

**Тема урока:
Приготовлени
е супов**

ПЛАН УРОКА

- Пищевая ценность и значение в питании.
- Понятие «суп»
- Классификация супов.
- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.
- Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования
- Последовательность технологических операций и общие правила супов.
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству.
- Режим хранения и реализации.

ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ

Знать:

- Пищевую ценность и значение в питании
- Понятие «суп»
- Классификация супов
- Подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов
- Температурный режим, последовательность технологических операций и общие правила супов
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству
- Режим хранения и реализации.
- Правила проведения бракеража.

ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ

Уметь:

- Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
- Приготавливать супы, соблюдая последовательность технологических операций и общие правила супов
- Применять способы сервировки, различные варианты оформления и подачи супов
- Проводить бракераж супов



ЧТО ТАКОЕ СУП:

Глобальное блюдо с особой яркой
национальной культурой или же
пережиток прошлого?



ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СУПОВ ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ

- **Суп** – важная составная часть обеда.
- Основная роль супов- возбуждение аппетита.
- Важный источник экстрактивных и минеральных веществ, витаминов.
- Возмещение потребности организма в жидкости.
- **Суп** – калорийное блюдо, и употребляя с супом хлеб и другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи) можно повысить калорийность супов.

История супа

Раньше на Руси все супы (рыбные, грибные, мясные и т.д.) называли ухой, что на языке наших предков означало “жидкая еда”. С середины 19 века ухой стали называть только рыбный отвар, а все остальные жидкие блюда, супами от немецкого слова *suppe*. Жидкое блюдо, у разных народов называются по своему, в Грузии-харчо, в Узбекистане и Туркмении – шурпа, в Азербайджане - пити, во Франции - консоме.

Богатым выбором супов славится русская кухня. Это щи, борщи, уха, грибные супы и т.п. По сравнению со вторыми блюдами супы менее калорийны и небогаты витаминами. Поэтому в них хорошо добавлять зелень, коренья, репчатый лук, пряности и т.д. Многие супы содержат экстрактивные вещества. Они активизируют деятельность пищеварительных органов.

Общие принципы приготовления практически всех горячих супов.

- Сбалансированность количества жидкости и гущи. Для различных супов она различна, важно другое: это количество жидкости должно быть взято сразу же, с учётом выкипания. Добавлять воду в суп или отливать из супа в процессе приготовления нельзя.
- Закладка продуктов в суп с учётом времени их приготовления. Каждый продукт в супе не должен потерять полностью свой вкус, вместе с тем каждый компонент должен быть доварен и вписаться в общую композицию.

- Постоянный контроль варки. Это означает, что постоянно должна сниматься пена (по крайней мере, после закладки каждого компонента), контроль кипения, температуры супа, проба.
- Своевременное внесение соли в суп, в зависимости от его вида. По общему правилу, суп надо солить только в конце приготовления, но не в самом, а так, чтобы компоненты супа успели впитать в себя достаточное количество соли.
- Умеренное кипение супа в процессе приготовления. Ещё лучше, если суп во время приготовления не кипит, а томится.

Суп - жидкое кушанье, представляющие собой отвар, приготовленный по определенному рецепту из мяса, рыбы, птицы, овощей, грибов, крупы и т. д.

Отвар - это жидкость, насыщенная тем, что в ней варилося. Чистый отвар, сваренный из мяса, рыбы или птицы называется **бульоном**. На поверхности бульона образуется жир. Это - **навар**.

ЧТО ТАКОЕ СУП?

- **Суп** – *ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.*

Суп – это блюдо, состоящее из жидкости-это основа супа, и плотной части-которая проваривается в этой жидкости, и называется **гарниром**.

Жидкая часть супа называется **бульоном** или **отваром**.

■ гарнир - крупы, овощи, картофель, макаронные изделия, мясо, мясо птицы, соленые огурцы, рыба, грибы, яйца и прочее)







КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

Супы классифицируем:

- По жидкой основе**
- По температуре подачи**
- По способу приготовления**

ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ СУПЫ

- ✓ На бульонах
 - ✓ На отварах
 - ✓ На молоке
 - ✓ На хлебном квасе
- ✓ На фруктово-ягодных отвара
- ✓ На кисло-молочных продуктах

Классификация супов

Супы

1 группа	2 группа	3 группа	4 группа
<p>на бульонах (костном, мясо-костном, из птицы, мясном, рыбном, грибном);</p> <p>на отварах (овощном, из бобовых, из макаронных изделий). (t=75°C)</p>	<p>на молоке (t=75°C)</p>	<p>на хлебном квасе, кефире, овощных отварах, охлажденных и обезжиренных мясном и рыбном бульонах (t=75°C)</p>	<p>на фруктовых и ягодных отварах: t=14°C – в весенне-летний период; t=75°C – в осенне-зимний период</p>

Супы, относящиеся к первым двум группам, подают горячими, супы третьей группы подают холодными, а сладкие супы, относящиеся к четвертой группе, в весенне-летний период рекомендуют подавать холодными, а в осенне-зимний период - горячими.

Супы, приготовленные из молочно-растительных продуктов или только из растительных, называют - вегетарианскими

Четвертую группу подразделяют на:

- протертые;
- непротертые.



ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Заправочные супы**
- **Прозрачные супы**
- **Молочные супы**
 - **Сладкие супы**
 - **Супы-пюре**
- **Холодные супы**



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

- ❖ Горячие супы (температура подачи 70-75 °С, супы-пюре – температура подачи 55-60*С)
- ❖ Холодные супы (температура подачи 10-14*С)

Супы

горячие

холодные

заправочные

протертые

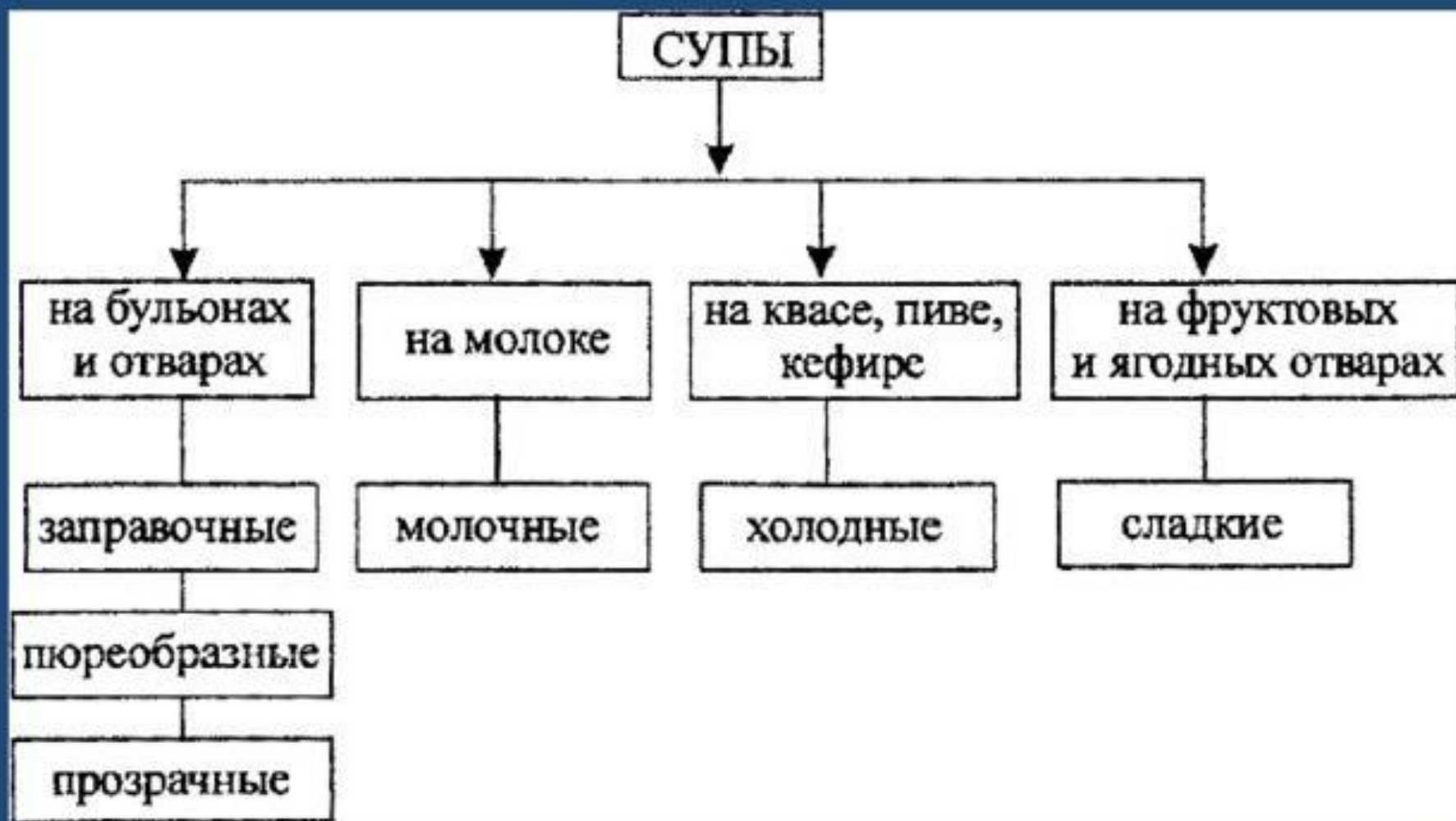
прозрачные

молочные

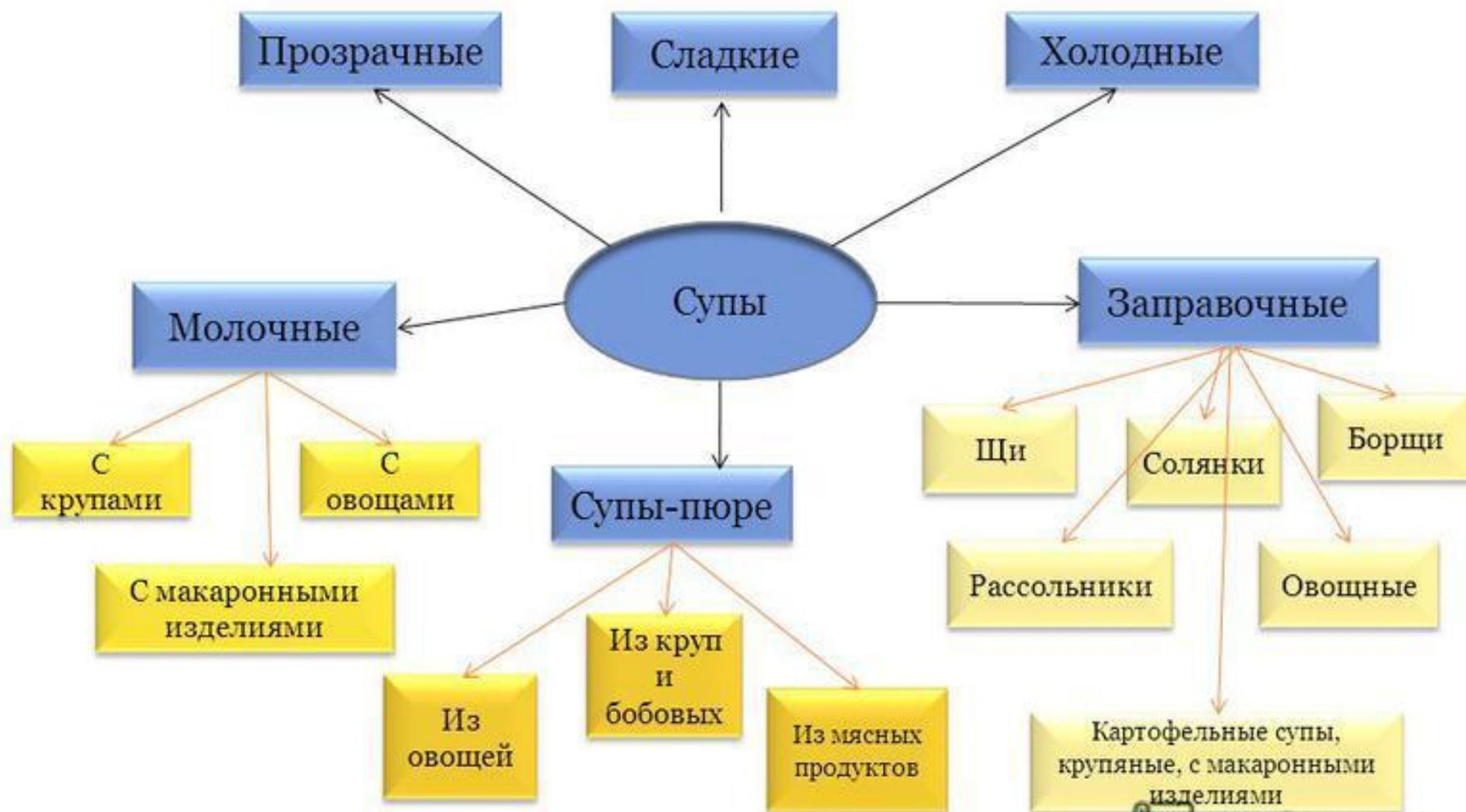
сладкие

на квасе,
кефире,
свекольном
отваре

2 Классификация супов



Классификация супов



Заправочные супы те, которые в конце варки заправляют пассированными овощами, томатом - пюре, сметаной

Прозрачные супы

- концентрированные бульоны. Они должны быть не мутными и без жира на поверхности.

