

Институт пищевых технологий и дизайна
филиал ГБОУ ВО НГИЭУ

«Требования к качеству
супов»

ПМ МДК 03



Выполнила: Старосадчева Е.О.
Проверила: Николаева Т.А.

Борщ

- ◆ *Борщ* (укр. борщ) — разновидность супа на основе свёклы, которая придаёт борщу характерный красный цвет.



◆ *Борщ.*

- ◆ Внешний вид: в жидкой части борща распределены овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой). Консистенция: свекла и овощи мягкие, капуста свежая - упругая; соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов, входящих в блюдо.



Борщ зеленый

- ◆ Внешний вид: в жидкой части борща - коренья, лук, картофель, нарезанные кубиками, зеленый лук - дольками, шпинат и щавель - пюреобразные или частично нарезанные. Консистенция: картофель - мягкий, щавель, шпинат - протертые, пюреобразные, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: от светло-зеленого до оливкового. Вкус: слабокислый, умеренно соленый, в сочетании с яйцами и сметаной. Запах: продуктов, входящих в борщ.



Борщ с фасолью и картофелем

- ◆ Внешний вид: в жидкой части борща - овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук - соломкой, картофель — кубиками). Консистенция: свекла, овощи и фасоль - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: малиново-красный, жир на поверхности. Вкус: кисло-сладкий, умеренно соленый. Запах: продуктов входящих в борщ



Щи

- ◆ Щи (также устар. шти) — разновидность заправочного супа, национальное русское блюдо.



- ◆ Во всех видах щей капуста должна быть нарезана соломкой или кусочками квадратной формы, форма нарезки остальных овощей должна соответствовать форме нарезки капусты. Квашеная капуста — шинкованная или рубленая. Щи из квашеной капусты могут быть светло-коричневого цвета. Овощи в готовых супах должны сохранять основную форму нарезки. Вкус щей из свежей капусты — сладковатый, с ароматом пассированных овощей, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты — без резкой кислотности.

Щи из свежей капусты

- ◆ Внешний вид: в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук дольками. Консистенция: капуста упругая, овощи - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной части. Цвет: желтый, жира на поверхности - оранжевый; овощей — натуральный. Вкус: капусты в сочетании с входящими в состав щей овощами, специями, умеренно соленый. Запах: овощей, капусты, продуктов, входящих в щи



Щи суточные

- ◆ Вкус кислый, но не резкий, с привкусом копченостей; запах квашеной капусты, ароматических кореньев и чеснока; цвет – светло-коричневый с молочным оттенком; нарезка овощей равномерная, мелкая; консистенция – густая.



Рассольник

- ◆ Рассольник – это блюдо русской национальной кухни, основу которого составляют соленые огурцы (отсюда собственно и название), кроме того мясные ингредиенты, крупы, овощи. Для усиления вкуса может добавляться рассол



Московский рассольник

- ◆ Картофель, коренья и огурцы сохранили форму нарезки. Крупа хорошо разварилась. Вкус острый, в меру соленый, аромат огуречного рассола, перловой крупы, пряных овощей и специй. Цвет бульона бесцветный, жира - светло-оранжевый. Овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие, перловая крупа мягкая.



Домашний рассольник

- ◆ Температура подачи 75 градусов, можно подать со сметаной. В глубокой тарелке с подтарельником. Присыпать свежей зеленью. Консистенция овощей мягкая, но не разваристая. Запах пассированных овощей. Вкус кисловатый.



Солянка

- ◆ Густой суп с мелко нарезанными кусками мяса или рыбы и острыми, пряными приправами.



Мясная сборная солянка

- ◆ Продукты должны быть нарезаны ломтиками, огурцы (без семян и кожицы) ромбиками. Бульон — мутноватый от сметаны и томатного пюре. Жир на поверхности — желтый или оранжевый. Кружочек лимона — без кожицы и семян.



Солянка рыбная

- ◆ Кусочки рыбы (1—2 кусочка на порцию) с кожей без костей. Продукты должны быть нарезаны ломтиками, огурцы (без семян и кожицы) ромбиками. Бульон — мутноватый от сметаны и томатного пюре. Жир на поверхности — желтый или оранжевый. Кружочек лимона без кожуры и семян.



Супы с макаронными изделиями, крупам

- ◆ Овощи нарезаны в соответствии с формой макаронных изделий. Макароны должны сохранять форму. Жир — оранжевый или желтый. Вкус и запах — свойственные макаронным изделиям и овощам, с ароматом пассированных овощей.



Суп-лапша домашняя

- ◆ Вкус меру солёный. Лапша домашняя мягкая не разварившаяся. Цвет на поверхности золотистый.



Харчо

- ◆ Суп острый, пряный, запах баранины и чеснока; цвет оранжевый; консистенция густая, рис не переваренный.



Молочные супы

- ◆ Молочный суп – это суп, в котором в качестве жидкой основы вместо воды используется молоко (или молоко, разбавленное водой).



Молочный суп с макаронными изделиями

- ◆ Цвет белый. Макароны хорошо разварены, не слипшиеся. Вкус и запах свойственные отварной вермишели и молока



Молочный суп с овощами

- ◆ Внешний вид: в жидкой части супа овощи доведены до готовности, на поверхности -сливочное масло.
Консистенция: овощей - мягкая, соблюдается соотношение плотной и жидкой частей супа. Цвет: жидкой части - белый, плотной части - свойственный входящим в состав блюда овощам. Вкус: кипяченого молока, овощей, сливочного масла. Запах: кипяченого молока, продуктов, входящих в суп.



Супы-пюре

- ◆ Суп-пюре — это густой суп (пюре), приготовленный из протертых овощей, круп, мяса, птицы или рыбы; питательное блюдо, которое отличается выраженным вкусом, легко усваивается организмом человека и аппетитно выглядит.



Суп-пюре из моркови с рисом

- ◆ Консистенция однородная, без комочков, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет соответствующий продукту из которого приготовлен. Вкус нежный, в меру соленый. С хорошо выраженным ароматом введенных в него основных продуктов.



Суп-пюре из птицы

- ◆ Консистенция однородная, без комочков, кусочков не протертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет - соответствующий продукту из которого приготовлен. Вкус нежный, в меру соленый. С хорошо выраженным ароматом введенных в него основных продуктов.



Прозрачные супы

- ◆ Основой всех прозрачных супов является крепкий бульон, сваренный из говяжьего мяса, дичи или курицы.



Мясной прозрачный бульон

- ◆ Бульон прозрачный, цвет мясного бульона желтый с коричневым оттенком. Вкус в меру соленый, с ярко выраженным ароматом мяса. На поверхности не должно быть блесков жира.



Рыбный прозрачный бульон (уха)

- ◆ Бульон прозрачный, цвет светло - янтарный. Вкус в меру соленый, с ярко выраженным ароматом рыбы. На поверхности не должно быть блесков жира.



Холодные супы

- ◆ Холодные супы — общее название первых блюд, которые подаются в холодном виде. Температура подачи 6—12 °С.



Окрошка мясная

- ◆ Мясо и овощи должны быть нарезаны мелкими кубиками или соломкой, лук нашинкован. Цвет светло – коричневый, мутный от сметаны и яичных желтков. Вкус кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов, укропа, лука. Консистенция вареных продуктов мягкая, свежих огурцов – хрустящая



Щи зеленые с яйцом

- ◆ Консистенция пюреобразная, слегка вязкая, не допускается хруст песка и земли. Вкус слабокислый от наличия щавеля, с ароматом шпината. Цвет от темно – зеленого до ОЛИВКОВОГО.

