

**Описание технологического  
процесса приготовления суп лапша  
домашняя на грибном отваре,  
винегрета с сельдью , булочки  
«Ванильная»**

**Выполнил :  
обучающийся группы  
№302 Субботин Иван**

**Цель работы:** описать технологический процесс приготовления блюда «суп лапша домашняя на грибном отваре», «винегрета с сельдью» и булочки «Ванильная».

### **Задачи**

1. изучение литературы по данному вопросу;
2. составление рецептуры и калькуляции кулинарного и кондитерского изделия;
3. описание технологического процесса приготовления блюда «суп лапша домашняя на грибном отваре»
4. описание технологического процесса приготовления «винегрета с сельдью».
5. описание технологического процесса приготовления булочки «Ванильная».

# Суп «Лапша домашняя на грибном отваре»



# Рецептура

Наименование	Брутто (в гр.)	Нетто (в гр.)
Мука пшеничная для замеса	87,5	87,5
Мука на подпыл	6	6
Яйца	3	25
Вода	17,5	17,5
Соль	2,5	2,5
<b>Выход (подсушенной лапши)</b>	-	<b>100</b>

# Грибной отвар

Для приготовления отвара используют свежие и сушеные грибы. Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10-15 минут, что бы отмокли присохшие посторонние частицы. Затем хорошо промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3-4 часа. Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой они замачивались, и варят 1.5-2 часа. Готовый отвар сливают, дают ему отстояться процеживают не до конца. Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, после чего их шинкуют рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки.



# Лапша домашняя

**В холодную воду вводят сырые яйца, соль, перемешивают, добавляют муку и замешивают крутое тесто, которое выдерживают 20...30 минут для того, чтобы оно лучше раскатывалось.**

**Куски готового теста кладут на стол, посыпанный мукой, и раскатывают в пласт толщиной 1...1,5 мм.**

**Пересыпанный мукой пласти складывают один на другой, нарезают полоски шириной 35...40 мм, которые режут поперек полосками шириной 3...4 мм или соломкой.**

**Лапшу раскладывают на посыпанные мукой столы слоем не более 10 мм и подсушивают в течении 2...3 часа при температуре 40...50 °С**



# Приготовление блюда суп лапш Домашняя

**В кипящий бульон кладут пассированные коренья и лук, затем подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности, в конце варки добавляют специи и соль. Запять минут до готовности добавляют рубленые грибы.**



# Требования к качеству блюда

Требования к качеству

Внешний вид: в жидкой части супа лапша сохранила форму нарезки. Лапша одинакового размера. Грибной отвар слегка мутноватый.

Консистенция: лука - мягкая; лапши - хорошо набухшая, мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей. Отвар в супе слегка вязкой консистенции от грибов.

Цвет: супа - золотистый, жира на поверхности светло-оранжевый. Лапша желтоватого оттенка.

Вкус: грибов, овощей, лапши, умеренно соленый .

Запах: грибов и пассерованных овощей.



# Правила подачи

Сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 мин для того, чтобы они настоялись, жир всплыл на поверхность и сделался более прозрачным, а суп стал ароматным.

Отпускают горячие супы в подогретой тарелке или суповой миске. Вначале кладут плотную часть  $1/3$  и наливают  $2/3$  жидкой части, посыпают зеленью. Порция 500 грам. Посыпают мелко нарезанной зеленью укропа, петрушки или лука для обогащения супа витаминами, улучшение аромата, вкуса и внешнего вида.



# Технология приготовления



# 1. Свеклу отварить до готовности.



## **2. Картофель и морковь отварить до Готовности.**



### 3. Лук мелко нарезать.



## 4. Огурцы нарезать кубиками.



**5. Если капуста сильно соленая, ее промыть, мелко нарубить.**



## **6. Морковь нарезать кубиками.**



## 7. Свеклу нарезать кубиками.



## 8. Картофель нарезать кубиками.



**9. Смешать картофель, морковь, огурцы, лук, капусту, свеклу.**

**10. Посолить.**

**11. Заправить растительным маслом.**



**11. Сельдь нарезаем тонкими кусочками, украшаем.**



# Требования к качеству блюда



# Правила подачи

