



Правила работы с овощами

- Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку.
- Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток.
- При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья (если овощи поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).
- Не допускается предварительное замачивание овощей.
- Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде **не более 2 часов**.
- Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы).
- Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.
- Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.
- Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов из отварных овощей, рекомендуется варить в кожуре. Очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
- Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в мочных ваннах (если фрукты поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Обработка сырых овощей и зелени, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок

1. Выделить и промаркировать емкость для обработки зелени, сырых овощей, предназначенных для приготовления холодных закусок, салатов.
2. Приготовить 3%-ый раствор уксуса или 10 % раствор поваренной соли:
 - 3 %-ый раствор уксуса: 330 граммов 9%-ого раствора уксуса на 1 литр воды или 40 граммов 80%-ой уксусной эссенции на 1 литр воды;
 - 10 %-ый раствор поваренной соли: 100 г соли (5 столовых ложек) на 1 литр воды.
3. Пучок зелени развязать, зелень перебрать, овощи очистить от загрязнений и промыть проточной водой.
4. Поместить зелень, овощи в емкость с приготовленным раствором до полного погружения.
5. Чистые зелень, овощи поместить в перфорированную гастроемкость для стекания воды.
6. Обработанные овощи, зелень переложить в чистые гастроемкости с крышками, прикрепить маркировочный ярлык, хранить при температуре от + 2°С до + 6 °С.

Использование необработанных сырых овощей и зелени для приготовления салатов и холодных закусок не допускается!