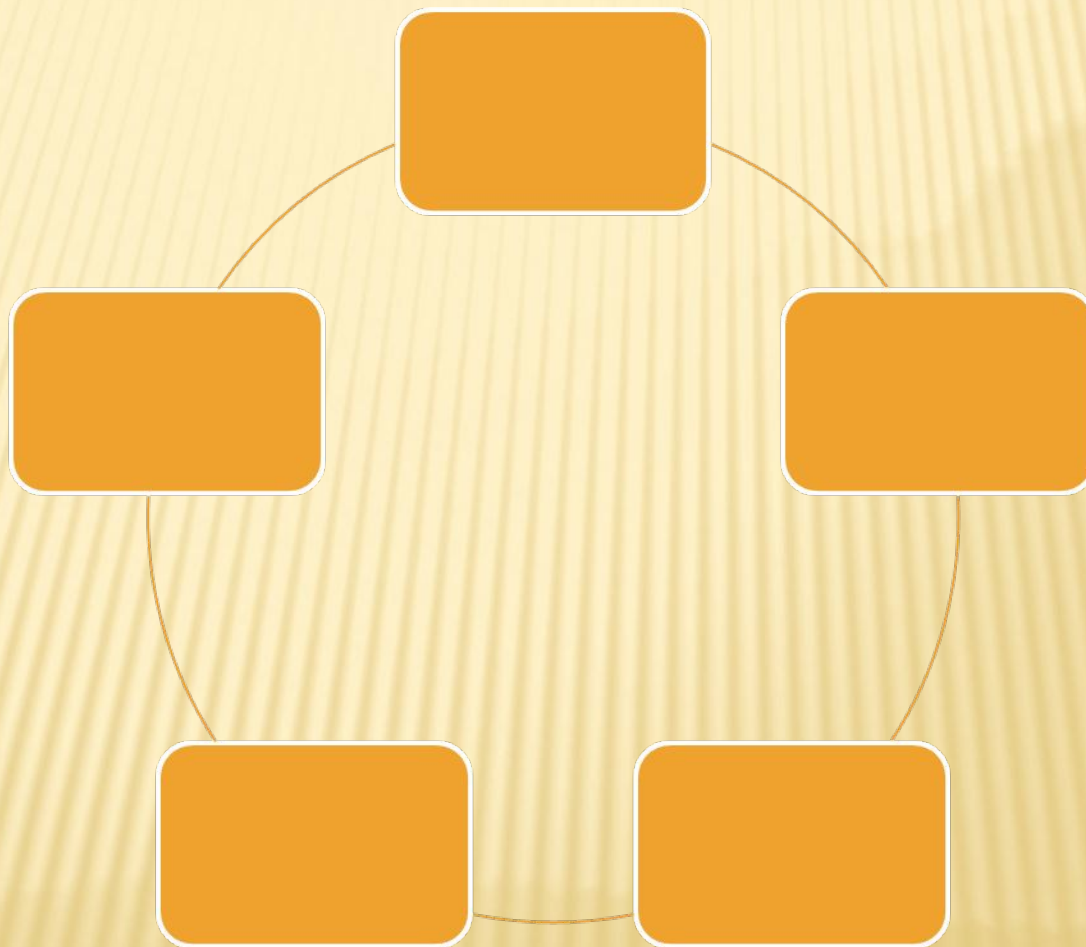
Молочные супы - относятся к блюдам быстрого приготовления. В состав могут входить крупы, макаронные изделия, а так же овощи и сухофрукты.

Сладкие супы, которые вкусны как в холодном, так и горячим виде. Для них используют отвары из ягод и фруктов, фруктово-ягодные соки. В них добавляют отдельно отваренные макароны, рис, пшено, нарезанный кубиками пудинг

Супы-пюре готовят из разнообразных продуктов вареных, а затем протертых. Они хорошо усваиваются организмом, поэтому их чаще всего используют в детском лечебном питании.

Холодные супы - служат не только источником питательных веществ и средством возбуждения аппетита - они утоляют жажду, действуют освежающе. Их большей частью включают в меню летом, в жаркую погоду

ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?

