

Тема: Заправочные супы



Цель урока: закрепить знания учащихся по данной теме, формировать умение учащихся систематизировать информацию по теме «Приготовление заправочных супов»

Задачи:

1. Активизировать, закреплять и систематизировать знания, умения, полученные в ходе изучения темы: «Заправочные супы»
2. Развивать умение логически мыслить, применять теоретические знания при решении практических заданий.
3. Воспитывать культуру общения, коммуникабельность, интерес к процессу обучения.

Заправочными супами – называют супы, при приготовлении которых в бульоне проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия.



К заправочным супам относятся:

- Щи
- Борщи
- Рассольники
- Солянки
- Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями



Щи-история русских щей насчитывает многие века. Считается, что они появились в национальной кухне еще в IX веке, когда капуста была завезена из Византии. Щи — общепризнанное национальное русское блюдо, о котором народ сложил множество пословиц и поговорок- «Щи да каша — пища наша», «Где щи, там и нас ищи». На щи зазывали гостей, они были знаком гостеприимства.

Виды щей:

- щи из свежей капусты
- щи зеленые
- щи из квашенной капусты



Характеристика видов щей

Виды щей	Состав продуктов	Форма нарезки
Щи из свежей капусты с картофелем		
Щи из квашенной капусты с картофелем		
Щи зеленые		

Виды щей	Состав продуктов	Форма нарезки
Щи из свежей капусты с картофелем	св.капуста картофель морковь реп.лук	<ul style="list-style-type: none"> - шашки или соломка - кубик или дольки - ломтик или соломка - ломтик или соломка
Щи из квашенной капусты с картофелем	квашеная капуста картофель морковь реп.лук	<ul style="list-style-type: none"> - соломка - дольки или брусочки - соломка - соломка
Щи зеленые	щавель картофель репч.лук	<ul style="list-style-type: none"> - пюре из щавеля - кубик - мелкий кубик

Борщи — заправочный многокомпонентный суп и является технологически сложным в приготовлении блюдом. Главная составляющая часть любого борща — свёкла, прежде всего она создаёт вкус, аромат и цвет борща. . В Украине борщ известен с 14 века и является национальным блюдом.

Виды борщей:

- борщ украинский
- борщ сибирский
- борщ флотский



Характеристика видов борщей

Виды борщей	Состав продуктов	Форма нарезки
Борщ украинский		
Борщ сибирский		
Борщ флотский		

Виды борщей	Состав продуктов	Форма нарезки
Борщ украинский	<ul style="list-style-type: none"> - капуста - свекла - морковь, реп.лук - картофель - болг.перец 	<ul style="list-style-type: none"> СОЛОМКА СОЛОМКА СОЛОМКА брусочки СОЛОМКА
Борщ сибирский	<ul style="list-style-type: none"> - капуста - свекла - морковь, реп.лук - картофель - фасоль 	<ul style="list-style-type: none"> ШАШКИ ЛОМТИК ЛОМТИК кубик
Борщ флотский	<ul style="list-style-type: none"> - капуста - свекла - морковь, реп.лук - картофель - гречневая крупа 	<ul style="list-style-type: none"> ШАШКИ ЛОМТИК ЛОМТИК кубик

Тест по теме: «Щи борщи»

1 Выберите правильный или наиболее полный вариант ответа.

1. Какой формы нарезают капусту для борща «Московский»:

- а) соломка;
- б) шашки;
- в) рубка?

2. Какой борщ перед подачей заправляют чесноком:

- а) «Московский»;
- б) «Украинский»;
- в) «Сибирский»?

3. Какой вкус должен иметь борщ:

- а) кислый;
- б) сладковатый;
- в) кисло-сладкий?

4. При какой температуре подают горячие супы:

- а) 40...50 С;
- б) 70...75 С;
- в) 80...85 С?

5. Какой тепловой обработке подвергают белые корни и лук при приготовлении борщей:

- а) пассерование;
- б) варка
- в) припускание?

6. Чем отличается борщ украинский от флотского?

Тест по теме: «Заправочные супы»

1. В чем отличие жидкой основы солянок от других заправочных супов? (**концентрированный бульон**)

2. Найдите ошибки в технологической последовательности приготовления рассольника «Ленинградский»

1. Приготовление бульона.
2. Первичная обработка овощей
3. Подготавливают крупу.
- 4. Припускают лук, морковь - пассеруют**
- 5. Пассеруют соленые огурцы - припускают**
6. В кипящий бульон закладывают картофель.
7. Доводят до кипения.
8. Добавляют пассерованные овощи.
9. Варят 10 минут.
10. Вводят подготовленные соленые огурцы.
11. Доводят до вкуса.
12. Отпуск.

3. Рассольник с белокочанной капустой называется:

- **домашний**
- московский
- зеленый

4. В сибирский борщ кладут:

- гречневую крупу
- щавель
- **фасоль**

5. Чем отличается рассольник домашний от ленинградского?

домашний- используют капусту
ленинградский- перловую крупу

6. Назвать форму нарезки моркови в блюде – щи зеленые. **Морковь не используют**

7. Чем отличается борщ украинский от флотского?

Украинский – форма нарезки (соломка), болгарский перец, свиной шпик
Флотский - форма нарезки (ломтик, шашки), гречн.крупа