

Prelucrarea primară a legumelor

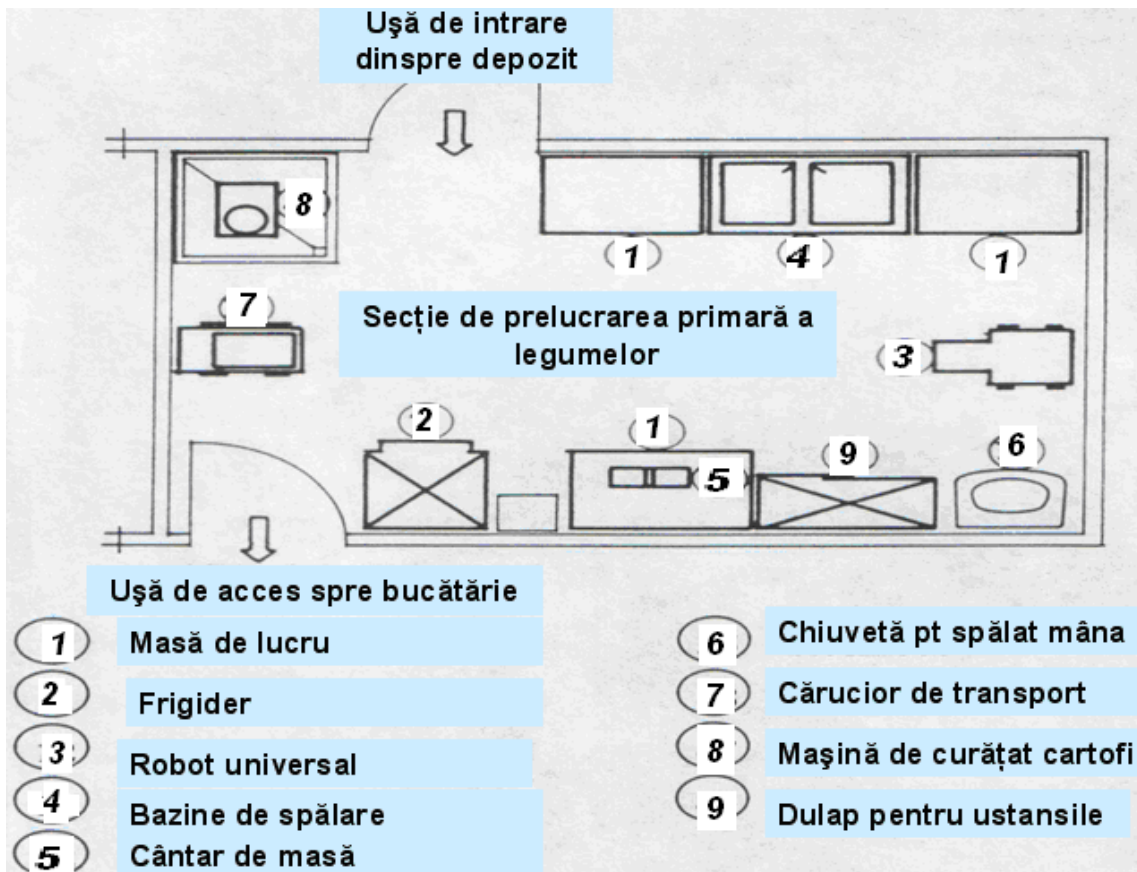
Prelucrarea primară a legumelor reprezintă primele operații efectuate în tehnologia culinară a legumelor. Scopul prelucrării primare este transformarea materiilor prime într-un semiprodus care poate fi utilizat direct la prepararea culinară și constă în îndepărtarea corpurilor străine de aderență sau amestec, a părților alterate și necomestibile, sortarea, spălarea, tăierea, scobirea, umplerea și presarea legumelor.

Faza tehnologică de prelucrare primară se realizează în spațiile de producție a unei unități de alimentație publică special amenajate și dotate denumite secții de prelucrări preliminare.

