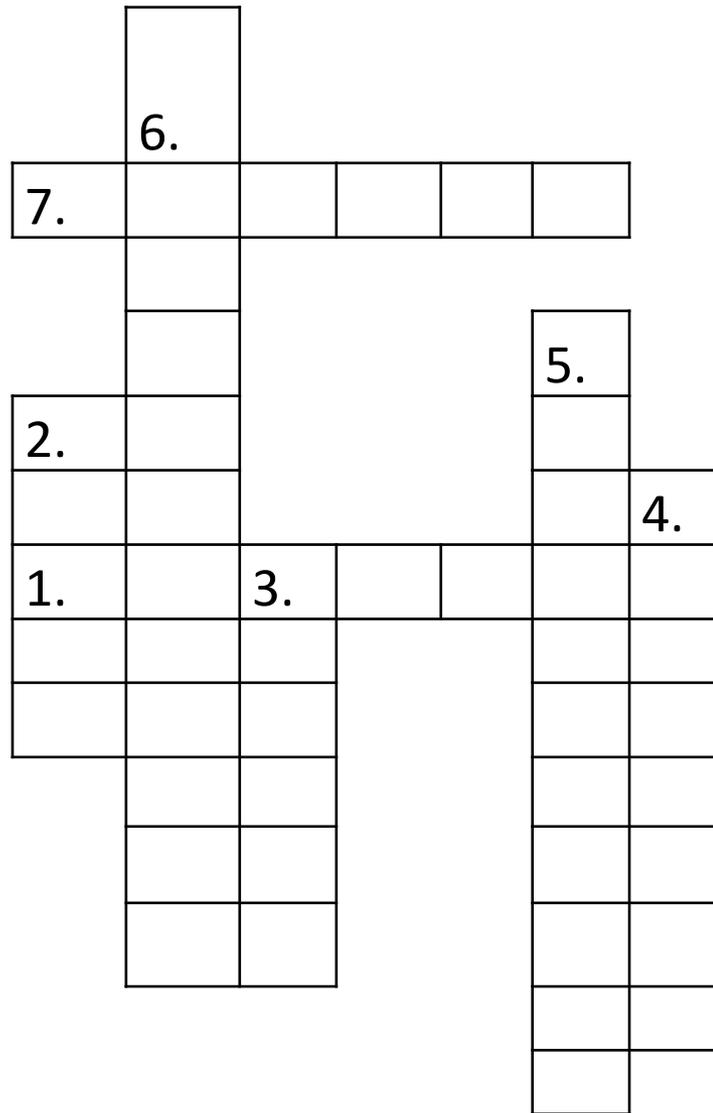


***ТЕХНОЛОГИЯ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ.
СОЛЯНКА.***



КРОССВОРД НА ТЕМУ: «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩЕЙ»



1. Форма нарезки капусты для борща.
2. С чем тушат свеклу?
3. Форма нарезки лука и моркови для флотского борща.
4. С чем подают борщ украинский?
5. Какие изделия из котлетной массы добавляют в борщ сибирский?
6. Способ тепловой обработки свеклы, моркови и лука.
7. Бобовые, которые входят в состав борща флотского.

ИЗУЧЕНИЕ НОВОГО МАТЕРИАЛА.

□ **Повторение специальной терминологии и особенностей приготовления заправочных супов**

В технологии приготовления заправочных супов мы используем специальную терминологию и особенности. Предлагаю вспомнить:

- Что такое припускание и пассерование?
- Как механически обрабатывают лук репчатый?
- Какие используют формы нарезки
- Как происходит подготовка соленых и маринованных овощей к тепловой обработке



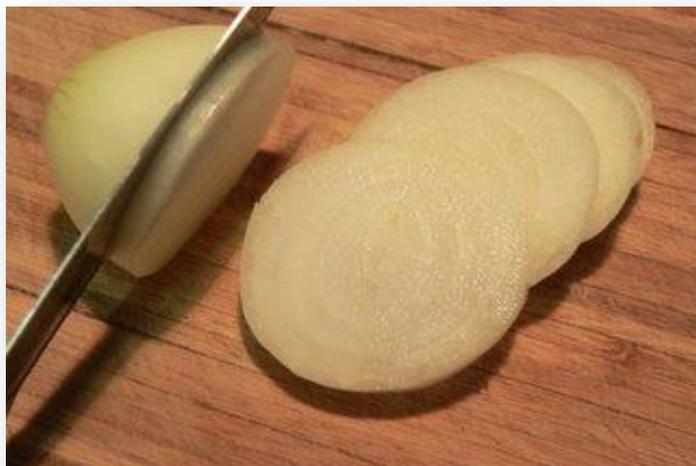
□ **ПРИПУСКАНИЕ – ВАРКА ПРОДУКТА В НЕБОЛЬШОМ КОЛИЧЕСТВЕ ЖИДКОСТИ ИЛИ В СОБСТВЕННОМ СОКУ**



**□ ПАССЕРОВАНИЕ – ОБЖАРИВАНИЕ
ПРОДУКТОВ БЕЗ ОБРАЗОВАНИЯ
ПОДЖАРИСТОЙ КОРОЧКИ**



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ЛУКА



Кольца



Полукольца



Кубик



ФОРМЫ НАРЕЗКИ ОГУРЦОВ МАРИНОВАННЫХ И СОЛЕННЫХ



Соломка



Кубики



Ломтики



□ ИСТОРИЯ ВОЗНИКНОВЕНИЯ СОЛЯНОК



С приходом в общественное питание фаст-фудов, суши-баров, мы стали забывать исконно русские блюда. Русская кухня отличается многообразием первых блюд.

