

ГБПОУ
« ДЗЕРЖИНСКИЙ ТЕХНИКУМ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ»

Презентация по дисциплине: ПМ – 03 «Технология приготовления сложной кулинарной продукции»
Специальность: 19.02.10. «Технология продукции общественного питания»

Выполнил студент:

Группы ОП-10

КАРЕЗО АЛЕКСЕЙ



Солянка



□ Ингредиенты:

- Говядина 150г
- Лук репчатый 450г
- Морковь 100г
- Помидоры пелати 500г
- Корнишоны 60г
- Вареная ветчина 400г
- Каперсы 60г
- Маслины 12 штук
- Масло сливочное 150г
- Оливки 12 штук
- Лимоны 4 куска
- Сахар 10г
- Петрушка 10г
- Сметана 4 столовые ложки
- Лавровый лист 2 штуки
- Соль по вкусу
- Перец черный горошком по вкусу
- Говяжьи кости 400г
- Телячьи сосиски 400г

- 1. Морковь крупно нарезать и вместе с половиной большой луковицы слегка поджарить на сковороде гриль. Выложить овощи в кастрюлю, добавить мясо и кость, залить 1,5 л воды и после закипания варить часа полтора, пока мясо не будет готово. Минут за пять до готовности бросить лавровый лист и перец горошком.
- 2. Мясо вынуть и отложить, чтобы остыло. Если оно было на кости, то, когда остынет, срезать его. Бульон процедить. Оставшийся репчатый лук нарезать — чем мельче, тем лучше.
- 3. Консервированные помидоры пелати (то есть без кожицы и в собственном соку) выложить в подходящую посуду и превратить с помощью блендера в пюре. Можно использовать томатную пасту, но будет не так вкусно.
- 4. Сливочное масло нарезать небольшими кусками и растопить в сотейнике на среднем огне. Всыпать лук и пассеровать до основательной золотистости. От лука зависит вкус солянки: если лук будет недожарен, то и в супе будет заметен вкус недожаренного лука. Главная задача — выпарить из него влагу и карамелизовать содержащийся в нем сахар.
- 5. Выложить в сотейник томатное пюре, тщательно перемешать. Накрыть крышкой и потомить двадцать минут. Нарезать мелкими кубиками корнишоны (или просто соленые огурцы) и отварить их в небольшой кастрюле — в течение минут двадцати после закипания, так они не будут слишком жесткими.
- 6. Нарезать мелкими кубиками ветчину, сосиски и вареное мясо. Вообще, в ход можно пустить все, что найдется колбасно-мясного в холодильнике.
- 7. Бульон довести до кипения, положить в него лук с томатным пюре. Когда все это снова закипит, добавить мясо, сосиски и ветчину, а также корнишоны и каперсы. Подержать на огне минут пять, довести до вкуса солью и сахаром. Если помидоры будут очень сладкие, то можно обойтись без сахара. А вместо соли — использовать жидкость от каперсов или оливок.
- 8. В тарелки положить очищенные от косточек маслины и оливки и дольки лимона. Разлить солянку, добавить по ложке сметаны и немного мелко нарезанной петрушки.



БОРЩ

□ Ингредиенты :

- Говяжья грудинка 750 г
- Говяжья вырезка 300 г
- Морковь 1 штука
- Лук репчатый 1 головка
- Перц сладкий 1 штука
- Свекла 1 штука
- Капуста 300 г
- Картофель 200 г
- Томатная паста 1 столовая ложка
- Масло подсолнечное 2 столовые ложки
- Лавровый лист по вкусу
- Соль по вкусу
- Перец черный молотый по вкусу



- 1. Мясо положить в трехлитровую кастрюлю, залить тремя литрами воды, довести до кипения, варить полтора часа.
- 2. Через десять минут добавить нарезанную картошку.
- 3. Свеклу натереть, жарить минут десять, добавить томатную пасту, накрыть крышкой и тушить еще двадцать минут. В борщ положить через десять минут после картошки. Варить еще десять минут.
- 4. В самом конце добавить нашинкованную капусту. Варить еще три минуты, добавить лавровый лист, посолить, поперчить.
- 5. Снять с огня, дать настояться минимум 20 минут. А лучше — ночь. Есть со сметаной.
- 6. Морковь натереть на терке, лук нарезать мелкими кубиками, обжарить до золотистости. Положить в кастрюлю вместе с нарезанным перцем.