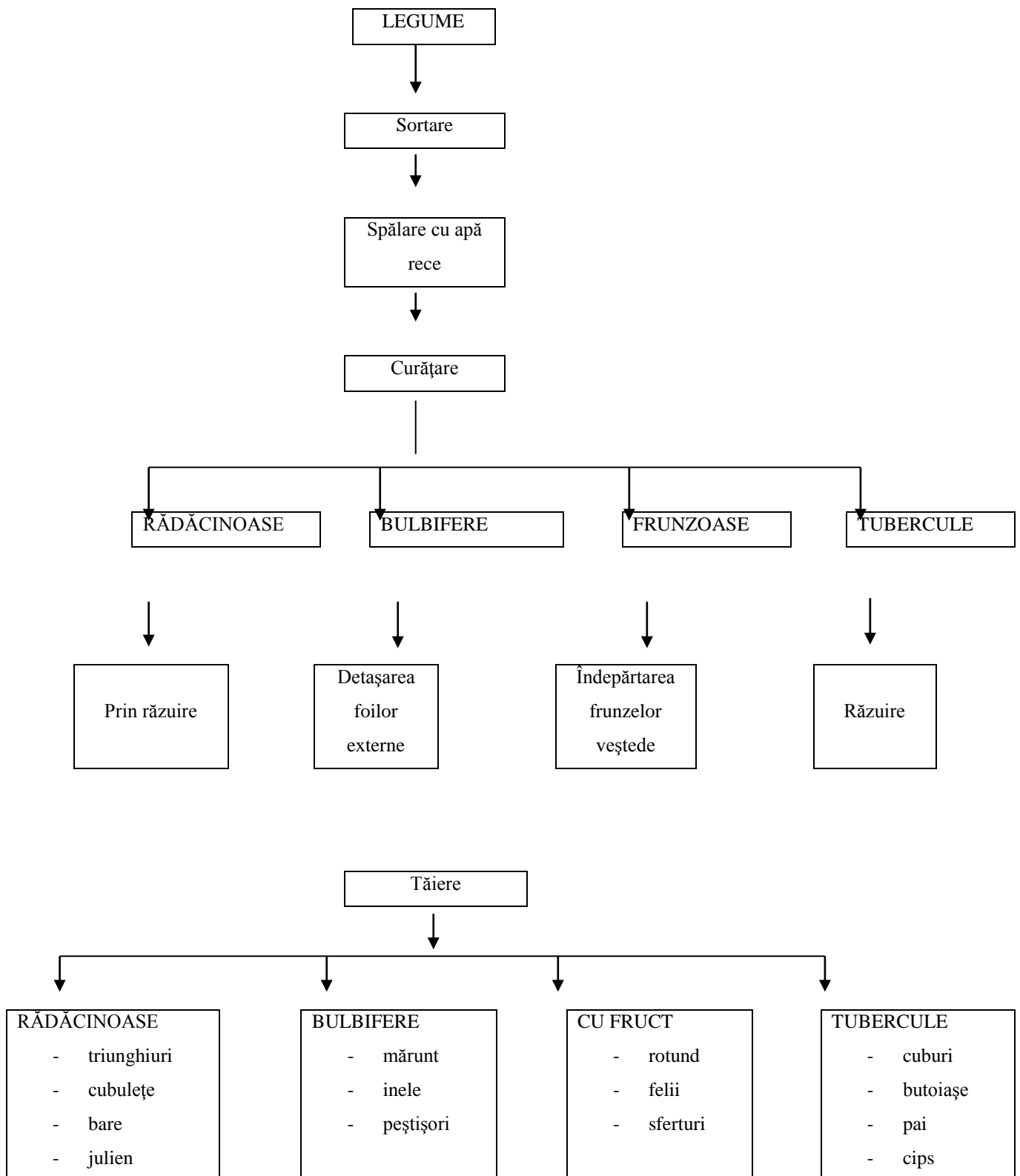
Secțiile de pregătire preliminară sunt amenajate în imediata apropiere a spațiilor de prelucrare culinară propriu-zisă (bucătărie caldă sau rece) și sunt distincte pentru legume, carne, ouă, pește.



Secțiile de pregătire preliminară sunt prevăzute cu mese de lucru, bazine de spălare, mașini de curățat și ustensile necesare.



Operațiile de pregătire preliminară a legumelor se pot reprezenta schematic astfel:



Sortarea se face după calitate, culoare, mărime precum și pentru îndepărtarea legumelor alterate sau a corpurilor străine la fasolea uscată.

Spălarea este o operație de curățare umedă cu apă rece. Spălarea legumelor este obligatorie, se urmărește îndepărtarea, cu ajutorul apei, a impurităților aflate pe suprafața legumelor, precum și a unei cantități importante din microflora epifită, ouă de viermi parazitari embrionare sau larvele acestora.

Se aplică la legumele rădăcinoase și tuberculifere, înainte și după curățarea uscată, la celelalte legume numai după curățarea uscată. Spălarea poate fi realizată prin imersie sau prin dușuri sau prin combinarea celor două metode, ceea ce presupune două faze, prespălare și spălare propriu-zisă.

Legumele care se consumă fără o prealabilă prelucrare la cald (castraveți, roșii, ridichi, salată verde) se spală de mai multe ori în apă. Eficiența spălării poate fi verificată prin numărul de microorganisme existente pe legume înainte și după spălare. Reducerea numărului de microorganisme trebuie să fie de cel puțin șase ori.

Prin spălare avem pierderi de masă de aproximativ 1-2 %. Verificarea pierderilor se face numai după uscarea legumelor, prin cântărire.

Curățarea are ca scop îndepărtarea corpurilor străine, a porțiunilor necomestibile sau nedigerabile. Aceste operații se realizează manual, mecanic sau termic.

Curățarea manuală se face numai când curățarea mecanică nu se poate aplica, de exemplu avem cantități mici de legume de curățat sau în completarea curățării mecanice, deoarece pierderile de masă sunt mai mari la curățarea manuală decât la cea mecanică.

Curățarea termică poate fi realizată prin căldură umedă - aburire sau imersare câteva secunde în apă aflată în fierbere, apoi trecere bruscă într-un vas cu apă rece în care s-au introdus cuburi de gheață (de exemplu eliminarea pieluței la tomate) – sau prin căldură uscată – expunerea legumelor pe o placă metalică, grătar metalic încins sau introducerea în cuptor încălzit (de exemplu ardei dau vinete).

În general la curățare se urmărește îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau cât mai puține frunze exterioare, deoarece vitaminele și sărurile minerale sunt localizate în cantitate mare în aceste părți ale legumelor.

Tăierea manuală se face în centrul plăcii de tăiere și legumele tăiate sunt dirijate spre dreapta , progresiv , apoi debarasate într-un recipient adecvat. Operația trebuie să se facă într-un moment apropiat de momentul gătirii.

Tăierea se face diferit, în funcție de preparatul la care se utilizează.

Legumele rădăcinoase se taie:

bare (Bâtonnet)



julien



sfere



butoiașe (tourne)



felii subțiri



cuburi



rondele



triunghiuri



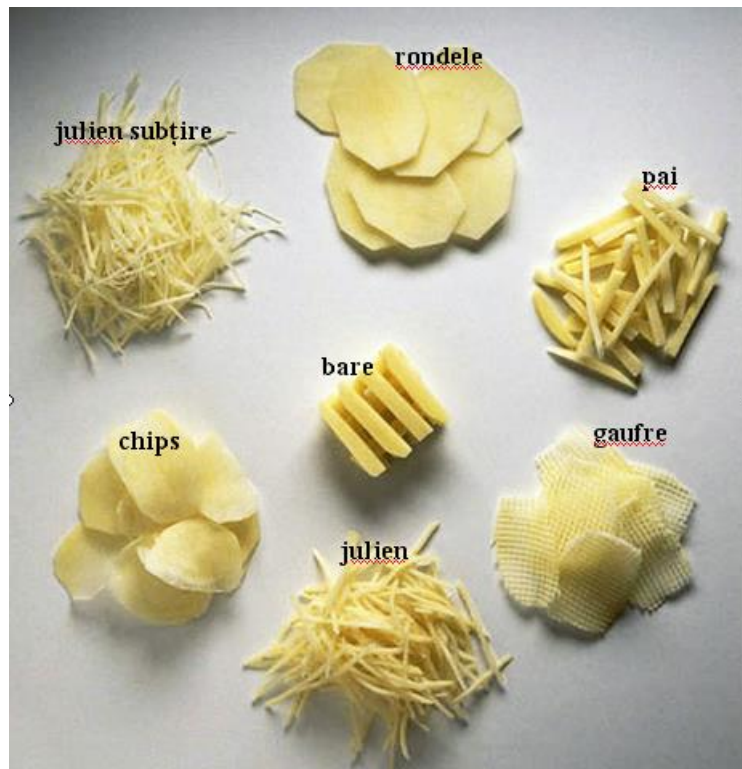
forme ovale (sifflets)



romburi (Lozenge)



Legumele tuberculifere se pot tăia astfel:



Legumele cu bulb se taie:

felii subțiri



rondele, inele



mărunt



peștișori



Legumele cu fruct se lasă uneori întregi, altele se taie:

felii



inele



sferturi



rondele



Legumele din grupa vărzoaselor se taie

fideluță



fâșii mai lațe



se crestează



se desfac buchețele



Ciupercile se taie:

sferturi



lame subțiri



Legumele cu frunze și cele condimentare rămân întregi, altele se taie
fire subțiri sau mai late (Chiffonnade)

mărunt



Cu ocazia prelucrării preliminare se înregistrează unele pierderi care creează o diferență între masa comercială a alimentelor și cea care intră în pregătirea culinară, diferență ce depinde de natura legumei și de tehnica folosită la curățire (pierderile mai mici fiind la curățarea mecanizată). Astfel pierderile sunt la legumele frunzoase – 20÷50% ; rădăcinoase – 25 ÷40% ; bulbi, tuberculi – 10 ÷ 25% ;mazăre verde – 50÷60%



Curățarea

- Are ca scop îndepărtarea corpurilor străine, a porțiunilor alterate și necomestibile
- Se poate face cu ajutorul cuțitelor obișnuite sau speciale sau cu ajutorul unor mașini.
- Se urmărește îndepărtarea unui strat cât mai subțire de coajă sau cât mai puține frunze exterioare.

Rădăcinoasele și tuberculiferele se curăță prin răzuire sau prin tăierea stratului exterior



Bulbii se curăță prin eliminarea foilor exterioare uscate





La vărzoase se elimină cotorul și frunzele exterioare, legumele cu inflorescență se desfac buchetele;



Legumele frunzoase și condimentare se curăță prin eliminarea frunzelor veștede și tijei tari



La vărzoase se elimină cotorul și frunzele exterioare, legumele cu inflorescență se desfac buchetele;



Păstăioasele se curăță prin eliminarea părților necomestibile

Curățarea termică

