

«Технология приготовления супов МОЛОЧНЫХ И КРИМЫХ»



Автор: студентка ВТЭТ, гр.№32

Туккаева Альбина

Руководитель: Кабисова Мадина Варденовна

Введение

Суп - это общее название группы жидких кулинарных изделий, которые распространены в национальных кулинарных традициях разных стран мира. Главной особенностью супа считается то, что он на 50% состоит из жидкости. Суп относится к полезным блюдам, которые

- Основное значение супов заключается в том, что они возбуждают аппетит. Эту роль в супах выполняют вкусовые и ароматические вещества - химические раздражители (возбудители) деятельности пищеварительных желез. Супы являются важным источником минеральных веществ, витаминов и других биологически активных веществ в нашем рационе.
- Супы покрывают до 30% потребности организма в жидкости

Товароведная характеристика сырья

- Знание основ товароведения дает возможность повару правильно оценить качество сырья, выбрать рациональный способ его обработки и приготовления кулинарных изделий, сохранить ценные питательные вещества и понять сущность процессов, происходящих при производстве, что способствует выпуску изделий высокого качества.

Основное сырьё

- **Молоко коровье** состоит из воды и сухих веществ (сухого остатка), в состав которых входит молочный жир, белки, молочный сахар и другие вещества. Молочный жир в коровьем молоке содержится в количестве от 2,8 до 5,2%. Содержание жира зависит от породы животного, корма и других факторов. В состав молочного жира входят более 20 жирных кислот. Из насыщенных жирных кислот имеются масляная, капроновая и другие, повышающие сопротивляемость организма к инфекциям, из мононенасыщенных - олеиновая. Жир в молоке находится в виде жировых шариков (эмульсии), которые окружены лецитино-белковой оболочкой, мешающей их соединению. Это свойство дает возможность готовить из молока сливки, мороженое и сухое молоко. Молочный жир имеет низкую температуру плавления (28-34°C) и усваивается на 96%.
- **Белки** (2,8-4,3%) - наиболее ценная составная часть коровьего молока. Они содержат все незаменимые аминокислоты и усваиваются на 98%. Основным белком является казеин, который находится в молоке в виде казеино-кальциевой соли. Под действием молочной кислоты кальций отщепляется от соли казеина, казеин выпадает при нагревании в осадок (коагулирует). Это свойство используют при производстве кисломолочных продуктов. Другой белок - альбумин - при нагревании молока до 75°C и выше свертывается и выпадает в осадок. Вместе с ним выпадает в осадок и глобулин.



Картофель



Молочные продукты



Макаронные изделия



Поваренная соль



Рис



Сахар

Кухонный инвентарь



www.opt-union.ru



ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ: ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ



Овощерезка

Мармит



Холодильны
е
камеры



Производственны
е
столы





Горячий цех

Организация рабочего места

- Для обеспечения высокого качества первых блюд большое значение имеет не только точное соблюдение норм вложения сырья и рецептур приготовления блюд, а также оснащения рабочих мест поваров необходимым инвентарем, мерной тарой, (ложками, ножами, шумовками, черпаками)
- Оборудование располагают таким образом, чтобы обеспечить последовательность технологического

процесса

- На рабочем месте повара должны быть настольные весы, комплект ножей поварской тройки, разделочные доски. Для нарезки, шинковки, протирания овощей используют универсальный привод со специальными механизмами, протирочную машину;
- Для пассерования, тушения и припускания овощей – электрические сковороды, сотейники.
- Во избежание несчастных случаев должны изучить правила эксплуатации оборудования.
- Электрооборудование должно быть заземлено. Перед началом работы проверяют исправность машины.

Общие правила варки

- Приготавливают их на цельном молоке или смеси молока и воды. Кроме натурального молока, можно использовать молоко сгущенное без сахара, а также молоко коровье цельное сухое.
- Супы готовят с макаронными изделиями, крупами, овощами. Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Суповую засыпку варят непосредственно в молоке.
Перед подачей заправляют сливочным маслом.