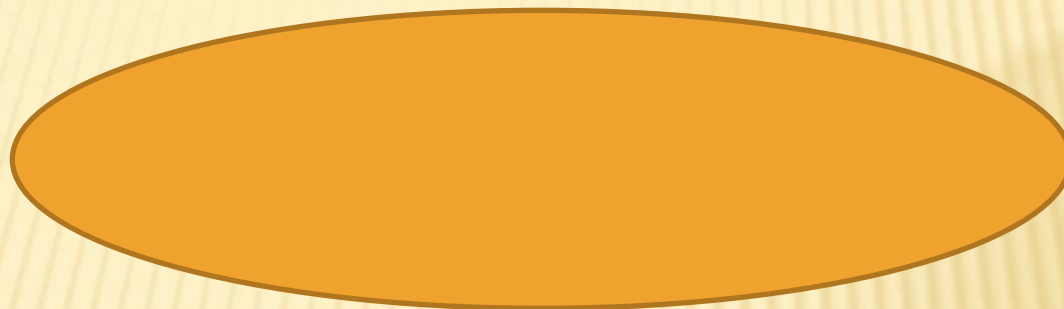


ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

□ **1.**



□ **2.**



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

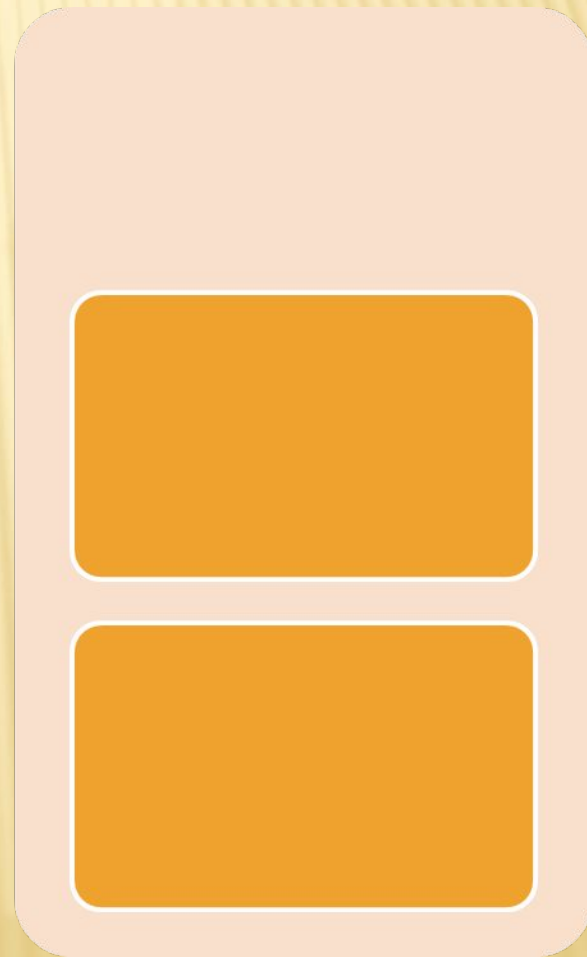
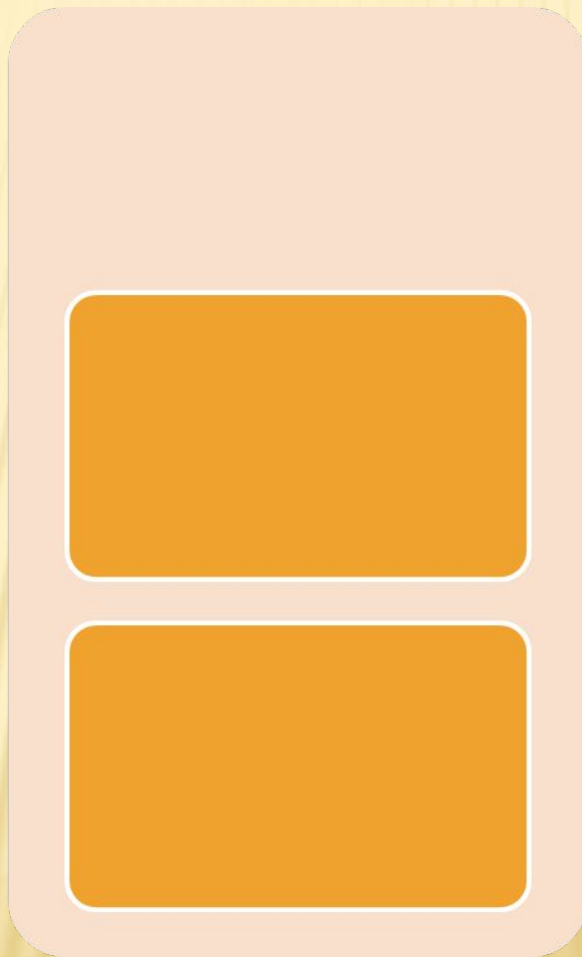
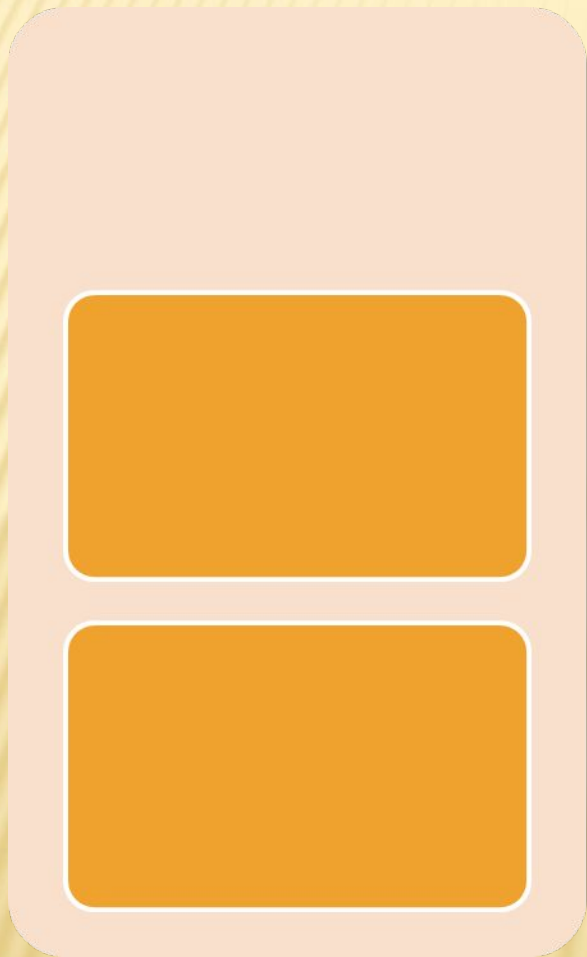
▣ 1.

