

Тема: «Приготовление щей».

Цель: Изучить ассортимент,
технологию приготовления щей

. Рассмотреть способы подачи.

Изучить требования,
предъявляемые к качеству
готовых блюд.

Мотивация:

- *Щи- национальное русское блюдо, символ русской кухни.*



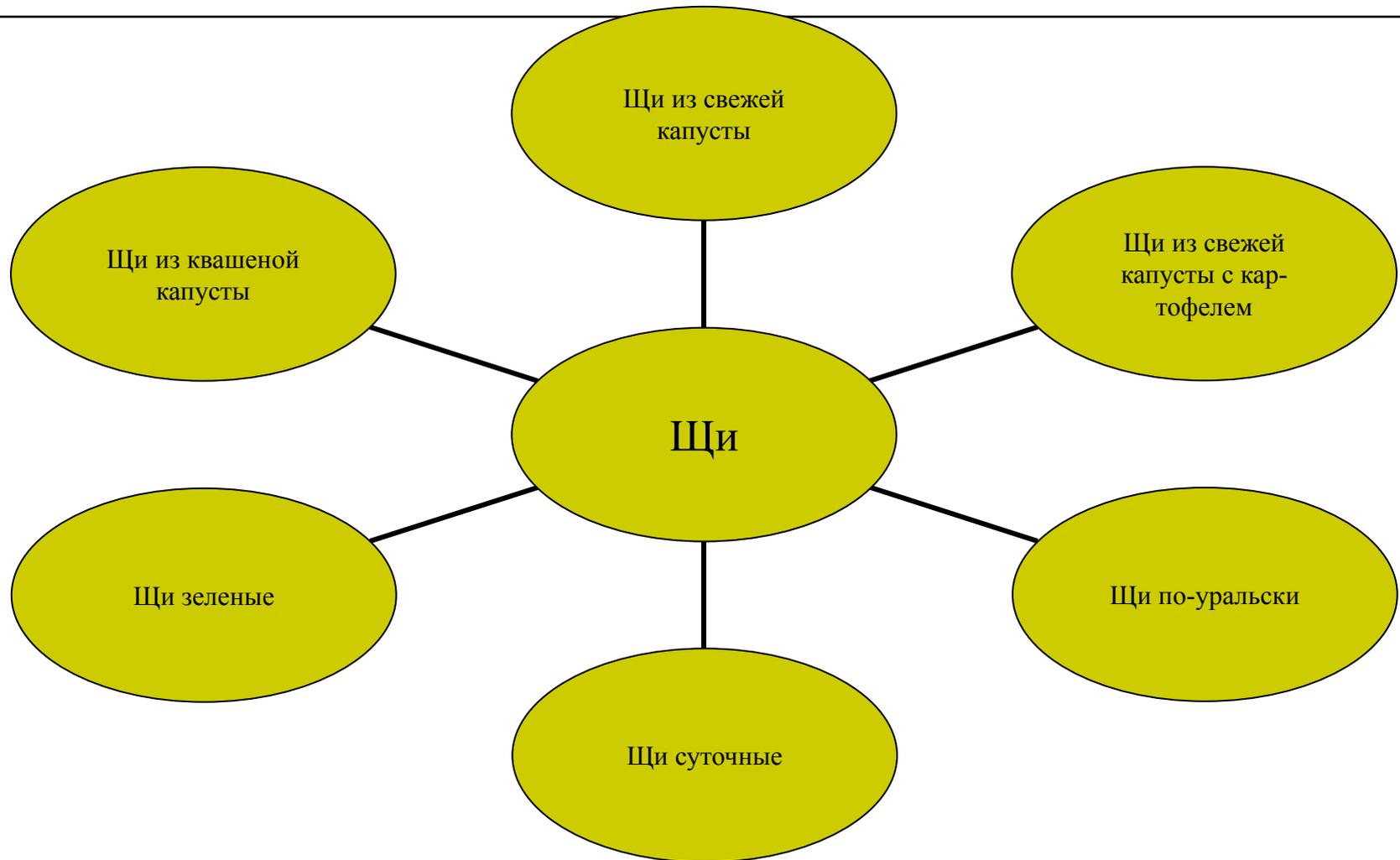
Историческая справка

- В XVI веке все похлебки назывались щами.
- Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе более 1000 лет.
- Щи были более полные по составу – «богатые» и «пустые» (из одной капусты и лука).