Суп молочный с рисом

Обработанный промытый рис закладывают в кипящую подсоленную воду и варят 10 - 12 мин. Вводят горячее молоко, варят суп до готовности, кладут сахар.

При подаче суп наливают в тарелку, добавляют сливочное масло.



Пищевая ценность супов с рисовой крупой

Молоко 2,5%
жирности

54 кКал

Крупа рисовая

333 кКал

Масло сливочное
несоленое

661 кКал

«Крестьянское»

Сахар-песок

399 кКал



Суп молочный с вермишелью

- Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В сахар.



- Убрать с огня и дать настояться минут 15-20. За это время и молочный суп с вермишелью немного остынет, до полной готовности.



- Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия закладывают в кипящую воду и варят: макароны 15—20 мин, лапшу — 10-12, вермишель - 5-7 мин, затем откидывают на сито, воду сливают

Пищевая ценность

- Калории: 58 ккал.
- Белки: 2,2 г.
- Жиры: 1,9 г.
- Углеводы: 7,9 г.



Молочный суп с гречкой

Гречневую крупу тщательно промыть, поместить в небольшую кастрюлю, залить кипящей водой примерно на 1 см выше крупы, посолить, перемешать, довести до кипения и варить до готовности (минут 30-40). В конце варки положить кусочек сливочного масла и перемешать.



Пищевая ценность

- **Калорий:** 58 ккал.
- **Белки:** 2,2 г.
- **Жиры:** 1,9 г.
- **Углеводы:** 7,9 г.

- Молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и другими овощами.
- Супы иногда заправляют пассерованной мукой, разведенной молоком или водой.



Суп молочный с овощами

Морковь нарезают дольками, брусочками или кубиками и слегка пассеруют на сливочном масле или маргарине.

Белокочанную капусту нарезают шашками, а цветную разделяют на мелкие соцветия, картофель нарезают кубиками или дольками, стручки фасоли — в виде квадратиков или ромбиков и варят отдельно.

В кипящую подсоленную воду кладут пассерованную морковь, доводят до кипения, затем закладывают картофель, капусту цветную или белокочанную и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут фасоль, сваренную отдельно, соль. При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла

Суп молочный из моркови с манной крупой

Морковь нарезают соломкой, припускают в воде до готовности, соединяют с молоком, доводят до кипения и, помешивая, вводят манную крупу. Затем суп продолжают варить в течение 10 мин, заправляют солью и сахаром.

Перед подачей наливают в тарелку и добавляют сливочное масло.



Суп молочный с тыквой и манной крупой

- Обработанную тыкву нарезают кубиками (1х1 см), складывают в посуду, заливают небольшим количеством воды и припускают до полуготовности. Добавляют горячее молоко, доводят до кипения, всыпают тонкой струйкой манную крупу, варят при помешивании 10 - 15 мин, кладут соль и сахар.
- При подаче суп наливают в тарелку, добавляют сливочное масло.
- Супы молочные приготавливают также с белокочанной или цветной капустой, кабачками, картофелем, зеленым горошком и другими овощами.

Требования к качеству молочных супов

- Ежедневно на предприятиях общественного питания контролируется качество готовой продукции, в т. ч. и супов, по органолептическим показателям и показатели качества фиксируются в журнале органолептической оценки (бракеражном).
- Прежде чем, определить органолептические показатели качества супов, необходимо отметить температуру реализации супа, которая должна быть - 75°С.
- Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно 10 см и выдерживают 2-3 мин.
- При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения.
- **Молочные супы.** Цвет молочного супа - белый. Вкус - сладковатый, слабосоленый. Не допускается запах пригорелого молока.



Заключение

- Супы – широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Основой для приготовления супов служит жидкость.
- В качестве жидкой основы используют бульон, гриб-ные, овощные и фруктовые отвары, молоко, молочно – кислые продукты (кефир, простокваша и др.), квас .
- Супы играют важную роль в питании человека, так как они возбуждают аппетит.