Луковый суп



Ингредиенты

- ▣ Масло сливочное 50 г
- ▣ Лук репчатый 4 головки
- ▣ Мука пшеничная 1 столовая ложка
- ▣ Белое сухое вино 200 мл
- ▣ Сахар 1 чайная ложка
- ▣ Куриный бульон 1,5 л
- ▣ Французский багет 1 штука
- ▣ Сыр грюйер 150 г
- ▣ Соль по вкусу
- ▣ Перец черный молотый по вкусу
- ▣

- ▣ 1. На сильном огне в большой и не склонной к подгоранию кастрюле растопить сливочное масло. Всыпать в кипящее масло нарезанный тонкими полукольцами лук и томить его в течение пяти минут, постоянно помешивая, пока лук не станет мягким. После чего посолить и поперчить.
- ▣ 2. Сделать огонь потише и продолжать жарить лук, время от времени помешивая и следя, чтобы он не подгорал. Цель — добиться карамельного оттенка лука и не пережаренной, а мягкой, почти невесомой консистенции. Слегка обжарить на сухой сковороде муку. Как только мука начнет менять цвет и пахнуть жареным орехом, тут же ссыпать ее в кастрюлю с луком и тщательно в лук вмешать.
- ▣ 3. Теперь остается вылить в кастрюлю сначала вино, смешанное с сахаром, дать луку минуту покипеть вместе с вином, а потом разбавить их компанию бульоном или водой — по желанию. Довести до кипения и варить на очень медленном огне пятнадцать-двадцать минут. Перемешать и добавить оставшуюся воду. Довести до кипения, снять накипь и варить на медленном огне пятнадцать минут.
- ▣ 4. Разложить куски багета на противне и посыпать их тертым сыром. Поставить в духовку на три-четыре минуты, чтобы сыр расплавился и слегка подрумянился. Подавать суп в глубоких тарелках с плавающими и постепенно набухающими гренками.



СУП ХАРЧО



Ингредиенты

- Говядина 400 г
- Лук репчатый 3 штуки
- Рис 4 столовые ложки
- Помидоры 500 г
- Укроп по вкусу
- Петрушка по вкусу
- Специи по вкусу
- Чеснок 1 зубчик
- Кинза (кориандр) по вкусу

- 1. Для бульона мясо отделяем от кости, нарезаем небольшими кусочками.
- 2. В кастрюлю наливаем 2–2,5 литра холодной воды, закладываем мясо и косточки и ставим на огонь.
- 3. Когда вода закипит, тщательно снимаем пену и уменьшаем огонь так, чтобы вода слегка побулькивала. Оставляем варить на час–полтора. За полчаса до окончания варки в бульон можно добавить корень петрушки или сельдерея и посолить по вкусу.
- 4. Когда бульон сварился, вынимаем кости и мясо, процеживаем.
- 5. Тем временем, мелко режем лук и обжариваем его в растительном масле на медленном огне, чтобы лук оставался мягким.
- 6. Как только лук начнет приобретать золотистый цвет, добавляем к нему мясо из бульона и жарим минут 5.
- 7. Затем добавляем пару столовых ложек бульона и тушим под закрытой крышкой минут 15.
- 8. Пока мясо и лук тушатся, подготавливаем помидоры.
- 9. Моем, делаем крестообразные надрезы на «попках» и заливаем на пару минут кипятком.
- 10. Затем быстро и легко снимаем кожицу и нарезаем некрупными кубиками.
- 11. Выкладываем помидорные кубики в сковороду к мясу и луку и тушим минут 10.
- 12. Содержимое сковороды отправляем в бульон, который снова уже на плите и собирается закипеть.
- 13. Как только заправленный бульон закипит, высыпем рис.
- 14. Даем нашему еще не законченному супу 5 минут покипеть, уменьшаем огонь до среднего и добавляем специи.
- 15. На самом последнем этапе приготовления добавляем толченый чеснок и мелко рубленную зелень (укроп, петрушку и кинзу).