Пословицы и поговорки

- Щи – всему голова
 - Щи да каша – пища наша
 - Голодному Федоту любые щи в охоту
 - Наши щи хоть кнутом хлещи

Ассортимент щей



Рецептура щей

В состав щей входят:

- Капуста свежая и квашеная, щавель, шпинат, ранняя крапива.
- Морковь, репа, петрушка корень.
- Картофель.
- Лук, чеснок.
- Мука, крупа.
- Томат пюре, помидоры свежие.
- Яйца, зелень петрушки, укропа.

Последовательность технологии приготовления щей

- 1. Варка бульона.
- 2. Первичная обработка овощей (очистка, мытье, нарезка).
- 3. Тепловая обработка овощей (пассерование, тушение).
- 4. Приготовление щей (последовательность закладки продуктов в зависимости от времени варки, доведение до вкуса).
- 5. Оформление и подача щей.



Виды бульонов

- Костный;
- Мясо – костный;
- Рыбный;
- Грибной;
- Куриный;
- На воде, крупяных или овощных отварах.



Для повышения калорийности и питательной
ценности щей вводятся :

- **Мясо;**
- **Рыба;**
- **Копчености;**
- **Ветчина;**
- **Сало;**
- **Сметана или майонез и т.д.**

Полезные советы :

1. Если с картофелем, то закладываем после капусты;
2. Раннюю капусту закладываем вместе в картофелем;
3. Если капуста горчит – бланшируем;
4. Если капуста квашенная – её тушат с жиром, томатом и небольшим количеством бульона 1,5ч. и закладывают после картофеля.
5. Если с крупой - то отвариваем отдельно до полуготовности, закладываем крупу первой.

Подача щей

- Щи подают при T 75-85 C. Выход 500 г, 250 г.
- Щи наливают в подогретую тарелку в два приема – вначале плотную часть, а затем жидкую. Кладут мелкорубленную зелень укропа и петрушки 2-3 г и сметану 10 г.
- Щи из свежей капусты – с пирожками печеными, ватрушками, кулебякой.
- Щи из кислой капусты – с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником, ватрушками отдельно на пирожковой тарелке.

Наименование	Особенности приготовления
Щи из свежей капусты	Без картофеля, с мучной пассеровкой
Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем	С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата
Щи суточные	С квашеной капустой, тушеной со свинокопченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью
Щи зеленые	Со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассеровкой, отпускают с отварным яйцом
Щи из щавеля	Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек»
Щи по–уральски	Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная)
Щи томленые с гречневыми блинами	Готовые щи томятся в горшочках и подаются в них с гречневыми блинами
Щи боярские	Готовятся с мясом, грибами. Отпускают в горшочке, закрытом лепешкой

Виды подачи щей



Виды подачи щей



Виды подачи щей



Виды подачи щей



Щи из свежей капусты



Приготовление мясокостного бульона



В кипящий бульон добавляем корни и репчатый лук, для вкуса и цвета бульона.

Пассеруем овощи, в конце

пассерования добавляем томатное пюре, пассеруем 3-5 мин.



Закладываем овощи в кипящий бульон, в определенной последовательности, и варим до готовности



Схема технологической последовательности приготовления блюда «Щи из свежей капусты с картофелем»