Горячие

▣ 2.

Холодные

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПЫ ДЕЛИМ НА:



ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

заправочные

прозрачные

молочные

холодные

Супы-пюре

сладкие



Классификация бульонов

Бульон	Использованные продукты	Примечание
Костный	говяжьи, свиные, телячьи кости	Свинина, как правило, используется для приготовления только заправочных супов, причем наиболее пригодна для этого нежирная свинина. Хорошие щи, борщ, рассольник получаются из грудинки. Солянку из свинины готовят из поясничной части. Из рульки или голяшки также можно приготовить заправочный суп.
Мясокостный	грудинку, части передних ног, покровка	Во время варки бульона периодически снимать жир и пену. Пена – это свернувшийся балок.
Рыбный	рыбные пищевые отходы, головы рыб осетровых пород	
Из домашней птицы		Вкусный душистый бульон получается из мяса кур, если тушка птицы не слишком жирная. Отвар, приготовленный из цыплят, обычно недостаточно крепок и прозрачен. Из мяса молодой и не слишком упитанной индейки можно приготовить хороший бульон, который по вкусу мало отличается от куриного.
Грибной	сушеные белые грибы	

Продолжительность варки мясных бульонов зависит от того, из какой части мяса их готовят. Продолжительность варки зависит и от величины куска мяса или тушки. Можно сказать, что в среднем отвары из говядины готовы через 2,5—3 ч с момента закипания, а бульоны из курицы через 1—2 ч. Правильнее же всего определять готовность бульона по готовности мясных продуктов. Если мясо легко прокалывается вилкой, считают, что бульон готов. Варят бульон при слабом равномерном кипении жидкости.

Приготовление бульонов

Качество супов в значительной степени определяется органолептическими показателями бульонов, которые зависят не только от химического состава используемого сырья, но и от технологии приготовления бульонов. Кроме того, супы варят на отварах - овощном, из бобовых и макаронных изделий. Не рекомендуется использовать отвары из цветной и пестрой фасоли.

Бульон костный. При приготовлении бульона используют кости:

- говяжьи (суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости);
- свиные и бараньи (грудные, позвоночные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости).

Для качественного бульона важно правильное соотношение продуктов и воды: на 1л костного бульона берут от 250 до 400 г костей и 1,2-1,25л воды.

Для качества бульона за 30-40 мин до окончания варки, в бульон кладут нарезанные вдоль на половинки петрушку, подпеченные без жира морковь и лук, соль. Можно добавить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки очищенных моркови, лука, белых кореньев. Сваренный бульон обязательно процеживают.



Мясо-костный бульон. Его готовят так же, как бульон костный. За 2-3ч до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным



Бульон из сельскохозяйственной птицы варят из костей, субпродуктов (сердца, желудков, шеи, головы, ног, крыльев, кожи шеи), а также из целых тушек птицы. Кости рубят на мелкие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 мин до готовности бульона в него добавляют петрушку (корень), подпечённые морковь и лук репчатый.

Готовый бульон процеживают.

При одновременном использовании костей, субпродуктов и целых тушек сначала варят кости и субпродукты, а целые тушки кладут позже в соответствии со сроками их варки

Бульон из домашней птицы

Ингредиенты:



курица с костями – 800 г – 1 кг



морковь – 1 шт.



лук – 1 шт.