ГОРОХОВЫЙ СУП



Ингредиенты

- Окорок свиной копченый 800 г
- Зеленый горошек 2 кг
- Лук репчатый 120 г
- Масло сливочное 100 г
- Стебель сельдерея 2 штуки
- Ананас 250 г
- Белый винный уксус 106 мл
- Сахар 65 г
- Порошок яичный 15 г
- Соль 40г

1. Положить копченый окорок в большую кастрюлю и залить холодной водой, чтобы она полностью покрывала его. Довести до кипения, потом уменьшить огонь и варить при температуре 96–98 градусов, не давая жидкости кипеть, шесть часов, пока мясо не будет легко отделяться от костей. 2 л бульона оставить для супа. Отделить мясо от кожи, жира, костей и хрящей, разобрать на волокна.
2. Разобранное на волокна мясо распределить плотным равномерным слоем на выстланном пищевой пленкой и присыпанном солью противне, полить бульоном (примерно третью половника), в котором оно варилось. Накрыть пищевой пленкой и положить под пресс, в холод, минимум на пять часов, а лучше на сутки. Нарезать мелкими кубиками лук и сельдерей для супа.
3. Из ананаса удалить жесткую сердцевину, мякоть, нарезанную кубиками со сторонами по 1 см, пересыпать в сотейник или сковороду, добавить 100 мл воды, 100 мл винного уксуса и 50 грамм сахара, довести все до кипения и снять с огня. Оставить ананас остывать в уксусной смеси — чем дольше он маринуется, тем вкуснее будет.
4. Растопить в большой кастрюле масло. Как только оно закипит, пропарить в нем лук и сельдерей (около семи минут), периодически помешивая, до мягкости. Влить 2 л бульона, добавить 20 грамм соли и довести до кипения при максимальной температуре, после чего засыпать зеленый горошек, довести до кипения еще раз и варить две минуты. Снять с огня.
5. Суп сразу же после того, как сняли с огня, перелить в чашу блендера и измельчить на максимальной скорости до однородной консистенции. Тут же процедить через сито — надо льдом, чтобы суп не потерял цвет. Попробовать и, если нужно, добавить еще соли.
6. Нагреть 25 мл воды с 15 граммами сахара до его полного растворения. Остудить. Сухой яичный порошок (он лучше держит консистенцию, но можно заменить и белком одного яйца) смешать с водой, добавить 6 мл винного уксуса и взбить блендером в крепкую пену. Переложить полученную смесь в кондитерский шприц.
7. От террина из свиного окорока отрезать брусок толщиной примерно 1,5–2 см и подогреть в микроволновой печи за сорок секунд (или полторы минуты в духовке при 200 градусах). Выложить в глубокую тарелку, сверху — несколько кубиков маринованного ананаса. Сформировать кондитерским шприцем на тарелке меренги.
8. Быстро обжечь меренги кулинарной газовой горелкой до появления корочки. Горячий гороховый суп аккуратно влить в тарелку, чтобы жидкость не покрывала полностью брусок террина и меренги. Украсить

КРЕМ-СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ



Ингредиенты:

- Свежие шампиньоны 500 г
- Сливки 25%-ные 300 мл
- Масло сливочное 2 столовые ложки
- Мука пшеничная 3 столовые ложки
- Масло оливковое 2 столовые ложки
- Тимьян щепотка
- Чеснок 1 зубчик
- Соль по вкусу
- Перец черный свежемолотый по вкусу
- Сушеные белые грибы 2 штуки
-

