

Обработка пищевых продуктов перед употреблением правила ухода за посудой



Правила ухода за посудой

1. Мыть посуду сразу же после ее использования;
2. Перед мытьем очистить посуду от остатков пищи;
3. Рассортировать посуду и мыть: сначала чайную, затем столовую и в последнюю очередь кухонную;
4. Мыть в теплой воде, используя моющие средства;
5. Пристывшую к посуде пищу отмачивать, а не соскабливать;
6. Посуду из-под молока и сырых яиц сначала мыть холодной водой, а затем горячей;
7. Ополаскивать посуду горячей водой;
8. Сушить на сушилке.



Виды тепловой обработки овощей

- **Варка** – это нагревание продукта в воде, бульоне, молоке или на пару.
- **Жаренье** – это нагревание продукта на горячей сковороде с жиром.
- **Запекания** – жаренье продукта в духовке.
- **Тушение** – продукт сначала обжаривают, а затем заливают соусом и доводят до готовности.
- **Припускание** – варят в небольшом количестве сока или жидкости.
- **Пассерование** – продукт