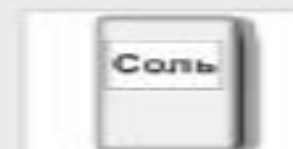
петрушка



перец душистый – 10 горошин

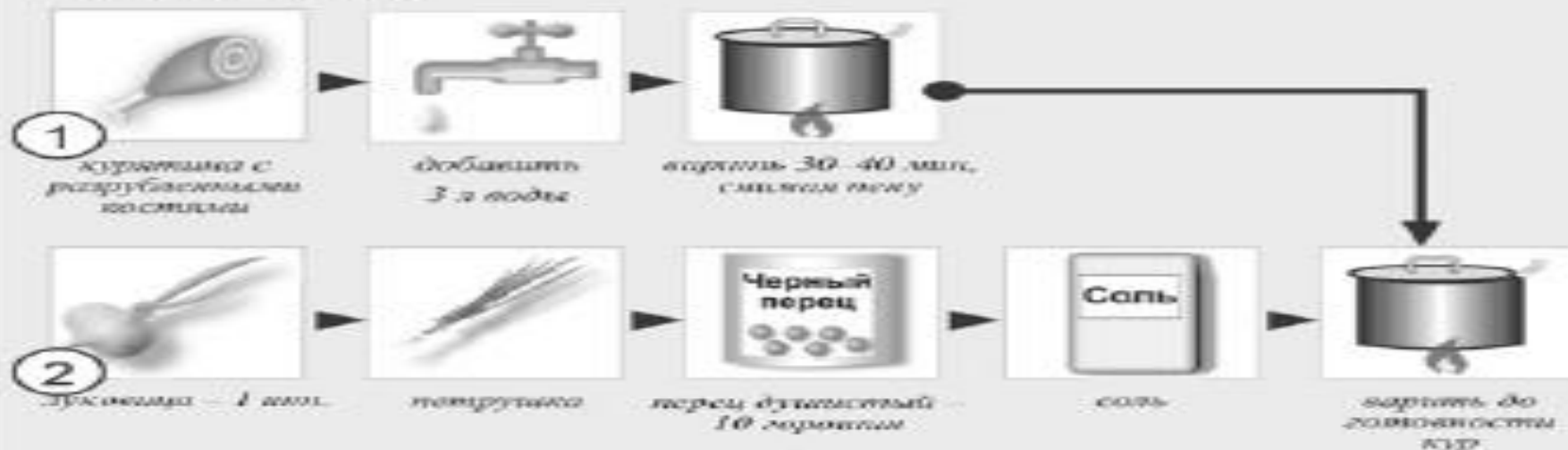


вода – 3 л



соль

Приготовление:



Примечания.

Готовность кур определить при помощи поварской иглы (если игла свободно входит в мясо крылышка или ножки, куры сварены).

Чтобы улучшить вкус и аромат куриного бульона, во время варки следует положить в него обжаренные до светло-золотистого цвета куриные кости.



Для варки *рыбных бульонов* используют пищевые отходы, получаемые при обработке свежей или свежемороженой рыбы. К **пищевым отходам относят головы, кости, кожу, плавники. Из голов предварительно удаляют жабры, а из крупных голов - и глаза. Крупные головы и позвоночные кости разрубают на части. Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бульона пену, добавляют петрушку (корень), лук репчатый и варят 40-50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают.**

Грибной бульон (отвар) варят главным образом из сушеных грибов. Для этого их на 10-15 мин заливают холодной водой, тщательно промывают, после чего вновь заливают водой (1:7) и оставляют для набухания на 3-4 ч. Набухшие грибы вынимают, промывают и варят в той воде, в которой они замачивались, но воду предварительно процеживают. Сваренные грибы вновь промывают, а отвар процеживают.



FOODIDEAS[®]

Бульоны можно готовить концентрированными. Концентрированным мясным и рыбным бульоном считается бульон, выход которого составляет 1л из 1кг костей, мясных продуктов или пищевых рыбных отходов. Концентрированные бульоны разводят до требуемого объёма в соответствии с нормой закладки сырья на одну порцию. Так, например, при норме 100 г костей следует брать на одну порцию супа (500 мл) 100 г мясного концентрированного бульона. Для варки бульонов могут быть использованы бульонные кубики. В этом случае супы варят на воде без добавления соли, а кубики предварительно растворяют в небольшом количестве горячей воды и вводят в готовый суп за 15-20мин до его отпуска. На порцию супа (500 мл) и расходуют по 2 кубика (8г).



ПРАВИЛА ВЫБОРА ОСНОВНЫХ ПРОДУКТОВ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ К НИМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БУЛЬОНОВ И ОТРАДОВ



овожи нарезаем соответствующей формой нарезки



КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ



ПЕРЛОВУЮ КРУПІУ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ
ЗАМАЧИВАЕМ



Пассерование овощей

Пассеруют лук репчатый, морковь, реже белые коренья (петрушку, пастернак, сельдерей), свеклу, репу. Пассерование репы можно заменить её бланшированием. Иногда пассеруют сладкий стручковый перец или вводят его сырым.

Пассеруют нарезанные овощи в сотейниках слоем не более 4 см, добавляя 10-15% жира. Овощи рекомендуется пассеровать порознь. При небольшом количестве лука и моркови их можно пассеровать в одной посуде, при этом сначала в течении 5 мин пассеруют лук, затем добавляют морковь и пассеруют все вместе еще около 15 мин. Температура овощей при пассеровании не должна превышать 110-120°С.

МОРКОВЬ ПАССИРУЕМ



РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССИРУЕМ



В процессе пассерования овощи доводятся только до полуготовности, при этом они приобретают золотистый цвет.

Для пассерования используют кулинарные жиры, топленое масло, костный жир, свиное и говяжье сало, растительные масла (для грибных, рыбных, и вегетарианских супов), сливочное масло.

При пассеровании овощей их масса уменьшается за счет испарения части воды

Потери массы овощей при пассеровании

Наименование овощей	Потери массы, %
Лук	26
Морковь	32
Белые коренья (петрушка, пастернак, сельдерей)	37
Свекла	38

ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССИРУЕМ



Пассерование томата-пюре

Томат-пюре пассеруют на жире самостоятельно или добавляют его к овощам перед окончанием их пассерования. В томате содержатся красящие вещества из группы жирорастворимых каротиноидов (каротин, ликопин, ксантофилл). Они окрашивают жир в оранжево-красный цвет.

Пассерование муки

Для придания супам большей вязкости во многие из них (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку не ниже 1 -го сорта, пассерованую с жиром или без него при температуре 120⁰С.

Для того чтобы мука равномерно прогревалась, её предварительно просеивают. Сухую мучную пассеровку предварительно охлаждают, разводят небольшим количеством охлаждённого бульона, размешивают венчиком, проваривают 5-10 мин и процеживают. Супы заправляют ею за 5-10 мин до окончания варки. Жировую пассеровку разводят горячим бульоном.

МУКУ ПАССИРУЕМ



***Припускание солёных
огурцов.*** Для рассольников и
солянок огурцы подвергают
первичной обработке (очищают
от кожицы и удаляют семена),
припускают в бульоне в течение
15 мин, а затем вводят в супы за
10 мин до готовности.

СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕБИРАЕМ И ПО НЕОБХОДИМОСТИ ИЗМЕЛЬЧАЕМ



Тушение капусты. Квашеную капусту перебирают, крупные экземпляры измельчают, если кислая, то промывают холодной водой. Затем тушат в противнях или электросковородах с добавлением бульона или воды (20-25%) от массы капусты, жира (10-15%) и тушат 2-2,5 ч, периодически помешивая.