- 1. Шампиньоны тщательно помойте, 2 красивых крепких гриба отложите. Отделите ножки и порубите их крупно. Шляпки нарежьте тонкими ломтиками. Ножки положите в кастрюлю, залейте 1-1,5 л. холодной воды, добавьте тимьян и неочищенный зубчик чеснока. Доведите до кипения, варите на небольшом огне под крышкой 30 минут.
- 2. В большой сковороде разогрейте треть оливкового масла, положите нарезанные шляпки, посолите, закройте крышкой. Готовьте на сильном огне, потряхивая сковороду, 5 мин. Откройте крышку - в сковороде должен образоваться грибной сок. Аккуратно вычерпайте его в кастрюлю, где варятся ножки. Добавьте оставшееся оливковое масло, перемешайте и обжаривайте, помешивая, ещё 10 мин.
- 3. Готовые шляпки положите в кастрюлю с ножками за 5-10 мин. до конца варки (тимьян и чеснок удалите). Отлейте примерно 1 стакан бульона и слегка остудите. Пока грибы довариваются, в небольшом сотейнике растопите сливочное масло, добавьте муку, обжаривайте на небольшом огне, всё время помешивая, 3-4 мин. Затем влейте отложенный бульон тонкой струйкой, всё время помешивая венчиком. Готовьте, помешивая, чтобы не было комков (при необходимости добавьте ещё бульона), 7-10 мин.
- 4. Перелейте суп в блендер, добавьте заправку из сотейника, взбейте до однородности, верните в кастрюлю. Доведите до кипения, влейте сливки, прогрейте, не давая кипеть, приправьте солью и перцем, снимите с огня.
- 5. Для подачи отложенные шампиньоны нарежьте тонкими ломтиками. Сухие белые грибы с сухим тимьяном растолките в ступке в муку или смелите в кофемолке. Разлейте суп в подогретые тарелки, в центр выложите несколько ломтиков шампиньонов и посыпьте порошком из белых грибов с тимьяном. Подавайте немедленно.
-



СУП С ФРИКАДЕЛЬКАМИ



□ Ингредиенты

- Мясной фарш 400 г
- Картофель 2 штуки
- Яйцо куриное 1 штука
- Лук репчатый 2 штуки
- Морковь 1 штука
- Зелень по вкусу
- Лавровый лист по вкусу
- Соль по вкусу
- Масло растительное 3 столовые ложки
- Перец черный молотый по вкусу
-

- 1. Сначала сделайте фрикадельки. Для этого потрите на мелкой терке лук, взбейте яйцо и мелко порубите зелень. Перемешайте все это с фаршем, посолите и вылепите из этой смеси небольшие шарики.
- 2. Отварите фрикадельки в течение 2–3 минут, а затем слейте воду — чтобы бульон получился чистым и прозрачным. Залейте фрикадельки 1 л кипяченой воды, добавьте туда мелко порезанные картофелины и варите 10 минут.
- 3. Нарежьте соломкой морковь, лук нашинкуйте кубиками и обжарьте овощи в растительном масле, затем добавьте в суп, после чего варите на небольшом огне еще 5 минут.
- 4. Перед подачей к столу посыпьте суп мелко нарезанной зеленью.



МАЙОНЕЗНЫЙ ПЕСТО



□ Ингредиенты :

- Базилик 15 г
- Масло оливковое 2 столовые ложки
- Желток яичный 2 штуки
- Горчица 1 чайная ложка
- Соль по вкусу
- Белый винный уксус 1 чайная ложка
- Масло растительное 500 мл

- 1. Листья базилика опустить на пятнадцать секунд в кипящую воду, вытащить шумовкой и переложить в ледяную воду. Вынуть базилик, отжать лишнюю воду — и переложить в блендер с двумя столовыми ложками оливкового масла. Включить блендер примерно на две минуты.
- 2. Взбить в эмульсию два яичных желтка, горчицу и уксус. Затем понемногу вливать растительное масло, непрерывно взбивая густеющую массу, пока не получится майонез.
- 3. Вмешать в майонез немного воды — в зависимости от того, насколько густым получился майонез, может понадобиться разное количество жидкости. В результате должна получиться субстанция, способная литься. Размешать в ней базилик и посолить по вкусу.



ИТАЛЬЯНСКИЙ ТОМАТНЫЙ СОУС



□ Ингредиенты:

- Масло оливковое 2 столовые ложки
- Лук репчатый 1 головка
- Чеснок 3 зубчика
- Орегано 1 столовая ложка
- Помидоры консервированные 800 г
- Помидоры 4 штуки
- Томатная паста 2 столовые ложки
- Сахар 1 столовая ложка

- 1. Разогреть масло в большой кастрюле, добавить мелко нарезанный лук и раздавленный чеснок и готовить примерно 7–8 минут.
- 2. Добавить сухое орегано, нарезанные консервированные помидоры, томатную пасту, сахар. Приправить по вкусу и тушить 20 минут, помешивая, до тех пор пока соус не выпарится на треть и немного загустеет.
- 3. Свежие помидоры очистить от кожицы и семян, добавить в соус и готовить еще 2 минуты. Приправить солью и молотым черным перцем и подавать с макаронами или покрывать соусом основу для пиццы.