Закладка овощей в кипящий бульон

Капуста свежая

Картофель

Пассерованные овощи с томатным пюре

Соль, специи



Технологическая карта № 1

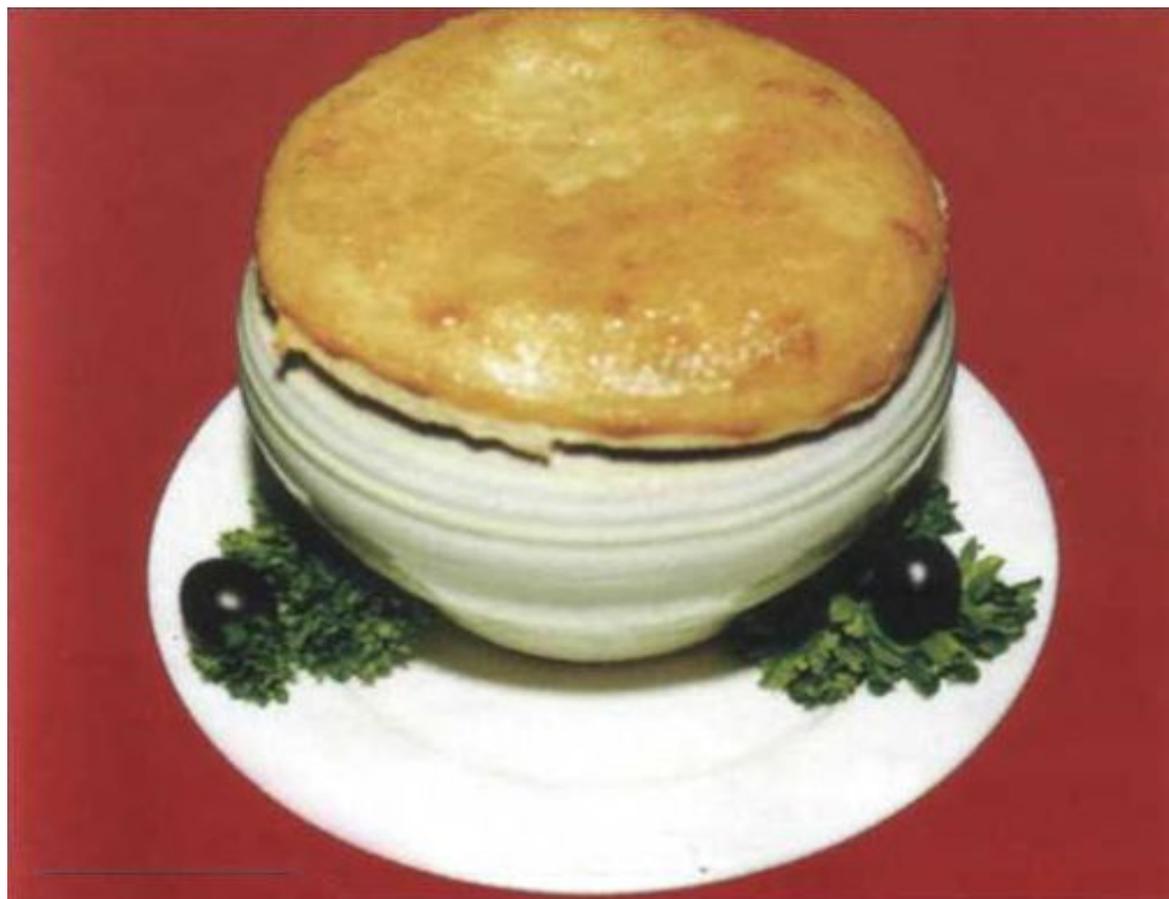
№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса брутто (кг) на кол-во порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Капуста белокочанная свежая	150	120		
2	Картофель	80	60		
3	Репа	20	15		
4	Морковь	25	20		
5	Петрушка (корень)	6,5	5		
6	Лук репчатый	24	20		
7	Томатное пюре	10	10		
8	Кулинарный жир	10	10		
9	Бульон	325	325		
	Выход:	-	500	10п. по 500	50п. по 500

