

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Байрамаульская СОШ»



Шихмурзаев Б.Ш.

Инструкция по обработке зелени, сырых овощей и фруктов

Первичная обработка овощей и фруктов проводится в овощном цехе (цехе первичной обработки овощей).

Первичная обработка овощей (корнеплодов) включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут с использованием дуршлагов, сеток.

При обработке белокочанной капусты удаляют 3–4 наружных листа.

При первичной обработке фруктов происходит сортировка, удаление наклеек, мытье.

Вторичная обработка фруктов, а также овощей, предназначенных для приготовления салатов, холодных закусок, после промывания в условиях овощного цеха проводится в производственных ваннах холодного или при его отсутствии – горячего цеха.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок и салатов, без последующей термической обработки выдерживают в 10% растворе поваренной соли (100 г соли на 1 л воды) в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. Обработка в солевом растворе осуществляется в условиях холодного, при его отсутствии – горячего цеха.