Какие русские блюда вы знаете?

(ответы обучающихся)

«Солянка»— это измененное название блюда «селянка», то есть сельское, деревенское кушанье. Однако со временем буква «е» была заменена на «о» и селянка превратилась в солянку.



ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЛЯНОК.

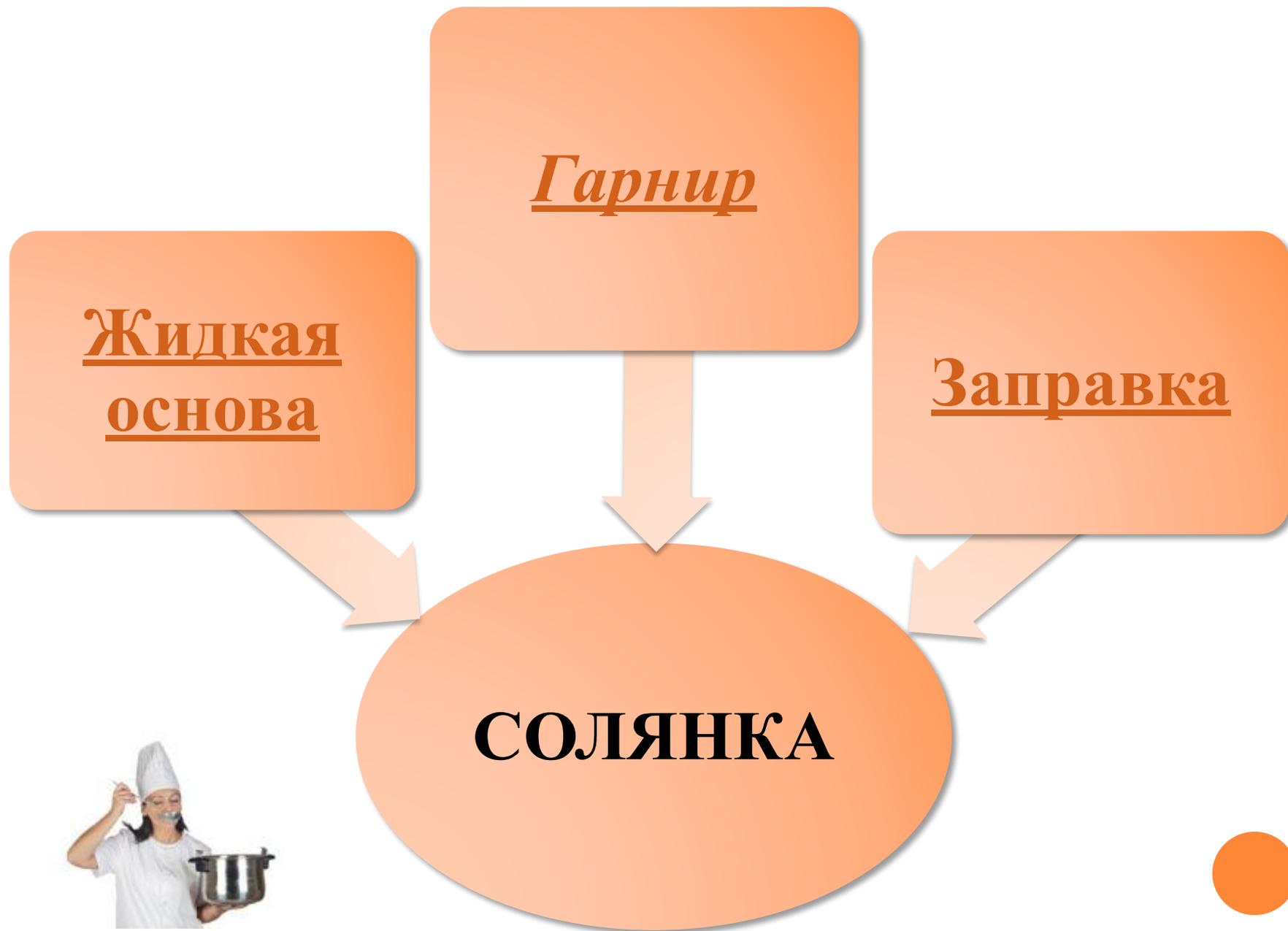
Солянки относятся к заправочным супам и состоят из жидкой основы, гарнира и заправки.

