**Практическая работа №1**

**Тема:** Технологический процесс обработки и нарезка овощей

**Цель:** Закрепить знания по технологическому процессу обработки овощей

**Ход работы**

1. Заполнить таблицу Формы нарезки овощей

Таблица 1. Формы нарезки овощей

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Простые формы нарезки | Сложные формы нарезки | Вид овощей | Кулинарное использование |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

**Задание 2.***Заполните таблицу, указав показатели качества очищенных овощей.*

*Таблица 2. Показатели качества очищенных овощей*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Овощи | Показатели качества | | | |
| Внешний вид | Запах | Цвет | Поверхность |
| Клубни очищенного картофеля |  |  |  |  |
| Морковь, свекла |  |  |  |  |
| Лук |  |  |  |  |

**Сделать вывод о проделанной работе**