Щи суточные



**заправочные
супы**

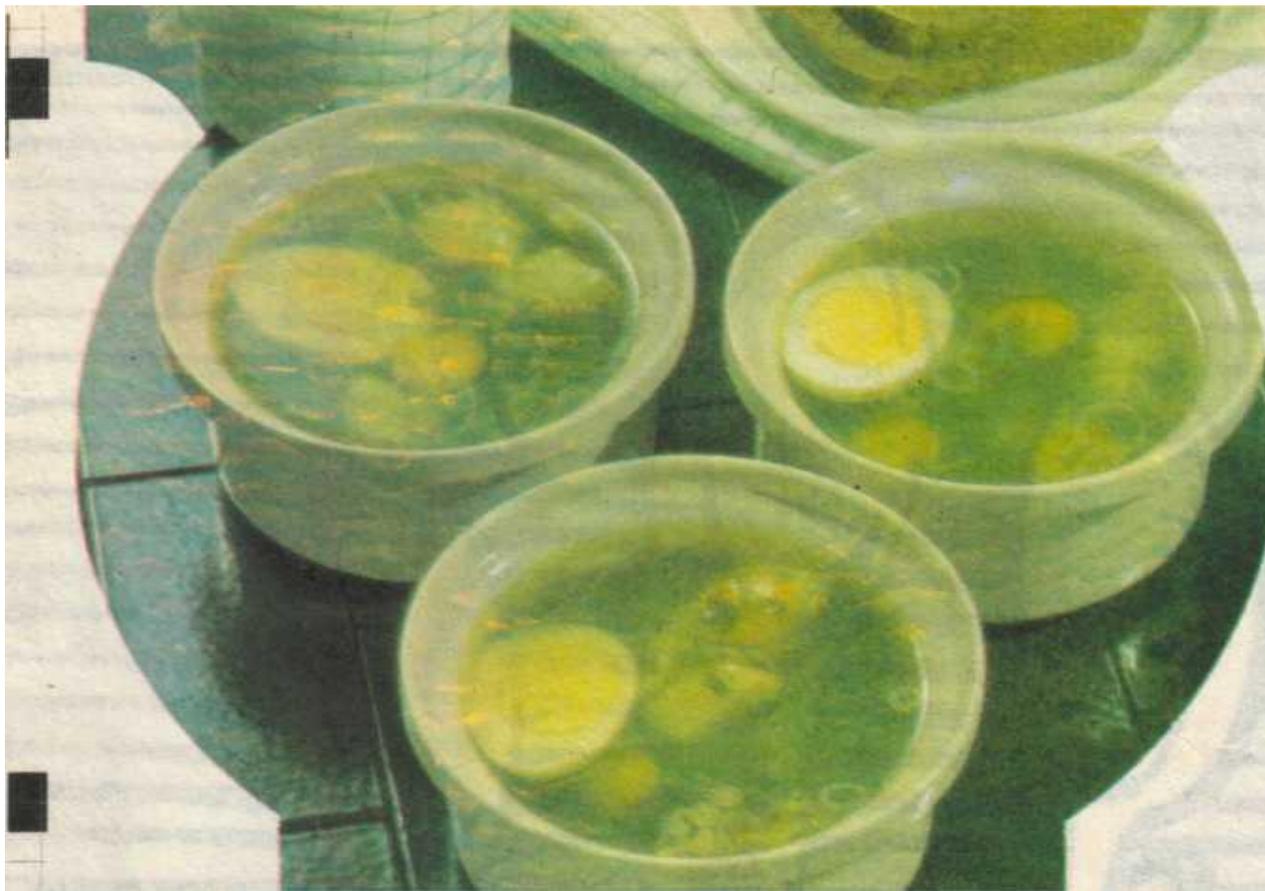
Подача щей суточных



Щи зеленые



Подача щей зеленых



Щи из квашенной капусты



ЩИ С КРУПОЙ



Квашеную капусту порубить и тушить. Крупу (рисовую, перловую, пшено) перебрать и промыть (перловую варить до полуготовности). Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать, в конце пассерования добавить томат-пюре. В кипящий бульон засыпать подготовленную крупу, довести до кипения, опустить тушеную капусту и варить 15-20 мин. Затем ввести пассерованные овощи, в конце варки добавить соль, специи и варить до готовности.

В готовые щи положить растертый с солью чеснок и настоять. Подать щи со сметаной и зеленью.

ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ



Требования к качеству щей

Внешний вид – капуста, коренья, картофель должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира, сметана и укроп.

Цвет – бульон прозрачный или слегка коричневый, жир на поверхности оранжевый.

Вкус и запах – в меру соленый, щи сладковатого вкуса с ароматом пассерованных овощей, томата и бульона. Щи кисло сладкого вкуса (квашеная капуста). *Не допускается запах и вкус пареной капусты.*

Консистенция – капуста, овощи мягкие, но не переваренные, без хруста.

