.

Некоторые виды овощей (томаты, щавель, ревень), плодов и ягод (рябина, клюква, брусника, смородина, вишня) содержат значительное количество органических кислот. Такое сырье можно консервировать путем стерилизации без добавления кислоты. Многие же виды овощей имеют очень низкую кислотность. Из таких овощей (например, моркови, зеленого горошка и др.) нельзя в домашних условиях готовить натуральные консервы, то есть без добавления кислоты, соли и других консервирующих веществ.

Наиболее рациональными способами консервирования овощей и грибов в домашних условиях следует считать соление, квашение, маринование, сушку. Можно также готовить баночные консервы из овощей с высокой естественной кислотностью или же прибавляя при изготовлении консервов поваренную соль и пищевые кислоты.

Из некоторых овощей (ревеня, дыни, арбузов и др.) можно приготовить хорошие консервы путем уваривания с сахарным сиропом.

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ для КОНСЕРВИРОВАНИЯ

В домашних условиях можно консервировать различные виды овощей и грибов, плодов и ягод. В зависимости от способов обработки сырья, рецептуры и примененного способа консервирования можно получить многочисленные виды пищевых продуктов.

Уборка сырья. Для консервирования следует использовать здоровое зрелое сырье. Из недозрелого или перезрелого сырья получают консервы более низкого качества.

При уборке сырья следует соблюдать осторожность, стремясь не повредить кожицу и внутренние ткани. Царапины, ссадины, ушибы, вмятины ухудшают качество сырья.

Время сохранения сырья от уборки до переработки должно быть максимально сокращено. Для зеленых овощей (щавеля, шпината и др.) это время не должно превышать 12 часов. Огурцы, патиссоны, томаты хранят не более 24 часов. Свеклу, морковь, капусту можно сохранить более длительное время. Грибы необходимо переработать только в день их сбора.

Переборка и мойка. Сырье, предназначенное для консервирования, перебирают, отбросив все больные, гнилые, непригодные экземпляры, после чего тщательно моют в холодной воде, удаляя все следы грязи. Сильно загрязненные экземпляры предварительно намачивают

в воде. При мойке корнеплодов рекомендуется употреблять щетки или ерши.

Бланширование. Для того чтобы при консервировании получить продукт хорошего качества, максимально сохранить естественную окраску сырья и обеспечить более полное проникновение составных частей заливки во внутренние ткани, подготовленное сырье перед консервированием подвергают бланшированию.

Для этого овощи опускают на некоторое время (на одну или несколько минут — в зависимости от вида сырья) в горячую или кипящую воду. При бланшировании разрушаются ферменты, изменяется проницаемость клеточных оболочек и уплотняются (коагулируют) белковые вещества. Эта операция также способствует удалению воздуха, содержащегося в растительном сырье.

Иногда при бланшировании добавляют в воду некоторое количество поваренной соли или лимонной кислоты. После бланширования сырье погружают в холодную воду. Это необходимо для того, чтобы на этой стадии прекратить действие высокой температуры и избежать в дальнейшем перевара.

ТАРА ДЛЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ. СТЕРИЛИЗАЦИЯ.

УКУПОРКА

Для консервирования в домашних условиях используют различную тару из стекла, которую возможно герметически укупорить и которая выдерживает температуру стерилизации.

Наши стеклозаводы выпускают специальные банки для домашнего консервирования со стеклянными крышками и кольцевыми резиновыми прокладками. В комплект входит также специальный стальной зажим.

Эти банки очень удобны в обиходе. При пользовании ими не требуется никаких вспомогательных приспособлений для укупоривания. Прижим крышки к банке осуществляется за счет разрежения воздуха внутри банки во время нагрева при стерилизации, а герметичность — за счет резиновой прокладки.

Можно также применять стандартные стеклянные консервные банки с жестяными лакированными крышками.

Эти банки выпускаются различного объема — 0,35, 0,5, 1 и 3 литра. Жестяные крышки, служащие для укупоривания банок, заканчиваются внизу бортиком с загнутым во внутрь краем. В образующийся таким образом по окружности паз вкладывается специальное резиновое кольцо. Благодаря этому кольцу после прижима крышки к банке и закатывания создается герметичность укупорки. Но при пользовании такими банками необходимо иметь специальное приспособление для укупорки (закатывания). Эта операция выполняется при помощи ручной закаточной машинки. Такие машинки разных типов выпускает наша промышленность.