Для щей суточных капусту тушат с добавлением томатного и костей свиного копчёностей 3-4 ч.

КВАШЕНУЮ КАПУСТУ ТУШИМ



17:07 18/ОКТ/2012

Подготовка свеклы

Протопектин свеклы довольно устойчив к гидротермической обработке, поэтому свеклу вводят в борщи, подвергнув предварительной тепловой обработке. При этом надо по возможности сохранить цвет свеклы, придающий борщам характерную окраску.

Положительно влияет на сохранение окраски свеклы кислая среда, поэтому свеклу тушат с добавлением уксуса. Учитывая факторы, способствующие сохранению окраски свеклы, её подготовку производят различными способами

СВЕКЛУ ТУШИМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМ



1.Первый способ. Нарезанную сырую свеклу заливают водой или бульоном, добавляют уксус, томат-пюре, жир и тушат от 20-30 мин (молодая свекла) до 1-1,5 ч. Перед окончанием тушения к свекле можно добавить пассерованные коренья и всё вместе довести до готовности.

Третий способ. Хорошо промытые, одинаковые, не крупные клубни запекают в жарочном шкафу при $t=250^{\circ}\text{C}$ $\tau=60-90$ мин, а затем охлаждают и нарезают.

Приготовление борщей со свеклой, подготовленной по второму и третьему способу, получаются с более яркой окраской (малиново-красные) и на вкус нежнее. Этот способ рекомендуется для варки борща с картофелем.

Второй способ. Свеклу варят очищенной или неочищенной. В том и другом случае её следует заливать холодной водой, так как при погружении свеклы в горячую воду ухудшается её цвет. При варке очищенной свеклы в воду добавляют уксус, неочищенную свеклу можно варить без уксуса, а кожицу очистить после варки. Сваренную свеклу шинкуют или нарезают ломтиками и прогревают с уксусом или добавляют к тушенной квашеной капусте.

Для ускорения варки свеклу можно варить до полуготовности в течение 45-75 мин, затем прекратить нагрев, слить воду и залить холодной водой или выдержать свеклу на воздухе до полного размягчения.

***Подготовка щавеля,
шпината.*** Щавель припускают
в собственном соку, шпинат
припускают в небольшом
количестве воды, затем всё
протирают. Можно половину
щавеля и шпината не
протирать, а закладывать
нарезанными.

Подготовка лезона. Некоторые рассольники, супы-пюре заправляют лезоном. Для этого прокипяченное и охлажденное до 60°С молоко (сливки) соединяют с желтками, размешивают и при постоянном помешивании прогревают до загустения (70-75°С), следя за тем, чтобы не произошло свертывание белков, а затем процеживают. Супы, заправленные лезоном, кипятить нельзя

Требования к качеству бульона:

бульон может быть прозрачным или мутноватым в следствии наличия белковых веществ и жира;

на поверхности бульона должны быть блески жира;

аромат бульона должен соответствовать аромату овощей, добавленных при варке.

Не забывайте, что варка бульона определяет вкус многих блюд, так как бульон - основа не только для супов, но и для соусов и заливных.

Поэтому повара считают, что нигде так не проявляется искусство кулинара, как при

	пассеруем	тушим	промываем	перебираем	припускаем	обжариваем	нарезаем	Замачиваем или отвариваем
Овощи							+	
Морковь	+	+				+	+	
Репчатый лук	+					+	+	
Крупы			+	+				+ -
Соленые огурцы					+			
Перловая крупа			+	+				+
Томат	+							
Капуста квашеная		+						
Свекла		+					+	

	пассеруем	тушим	промываем	перебираем	припускаем	обжариваем	нарезаем	Замачиваем или отвариваем
Овощи							+	
Морковь	+					—	+	
Репчатый лук	+					—	+	
Крупы			+	+				—
Соленые огурцы					+		+	
Перловая крупа		—		—				+
Томат	+							
Капуста квашеная		+				+		
свекла		+				+		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

- 1. Бульон или отвар должен закипеть.
- 2. Подготовленные продукты закладываем только в кипящую жидкость, в определенной последовательности.
- 3. При варке супов с кислыми продуктами и картофелем, в первую очередь закладываем картофель, потому что в кислой среде он плохо разваривается.
- 4. Пассированные овощи закладываем в суп за 10-15 мин до готовности.

-
- 5. Заправочные супы заправляем мучной пассировкой.
 - 6. Варят супы при медленном кипении.
 - 7. Специи и соль кладем за 5-10 мин до готовности. Строго следить за закладкой специй, нельзя допускать переизбыток специй.
 - 8. Готовые супы оставляем для настаивания.

ПРАВИЛА ПОДАЧИ:

- Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50%)
- Отпускаем в подогретой посуде. Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом. Выход порции 500, 400, 300, 250 г.

Требования к качеству. Бульон должен быть прозрачным, со свойственным запахом, без посторонних примесей, не должно быть взвешенных частиц. Вкус супа должен соответствовать виду продукта, из которого он приготовлен.

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы их реализация могла осуществляться в соответствии с санитарными нормами и правилами.

Мясные бульоны хранятся при температуре 2–6°С жидкие 6 часов, концентрированные 24 часа, бульоны из кур 24 часа, бульон концентрированный костный полуфабрикат 48 часов, бульон мясной с желатином 48 часов, бульон куриный 24 часа



ОТПУСК СУПОВ И ОФОРМЛЕНИЕ









ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ: ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ



ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



ПОСУДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



ИНВЕНТАРЬ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ





Проверка степени усвоения материала

1. Как подразделяют заправочные супы в зависимости от используемых продуктов?
2. Что является жидкой основой супов?
3. Что является твердой основой заправочных супов?
4. Когда закладывают в суп пассированные овощи.
5. Что такое бульон.
6. Какая температура подачи горячих и холодных супов

*Графический диктант:
(при ответе «ДА» ставить «+»
при ответе «НЕТ» ставить «-»)*

- Супы состоят из двух частей (жидкой основы и плотной гарнира), да или нет?
- Для приготовления гарнира используют жидкость, да или нет?
- Плотная часть супа (гарнир) содержит вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит, да или нет?
- К жидкой основе относят: квас, молоко, бульоны и отвары, да или нет?
- Супы классифицируются на холодные (12 градусов) и горячие (75 градусов), да или нет?

