

IX – M4 - Procese de bază în alimentație – Săptămâna 32/32

Prelucrarea primară a materiilor prime de origine vegetală

Operații pregătitoare

Rădăcinoasele și tuberculiferele:

- spălarea;
- curățarea;
- spălarea din nou;
- tăierea în funcție de rețetă.



Bulbiferele:

- curățarea;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Vărzoasele:

- îndepărtarea frunzelor exterioare;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Frunzoasele:

- alegerea;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Legumele în conservă:

- scurgerea de lichid;
- spălarea;
- tăierea în funcție de rețetă.



Făina, făina de mălai, griș:

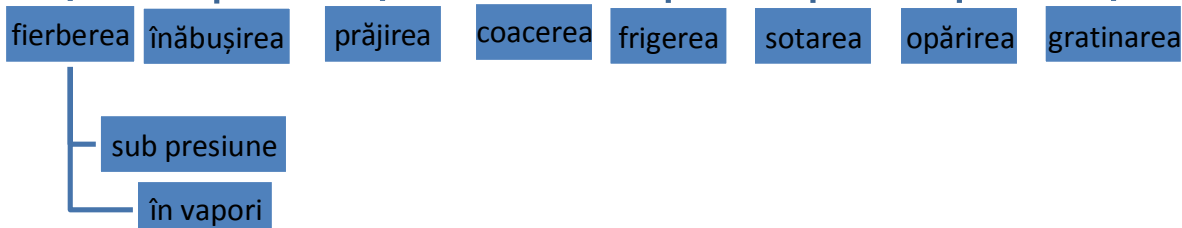
- cernerea.

Orez:

- alegerea;
- spălarea.



OPERAȚII DE PRELUCRARE



Operații pregătitoare



Carnea de porcine, bovine, ovine și vânat

- decongelarea;
- spălarea;
- fasonarea (îndepărtarea pielitelor, resturilor de tendoane sau oase, excesului de grăsime și ajustarea pentru a da o formă anume bucății de carne);
- dezosarea (dacă prevede rețeta);
- porționarea în funcție de rețetă : bucăți, felii, cubulețe, fâșii, piesă întreagă; tocare (dacă prevede rețeta).



Carnea de vânat

- eviscerarea (spintecarea pe abdomen și scoaterea conținutului);
- fezandarea în blană sau penaj (păstrarea suspendată a vânatului într-o încăpere răcoroasă sau expunerea în vânt pentru frăgezire);
- înlăturarea blănii sau penajului; fezandarea artificială sau marinare (marinarea în baie în vederea înlăturării gustului și mirosului neplăcut, specific vânatului și pentru frăgezire).



Carnea de pasăre

- deplumarea (curățarea de pene);
- flambarea;
- eviscerarea;
- îndepărtarea capului și picioarelor;
- spălarea;
- porționarea în funcție de rețetă.

Operații pregătitoare