Процесс укупоривания банки при помощи этой машинки производят следующим образом.

Банку закрывают крышкой с резиновым кольцом. На крышку сверху накладывают патрон машинки. Упираясь левой рукой в грибок, прижимают патрон (и находящуюся под ним крышку) к банке. Правой рукой вращают рукоятку вокруг патрона. В это время ролик загибает нижний бортик крышки, все более прижимая резиновое кольцо к венчику банки.

Необходимо следить за тщательностью укупоривания. На хорошо закатанной банке ободок крышки должен быть абсолютно гладким, без бугорков и вмятин. Качество укупорки испытывают следующим образом: закатанную банку берут в левую руку за нижнюю часть, а правой стараются повернуть крышку (с достаточным усилием) по окружности. При хорошем качестве укупорки крышка не должна смещаться.

Тару для консервирования (банки, бутылки), а также крышки, пробки, резиновые кольца, кружочки из жести необходимо предварительно, до укупоривания, подвергнуть стерилизации. Банки и бутылки тщательно моют, обдают кипятком, а затем выдерживают около двух часов в горячей духовке или протопленной печи. Крышки, резиновые кольца и пробки опускают на 10 — 15 минут (перед самым употреблением) в кипящую воду.

Порядок проведения работ по консервированию следующий. После мойки, очистки, бланшировки сырье укладывают в горячие банки. Затем в банку наливают заранее приготовленную горячую (кипящую) заливку (сладкую или острую — в зависимости от вида консервов). Степень наполнения банок (а также бутылок) консервируемым продуктом должна быть максимальной с тем, чтобы в таре оставалось возможно меньше воздуха. Наполненные стандартные банки прикрывают крышками (с вложенными резиновыми кольцами) и переносят в сосуд, подготовленный для стерилизации.

Стерилизацию можно проводить в специальных бачках или в обычных кастрюлях. На дно бачка или кастрюли кладут деревянную решетку или металлическую сетку. В крайнем случае кладут кусок полотна, сложенного в 3 — 4 слоя (важно, чтобы банки не касались дна посуды). Затем в бачок наливают воду, ставят его на источник обогрева (примус, керогаз, газовую плиту, электроплитку) и нагревают до температуры 50 — 60°. В подготовленный таким образом сосуд для стерилизации погружают только что заполненные консервируемым продуктом банки. Количество воды в сосуде должно быть такое, чтобы уровень ее достигал горловины помещенных для стерилизации банок (не выше!) или даже несколько ниже.

Затем продолжают нагревать воду до кипения и при этой температуре выдерживают банки строго определенное время. По окончании стерилизации банки вынимают из стерилизационного сосуда, следя при этом, чтобы не приподнимались и не сдвигались крышки, и быстро укупоривают с помощью закаточной машинки.

При изготовлении маринадов банки укупоривают до пастеризации (для предупреждения улетучивания уксусной кислоты). При этом могут наблюдаться случаи срыва крышек во время нагревания (вследствие значительного повышения давления внутри банки). Для предупреждения срыва на крышки предварительно надевают специальные стальные зажимы (винтовые или пружинящие) Укупоренные банки полностью погружают в воду.

Банки для домашнего консервирования со стеклянными крышками также укупоривают до стерилизации. Стеклянную крышку с резиновой прокладкой прикрепляют к банке с помощью стального зажима (прилагаемого к банке). При стерилизации банки со стеклянными крышками погружают в воду так, чтобы она покрывала всю банку вместе с крышкой.

После окончания стерилизации банки и бутылки охлаждают и зажимы с крышек можно снять.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ ОВОЩЕЙ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

СОЛЕНИЕ И КВАШЕНИЕ ОВОЩЕЙ

Соление и квашение — наиболее часто употребляемые способы консервирования овощей в домашних условиях. Консервирующими веществами, обеспечивающими длительное сохранение продукта без порчи, являются молочная

кислота и поваренная соль. Молочная кислота образуется в овощах при брожении за счет разложения сахаров молочнокислыми бактериями. При квашении и солении накапливаются относительно небольшие количества молочной кислоты, поэтому овощи, подвергнутые такой переработке, должны сохраняться в холодном месте (в леднике, подвале, погребе водоеме) для избежания быстрой порчи продукта.