Хранение супов

Супы рекомендуется хранить **не более 2 часов** после приготовления
(за исключением суточных)

Более длительное хранение приводит к разрушению витаминов и ухудшению внешнего вида блюда.

Вывод:

- Щи русское национальное блюдо, готовят их из свежей капусты и квашеной, щавелем, и шпинатом , иногда с молодой крапивой.
- В качестве жидкой основы используют бульоны, грибной, крупяной и овощной отвары.
- При отпуске к щам подают пирожки, или ватрушки, или кулебяку, или, рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, ватрушку.



ТЕСТ-ОПРОС



1. Выберите из перечисленных в ответах
характеристик воды ту, которая

соответствует требованиям к воде,
применяемой для заливки продуктов при
приготовлении бульонов.

А) холодная.

Б) теплая

В) горячая



2. Выберите из перечисленных вариантов
ответов тот, который соответствует
определению бульона

- А) отвар, полученный при варке костей, мяса, рыбы.
- Б) жидкость, оставшаяся после варки каких-либо продуктов



3. За сколько минут до окончания варки супа
вводят пассерованные корни?

А) 5-10 мин

Б) 20-25 мин

В) 10-15 мин.



4. Что является характерной особенностью заправочных супов

- А) использование пассерованных корней и лука.
- Б) использование лезона



5. Почему при варке супов, в рецептуру которых входят продукты, содержащие кислоту, в первую очередь закладывают картофель, а через некоторое время продукты, содержащие кислоту

- А) для сохранения питательных веществ
- Б) в кислой среде овощи плохо размягчаются и остаются недоваренными.



6. С какой целью готовые супы выдерживают
на краю плиты 10-15 минут?

А) чтобы не обжечься

Б) чтобы перестал кипеть

В) чтобы жир всплыл и суп стал прозрачным.



7. Какие супы можно отнести к заправочным?

~~А) щи, борщи, солянки.~~

Б) сладкий суп, суп-пюре

В) молочный суп, прозрачный суп



8. Почему корень петрушки и сельдерея
~~можно не пассеровать и вводить в суп в~~
сыром виде?

- А) потому что они имеют плотную
консистенцию
- Б) в них содержатся водорастворимые
витамины.
- В) долго развариваются



Эталон ответов:

1 – а 5 – б

2 – а 6 – в

3 – в 7 – а

4 – а 8 – б

Задание:

- Из всех предложенных видов сырья выбрать необходимые для соответствующих щей;
- Отметить знаком в соответствии с видами

Сырье	Щи из свежей капусты с картофелем	Щи по – уральски (с крупой)	Щи суточные	Щи из щавеля
Капуста белокочанная	+			
Крупа		+		
Капуста квашеная		+	+	
Морковь	+	+	+	
Томатное пюре	+	+	+	
Бульон	+	+	+	+
Репа	+			
Петрушка (корень)	+	+	+	+
Чеснок		+	+	
Картофель	+			
Лук – порей				+
Мука пшеничная				
Кости свинокоченостей			+	
Кулинарный жир	+	+	+	
Маргарин столовый				+
Щавель				+
Молоко				+
Яйца				+
Лук репчатый	+	+	+	+

Перечислите требования к качеству щей:

1. *Внешний вид -* _____
2. *Цвет -* _____
3. *Вкус -* _____
4. *Запах -* _____
5. *Консистенция овощей -* _____

Эталон:

- ❑ *Внешний вид щей: капуста и коренья сохраняют форму нарезки, на поверхности блёстки, сметана и укроп.*
- ❑ *Цвет: бульон бесцветный, жир оранжевый.*
- ❑ *Вкус и запах: слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру солёный; без запаха пареной капусты.*
- ❑ *Консистенция овощей: кореньев и лука - мягкая, капусты - слегка хрустящая*

Задание: заполните таблицу, указав характерные особенности щей

Щи	Форма нарезки капусты	Особенности рецептуры	Приготовление щей	Особенности подачи
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
Суточные				
Зелёные				

Задание: Заполните таблицу, указав характерные особенности борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы	Особенности рецептуры	Приготовление борщей	Особенности подачи
Московский				
Украинский				
Флотский				
Сибирский				