Технологическая карта №1

Наименование блюда: «Бульон костный» Сборник рецептур 1998 г. Раскладка № 260 Выход 500 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию, г		Масса брутто (кг) на количество порции	
		брутто	нетто	10	50
1	Кости пищевые	200	200	2 кг	10 кг
2	Морковь	6,5	5	50 г	250 г
3	Петрушка (корень)	5,5	4	40	200
4	Лук репчатый	6	5	50	250
5	Вода	610	610	610	3075 л

Вариант 1

1. Бульон – это...

2. Для приготовления мясокостного бульона используют кости и мясо... частей туши массой...

3. При приготовлении грибного отвара сваренные грибы ..., после чего их... и кладут в суп за ... минут до окончания варки.

1. Для приготовления рыбного бульона используют рыбу и пищевые рыбные отходы...

2. Что обеспечивает высокое качество бульонов?

Вариант 2

1. Для приготовления костного бульона используютКОСТИ.
2. Подготовленные рыбные отходы и рыбу кладут в котел, заливают...водой (на 1 кг продукта...литра воды), доводят до кипения, снимают пену,...и варят при слабом кипении ...минут. Затем бульон...
3. Для приготовления бульона из птицы используют...и субпродукты... . Продолжительность варки бульона зависит от... и продолжается...
4. Для приготовления грибного отвара сушеные грибы перебирают, ...и оставляют на ... для набухания. Затем грибы вынимают, ...и варят...часа в воде.... .
5. При приготовлении мясокостного бульона за 30-40 минут до окончания варки кладут В конце варки ... вынимают, ... сливают и

Вариант 3

1. Хорошие рыбные бульоны получаются из Не рекомендуется варить бульоны из, т.к. бульон из этих рыб....
2. Если для приготовления бульона из птицы используют одновременно целые тушки, субпродукты и кости, то сначала варят ..., потом... .
3. Вкусовые качества бульона зависят от:
 - а)
 - б)
 - в)
4. Что делают с говяжьими и свиными костями перед приготовлением костного бульона и для чего?
5. Как обрабатывают крупные кости и головы осетровых рыб перед приготовлением рыбного бульона?

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№511**

Вид обработки: **Варка** *Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Мясо бескостное</u>	33.5	33.5
<i>или</i> <u>Птица обработанная</u>	33.5	33.5
<i>или</i> <u>Филе рыбное</u>	33.5	33.5
<u>Вода питьевая</u>	100	100
<u>Лук</u>	2	1.7
<u>Морковь</u>	2.1	1.7
<u>Соль</u>	0.5	0.5

Наименование блюда: **Бульон мясной**

Технологическая карта (

Вид обработки: **Варка**

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Мясо бескостное</u>	335	335
<i>или</i> <u>Птица обработанная</u>	335	335
<i>или</i> <u>Филе рыбное</u>	335	335
<u>Вода питьевая</u>	1000	1000
<u>Лук</u>	20	17
<u>Морковь</u>	21	17
<u>Соль</u>	5	5

Наименование блюда: **Бульон рыбный**

Технологическая карта

Вид обработки: **Варка**

Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда:

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Рыбные пищевые отходы (головы, кости, плавники)</u>	50	50
<u>Вода</u>	125	125
<u>Лук репчатый</u>	1.4	1.2
<u>Петрушка (корень)</u>	1.6	1.2
<i>или</i> <u>Сельдерей (корень)</u>	1.8	1.2

Наименование блюда: **Бульон из кур или индеек**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№108**

Вид обработки: **Варка** *Рецептура (раскладка продуктов) на 100 грамм нетто блюда*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Бульон куриный</u>	110	110
<i>или</i> <u>Бульон из индейки</u>	110	110
<u>Яичный белок</u>	1.3	1.3
<u>Морковь</u>	2.25	1.8

Наименование блюда: **Бульон из кур или индеек**

Технологическая карта (кулинарный рецепт) **№108**

Вид обработки: **Варка** *Рецептура (раскладка продуктов) на 2000 грамм нетто блюда:*

Продукт (полуфабрикат)	Брутто, г	Нетто, г
<u>Бульон куриный</u>	2200	2200
или <u>Бульон из индейки</u>	2200	2200
<u>Яичный белок</u>	26	26
<u>Морковь</u>	45	36

Технология приготовления

Подготовленные тушки кур заправляют «в кармашек», заливают горячей водой, доводят до кипения. Варят бульон при слабом нагреве, удаляя пену и жир. За 40-60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи. Готовый бульон процеживают. Доводят до кипения. Для осветления бульона используют оттяжку из моркови. Бульон охлаждают до 50-60°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1-1,5 ч, затем процеживают. Из тушки курицы или индейки выделяют мякоть без кожи и костей, порционируют. Подготовленные кусочки вареной курицы или индейки заливают бульоном, доводят до кипения, хранят на мармите до отпуска. Бульон из кур или индеек отпускают с кусочком вареной курицы или индейки, или с гренками, или с манной крупой, или с макаронными изделиями. Выход порции определяется возрастной группой. Требования к качеству

Внешний вид: бульон прозрачный, порционные кусочки птицы доведены до готовности, запиты бульоном
Консистенция: бульона - однородная, мяса птицы - нежная, сочная
Цвет: бульона - золотистый; птицы: окорочка - сероватый, филе - белый
Вкус: продуктов, входящих в состав блюда
Запах: бульона, мяса отварной птицы