- Что входит в жидкую основу заправочного супа?
(ответы обучающихся)
- В качестве жидкой основы используют концентрированные
- ---мясной, рыбный и грибной бульоны.



- В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки и маслины.
- Грибные солянки готовят со свежими и сушеными грибами.
- Соленые огурцы нарезают соломкой или ломтиками и припускают.
- Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют.
- Томатное пюре пассеруют отдельно или добавляют в конце пассерования репчатый лук.
- У оливок и маслин вынимают косточки.
- Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками.
- Мясные продукты варят и нарезают ломтиком или соломкой.





ЖИДКАЯ ОСНОВА

```
graph TD; A[ЖИДКАЯ ОСНОВА] --> B[Рыбный бульон]; A --> C[Мясной бульон]; A --> D[Грибной бульон];
```

**Рыбный
бульон**

**Мясной
бульон**

**Грибной
бульон**



□ САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЛЯНКИ СБОРНОЙ МЯСНОЙ»

Задание: За 4 минуты познакомьтесь с технологией приготовления солянки сборной мясной, используя учебник на странице 111, и сложите предложенное лото по этапам приготовления.

Вспомните, о технологии приготовления борща!

Приготовление заправки:

репчатый лук и томатное пюре пассеруют отдельно, затем перемешивают

Подготовка мясных продуктов:

Курицу нарезают соломкой и обжаривают, колбасу и окорок нарезают ломтиком или соломкой

Приготовление мясо-костного бульона

Отпуск готового блюда:

в порционную тарелку кладут мясные продукты, маслины или оливки, наливают солянку; кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.

Подготовка огурцов и маслин:

огурцы нарезают ломтиком или кубиком и припускают, маслины без косточек нарезают колечками

Закладка продуктов:

В кипящий бульон закладывают припущенные огурцы, пассерованный с томатом лук, специи, соль, варят 5-10 минут. Мясные продукты прогревают в бульоне.

Проверяем полученную схему - лото.

Приготовление мясо-костного бульона

Подготовка мясных продуктов:

Курицу нарезают соломкой и обжаривают, колбасу и окорок нарезают ломтиком или соломкой

Подготовка огурцов и маслин:

огурцы нарезают ломтиком или кубиком и припускают, маслины без косточек нарезают колечками

Приготовление заправки:

репчатый лук и томатное пюре пассеруют отдельно, затем перемешивают

Закладка продуктов:

В кипящий бульон закладывают припущенные огурцы, пассерованный с томатом лук, специи, соль, варят 5-10 минут. Мясные продукты прогревают в бульоне.

Отпуск готового блюда:

в порционную тарелку кладут мясные продукты, маслины или оливки, наливают солянку; кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень.

Молодцы!



Солянки отличаются составом продуктов и особенностями приготовления:

- - **мясная и рыбная солянка** (в составе мясо или рыба);

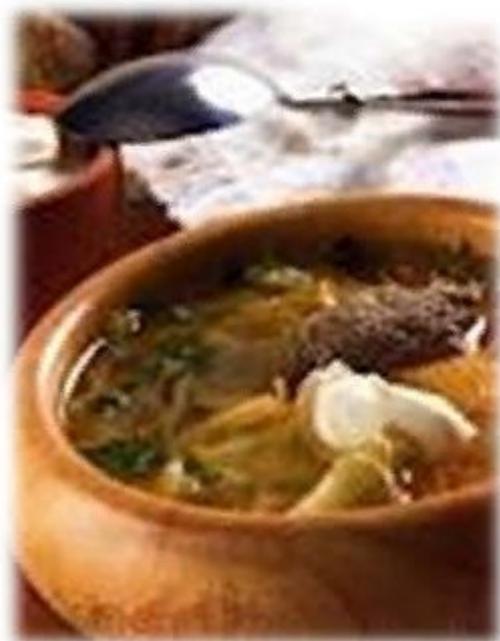


- **рыбная солянка** (имеет пикантный острый вкус за счет добавления чеснока, красного перца, хмели-сунели) и солянка украинская (основной продукт этого блюда – телячьи почки вареные или жареные);
- - **солянка грибная** (в составе грибы), домашняя (готовится с картофелем) и старорусская (в состав солянки входит свежая белокочанная капуста).



Заправочные супы .

Рассольники.



Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианскими, на костном, мясокостном бульоне, рыбном бульоне, с потрохами, почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, корни и лук – соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень; отдельно можно подать ватрушки, к рассольнику с рыбой – расстегаи. В рассольник рыбный сметану не кладут.

Технология приготовления рассольника

В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжают варить 5–10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности.



Рассольник ленинградский

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре.



Правила подачи рассольника

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень, отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой – расстегай. В рассольник рыбный сметану не кладут.



Правила подачи рассольника МОСКОВСКОГО

При отпуске в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы, потроха или нарезанные почки, наливают рассольник, посыпают зеленью, отдельно подают ватрушку.



Приготовление льезона

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

