

Утверждаю:
Заведующий МБДОУ «Аленушка»
И.Л. Саенко

ОБРАБОТКА КРУП, ОВОЩЕЙ И ФРУКТОВ.

Крупы не должны содержать посторонних примесей. Перед использованием крупы промывают проточной водой.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и протирают ветошью.

Овощи сортируют, моют и очищают. Очищенные овощи повторно промывают в проточной пищевой воде не менее 5 минут не большими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья. Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенный картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, следует соблюдать следующие правила: кожуру овощей чистят тонким слоем, очищают их непосредственно перед приготовлением; закладывают овощи только в кипящую воду, нарезав их перед варкой; свежую зелень, добавляют в готовое блюдо во время раздачи.

Листовые овощи и зелень предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработке, следует тщательно промывать холодной водой и выдерживать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течении 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой и просушивание.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно промывают в условиях цеха первичной обработке овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.