

Тарасов Алексей Валерьевич  
обучающийся по профессии  
16675 Повар

Руководитель: Матвеева Валентина Ефимовна  
преподаватель, мастер п /о, методист

### **Кроссворд по специальной технологии**

#### **Тема: Механическая кулинарная обработка овощей и грибов**

Кроссворд используется при изучении темы: **Механическая кулинарная обработка овощей и грибов**, и рекомендован обучающимся для актуализации теоретических знаний, и освоения профессиональных компетенций.

**Задание:** Разгадать кроссворд. Время на выполнение задания 25 мин.

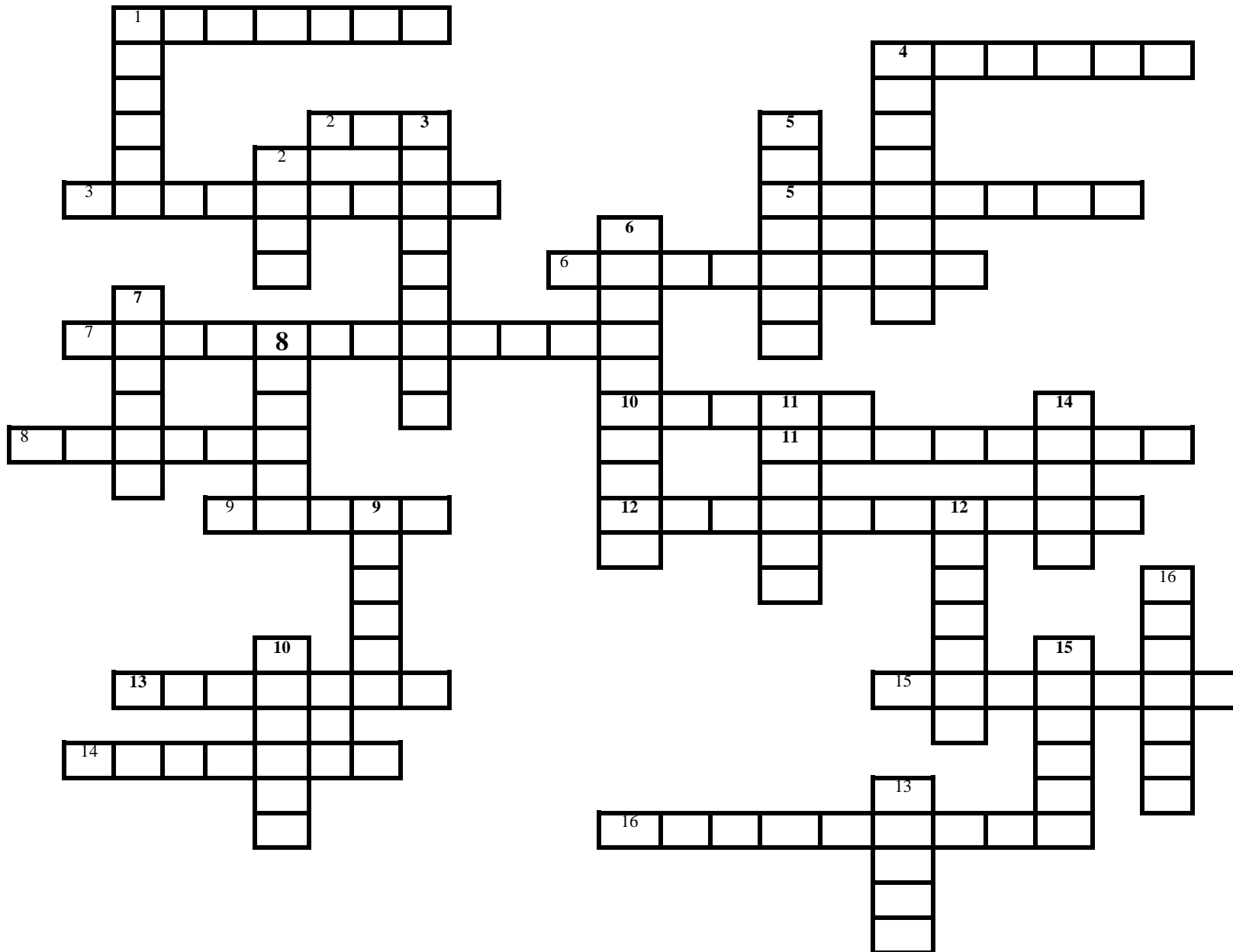
#### **По горизонтали:**

1. Вид нарезки овощей с использованием специальных инструментов (**спираль**)
2. Продукт от семи недугов (**лук**)
3. Под землей птица гнездо свила, яиц нанесла (**картофель**)
4. Кругла, а не шар, с хвостом, а не мышь, желта, как мёд, а вкус не тот (**брюква**)
5. Назовите форму нарезки овощей (**простая**)
6. Ручной способ обработки овощей после механической (**дочистка**)
7. Продукт, прошедший частичную кулинарную обработку, но не доведенный до кулинарной готовности и непригодный к употреблению (**полуфабрикат**)
8. Однолетнее травянистое листовое растение, применяемое в качестве десертных и салатных овощей (**шпинат**)
9. Царство живой природы, сочетающие в себе некоторые признаки как растений, так и животных, богаты белками, экстрактивными веществами (**грибы**)
10. Измельчение овощей вручную или на куттерах (**рубка**)
11. Органические вещества, содержащие карбонильную группу и несколько гидроксильных групп, в процессе тепловой обработки образуют румяную поджаристую корочку (**углеводы**)

12. Сортировка овощей по размеру (**калибровка**)
13. Вид обработки продуктов, который способствует равномерной тепловой обработке, придает блюдам красивый внешний вид (**нарезка**)
14. Форма нарезки овощей, с использованием дополнительных приемов или оборудования (**сложная**)
15. Распространенная, простая форма нарезки овощей, с использованием приёма шинкования (**соломка**)
16. Карбованные овощи, нарезанные поперёк, используют для оформления блюд (**звёздочки**)

### **По вертикали:**

1. Красный сапог в земле горит (**свёкла**)
2. В воде родится, а воды боится (**соль**)
3. Искусство приготовления пищи (**кулинария**)
4. Простая форма нарезки овощей, используют для варки супов или жарки (**брусочки**)
5. Сидит Ермолка на одной ножке, на нём сто одежек и все без застёжек (**капуста**)
6. Способ обработки овощей вручную или в механических машинах (**сортировка**)
7. Норма, для приготовления определенного количества продуктов (**порция**)
8. Смесь растительных или животных жиров, нагретых до температуры 160-170<sup>0</sup>С (**фритюр**)
9. Форма нарезки овощей, для которого используют прием обтачивания (**бочонки**)
10. Маленький, горький луку брат (**чеснок**)
11. В зависимости от назначения - нарезают крупные, средние, и мелкие (**кубики**)
12. Цех для обработки овощей (**овощной**)
13. В зелёной палатке колобки спят сладко, их довольно много. Что это? (**горох**)
14. Вид обработки, который способствует быстрой очистке и улучшает санитарные условия дальнейшей обработки (**мойка**)
15. Способ нарезки овощей пополам, а затем на радиусы (**дольки**)
16. Сверху зелена, снизу красна, в землю вросла (**морковь**)



Эталон ответов:

