

Тема урока:  
Приготовление  
ХОЛОДНЫХ СУПОВ



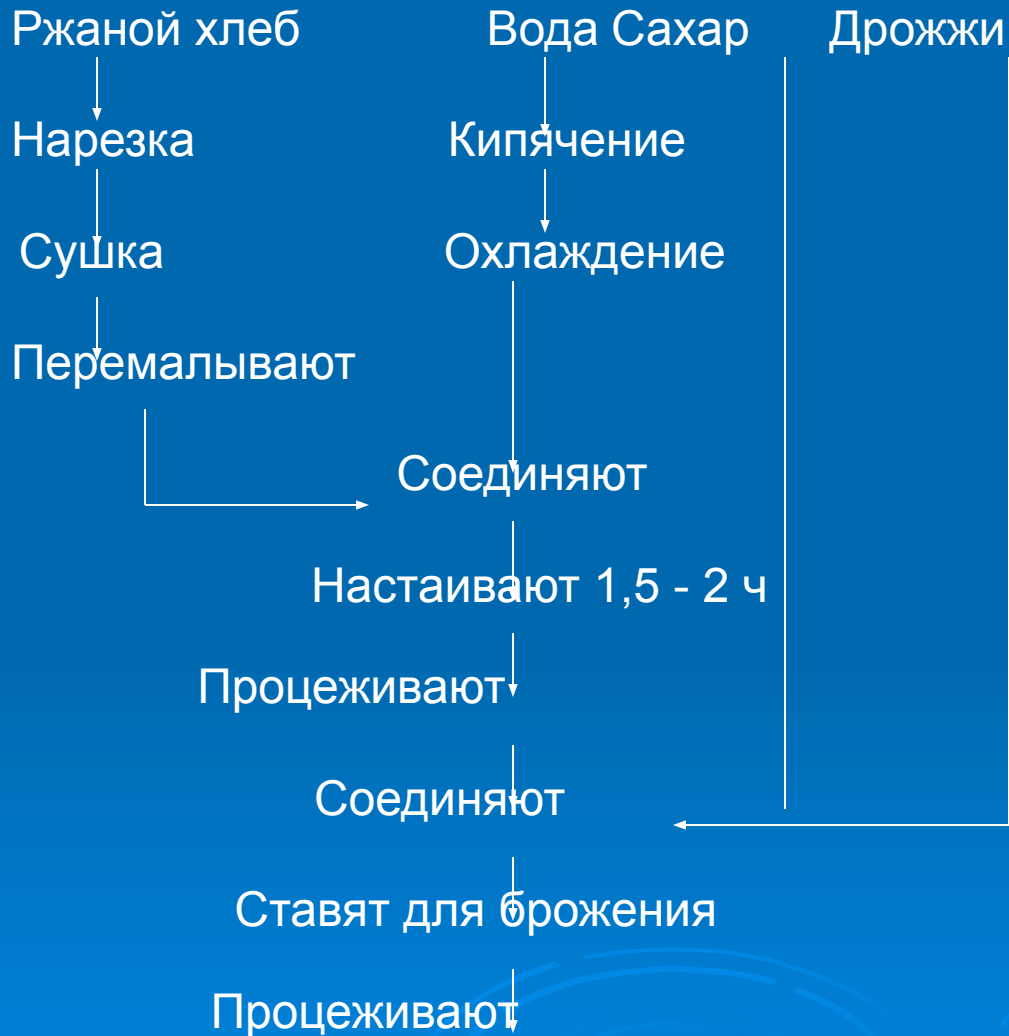
# Цели урока

- Обучить студентов трудовым действиям и приемам при приготовлении холодных супов.
- Сформировать у учащихся умение анализировать, рационально организовывать и планировать свой труд. Развить самостоятельность при выполнении работы.
- Воспитать внимательность, трудолюбие, сознательное отношение к труду.

# Холодные супы готовят на основе:

- Кваса
- Кефира
- Свекольных отваров
- Фруктовых отваров
- Отваров из овощей

# Технологическая карта Приготовление хлебного кваса



# Ассортимент холодных супов

- Окрошка мясная
- Окрошка сборная мясная
- Окрошка овощная (на квасе, на кефире)
- Окрошка уральская
- Окрошка с грибами
- Окрошка варгашинская
- Борщ холодный мясной
- Борщ холодный рыбный
- Свекольник холодный
- Свекольник по кургански
- Щи зеленые (с яйцам, с мясом, с рыбой)
- Ботвинья

# Посуда, инвентарь для приготовления холодных супов



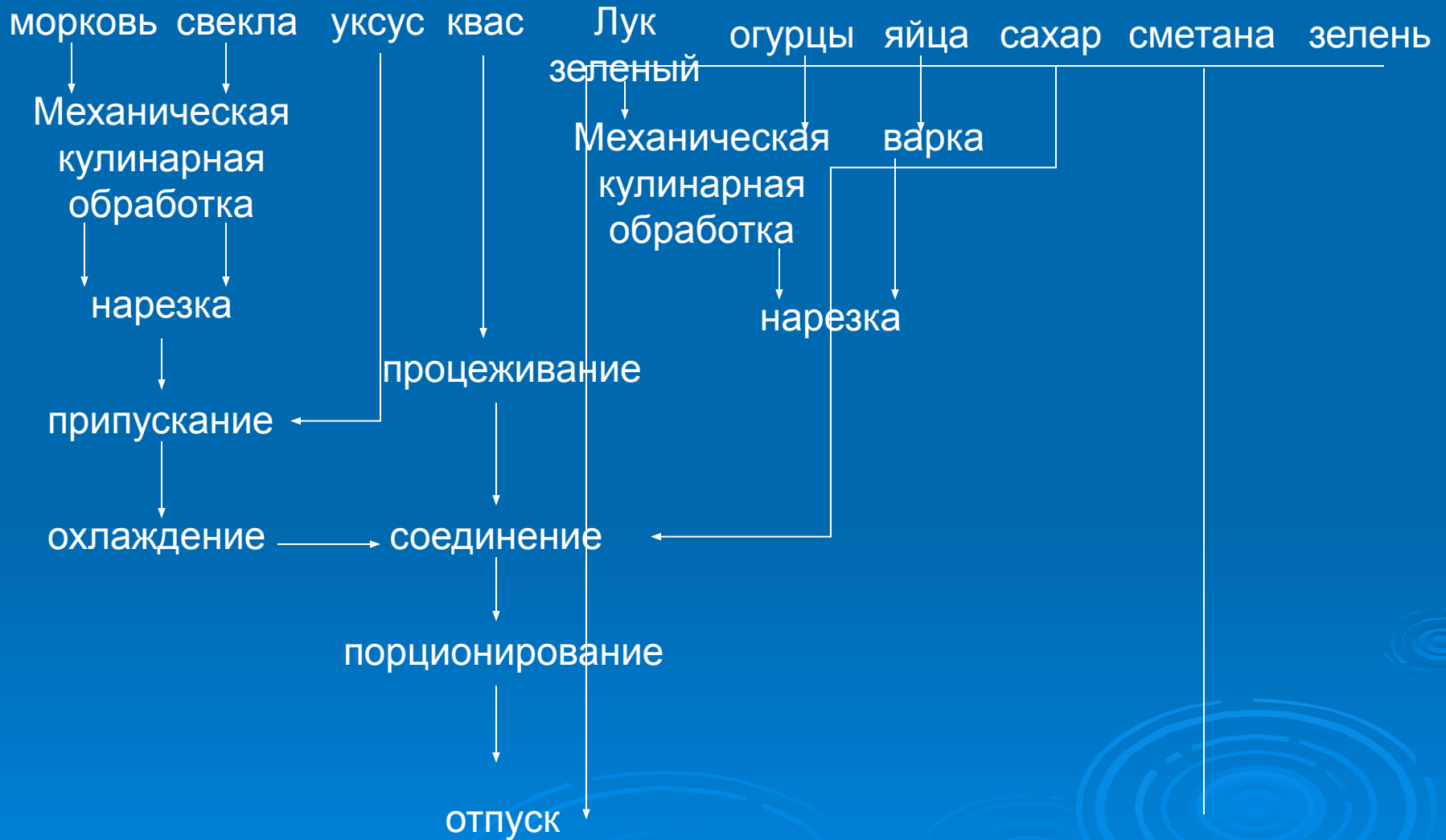
# Стадии приготовления окрошки

- Подготовка продуктов
- Заправка кваса
- Отпуск



# Технологическая схема

## Название блюда: Свекольник холодный





# Технологическая карта

## Рецептура № 186

### Наименование блюда: окрошка мясная

Наименование продукта	Брутто	Нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	219	161
Масса готовой говядины	-	100
Квас хлебный	700	700
Лук зеленый	75	60
Огурцы свежие	150	120
Сметана	10	10
Яйца	1 шт	40
Сахар	10	10
Горчица готовая	4	4
Выход	-	1000
Сметана	30	30

# Техника безопасности при работе С НОЖОМ

- Ручка ножа должна быть плотно закреплена, лезвие без изгибов, ручка сухая
- Продукт прижимают левой рукой к доске большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа, нож касается фалангов пальцев.
- Нож передают держа за лезвие ручкой вперед



# Варианты сервировки стола при подаче первых блюд

Суповая тарелка и глубокая тарелка стоят на блюде-подставке. Слева рядом, чуть выше вилок – тарелка для хлеба. Столовые приборы расположены следующим образом: суповая ложка – справа рядом с ножом для рыбы, вилка для рыбы лежит по левому внешнему краю, для главного блюда около тарелки лежат соответствующие вилка и нож.



На блюде-подставке стоят глубокая тарелка и суповая чашка. Суповая ложка лежит справа по внешнему краю, затем – нож и вилка для закуски



В данном случае глубокая тарелка, стоит на большом блюде-подставке.





# Оформление и подача холодных супов

## Окрошки











# СВЕКОЛЬНИКИ





# Требования к качеству окрошки

***Внешний вид*** – жидкая часть мутная от присутствия сметаны и яичного желтка.

***Консистенция*** – вареного мяса мягкая, свежих огурцов плотная.

***Вкус и запах*** – кисло сладкий, в меру соленый, слегка острый.

***Цвет*** – от светло до желто коричневого.