ЧЕСНОЧНЫЙ СОУС



▣ **Ингредиенты:**

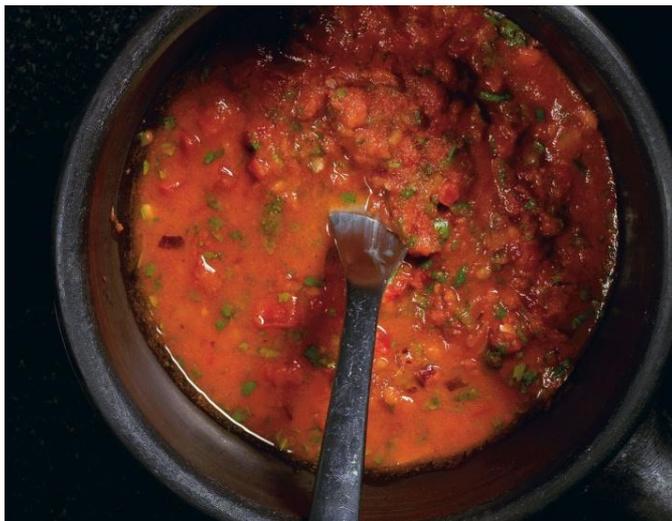
- ▣ Масло сливочное 1 чайная ложка
- ▣ Мука пшеничная 1 столовая ложка
- ▣ Мясной бульон 1 стакан
- ▣ Уксус 1 столовая ложка
- ▣ Чеснок 1 головка
- ▣ Соль по вкусу

1. Обжарьте в сковороде на среднем огне сливочное масло с мукой. Добавьте бульон. Посолите, введите уксус. Истолчите чеснок в ступке, введите в смесь.

2. Варите, постоянно помешивая, соус в небольшой кастрюле на слабом огне в течение 10 минут. Соус универсален и очень хорош для отварного мяса, рыбы или птицы.



РАНЧЕРО



Ингредиенты:

- ▣ Помидоры 1 штука
- ▣ Перец кайенский щепотка
- ▣ Перец болгарский красный 1 штука
- ▣ Какао с чили ½ чайной ложки
- ▣ Паприка молотая 1 чайная ложка
- ▣ Орегано щепотка
- ▣ Паста томатная концентрированная 1 чайная ложка
- ▣ Кинза (кориандр) 15 г
- ▣ Сахар 1 чайная ложка
- ▣ Красный лук 1 головка
- ▣ Перец черный свежемолотый по вкусу
- ▣ Чеснок 3 зубчика
- ▣ Масло оливковое 1 столовая ложка
- ▣ Какао щепотка

- ▣ 1. Удалить мякоть из одного крупного помидора, крупно ее нарубить. То, что осталось на шкурке — миллиметра три, — тоже нарезать кубиками. Мелко нарубить лук. Очистить и нарезать мелкими кубиками красный перец. Вынуть сердцевину из зубчиков чеснока и измельчить. Все овощи разделить на две части — две трети каждого будет обжариваться, оставшуюся треть надо будет добавить в конце.
- ▣ 2. Большие части нарезанных овощей положить в кастрюлю. Добавить кайенский перец, сухую паприку, орегано, чили с какао, сахар, посолить и поперчить по вкусу. Пассеровать, постоянно помешивая, на быстром огне, пока все это не превратится в кашу.
- ▣ 3. Вмешать в овощи чайную ложку с горкой томатной пасты.
- ▣ 4. Пройтись по овощам ручным блендером, а потом протереть получившееся пюре через сито.
- ▣ 5. Вмешать в соус оставшиеся свежие овощи, мелко нарубленную кинзу и щепотку сухого какао.

