

**Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Первый Московский Образовательный Комплекс»
(ГБПОУ «1 –й МОК)**

По ПМ.03»Организация процесса приготовления и
приготовление сложной горячей кулинарной продукции».
МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей
кулинарной продукции».

Специальность 19.02.10 (260807) Технология продукции
общественного питания

Тема: «Ассортимент, приготовление и способы оформления и
подачи горячих супов зарубежной кухни ».

Москва
2016

Выполнила:
Студентка Вахрина П.А.
Курс: 3 группа 33Т
Руководитель: Бычкова И.Ю.

Цель данной курсовой работы :

углубить знания о супах, разработать технологический процесс приготовления супов, изучить ассортимент популярных супов в мировой кухне.

Задачи курсовой работы:

1-приготовление бульона

2-значение супов в питании человека

3- технологию приготовления супов

4- классификацию и ассортимент супов

5- особенности оформления, подачи и реализации блюд.

6-заключение

Технология приготовления бульона:

Для его приготовления используют пищевые кости. Подготовленные сырые кости заливают холодной водой, а обжаренные - горячей (70-90° С) и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей 3- 4ч, из свиных и бараньих – 2-3ч. При более длительной варке ухудшаются вкусовые и ароматические качества бульона. За 30-40 минут до конца варки кладут петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук, нарезанные вдоль на несколько частей, кладут на разогретые чистые сухие сковороды и подпекают до светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки лука, моркови, белых корней. Готовый бульон процеживают.

Мясо - костный бульон

Готовят его так же, как бульон костный, но за 2-3 часа до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5-2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые качества не только бульона, но и мяса. Бульон получается более высокого качества, т.к в нем больше экстрактивных веществ и минеральных солей. Кроме того бульон получается более прозрачным. Для приготовления бульона используют говядину (лопаточную, подлопаточную части, грудинку, покромку у туш 1 категории упитанности), телятину (грудинку), баранину (лопатку, грудинку), свинину (лопатку, шею, грудинку). Сроки варки говядины – 2-2,5 ч, баранины и свинины – 1,5- 2 ч.

Бульон из птицы

Для его приготовления используют кости, субпродукты (сердце, желудки , шеи, головы, ноги, крылья, кожу), целые тушки птицы. Кости мелко рубят, тушки заправляют ,заливают холодной водой, быстро доводят до кипения , а затем варят до готовности при слабом кипении 1-2 часа. В процессе варки снимают пену и жир. За 30-40 минут до готовности бульона в него добавляют петрушку (коренья), морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают

Значение супов в питании.

«Жидкие блюда, благодаря своему вкусу и аромату, являются основным средством возбуждения аппетита» (Павлов И.П.). Супы – широко распространенные блюда, являющиеся составной частью обеда. Супы в питании человека играют очень важную роль: они возбуждают аппетит, возмещают значительную часть потребности в воде, являются источником витаминов, минеральных солей и других биологически активных веществ.

Супы состоят из жидкой основы и гарнира, состоящего из разнообразных продуктов: картофеля, круп, овощей, макаронных изделий и др. Аппетит возбуждают экстрактивные вещества жидкой основы супов, органические кислоты, содержащиеся в квашеной капусте, томатах, соленых огурцах, вкусовые и ароматические вещества продуктов, которые используются для приготовления супов. Продукты, входящие в состав гарнира (овощи, крупы, мясо, рыба и др.) содержат углеводы, жиры, белки. Важное значение имеют химические возбудители деятельности желудочной, поджелудочной и других желез пищеварительного тракта. Эту роль играют различные растворимые вещества жидкой части супа: экстрактивные азотистые и без азотистые соединения, переходящие в бульон из мяса, рыбы и грибов, поваренная соль, органические кислоты (молочная – квашеной капусты, сметаны и кваса, яблочная - томатов), минеральные соли овощей и других продуктов. В состав многих супов входят овощи, которые являются источником минеральных веществ и витаминов группы В и каротина, витамина С, что повышает их роль в питании. Многие супы высококалорийные благодаря гарниру (плотной части супа).

Приготовить хороший суп — великое искусство, которое требует особого внимания и времени. Главное то, что в супах высокое качество дается труднее, чем во всех других блюдах, из-за целого ряда обстоятельств. Коротко об обстоятельствах. Первое. Супы удаются тем лучше, чем в меньшем объеме они варятся. Лучше всего готовить суп не более чем на 6 — 10 порций одновременно, то есть в кастрюле (или в котле) максимум на 10 литров. Значит, домашний суп, сваренный на 3 — 5 человек, предпочтительнее всякого иного. Второе. Посуда для супов должна быть обязательно глиняной (фаянсовой, фарфоровой), каменной или эмалированной, но ни в коем случае не металлической без всякого покрытия. Особенно вкусными получаются супы в каменной посуде, используемой и по сей день на Кавказе. Таким образом, имеет значение не только материал и покрытие, защищенность внутренней поверхности посуды, но и ее толщина, а отсюда и ее теплоемкость и теплопроводность. Чем медленнее и спокойнее кипит суп, тем он вкуснее. Еще лучше, когда он не кипит, а томится. Третье. Соотношение воды и остальных продуктов в супах должно быть точно сбалансированным. К концу варки количество жидкости на порцию не должно превышать 350 — 400 кубических сантиметров или миллилитров. Минимум же жидкости — 200-250 миллилитров на порцию. При этом во время варки нельзя ни отливать, ни добавлять жидкость — и то и другое значительно ухудшает вкус. Но именно это условие почти никогда не соблюдается ни в общественном питании, ни в домашнем хозяйстве. Правильно соразмерять количество воды и других продуктов в супе необходимо до начала варки с учетом того, сколько воды выкипит в процессе приготовления. Как можно заметить, три главных предварительных условия не касаются собственно поварского искусства, а связаны, так сказать, с техническими условиями варки: временем, посудой, огнем, водой и объемом. В быту ими сплошь и рядом пренебрегают, тем более что в поваренных книгах о них не упоминают вообще или говорят такой скороговоркой, что они остаются незамеченными. Кроме того, имеется еще несколько чисто кулинарных правил,

Разработка ассортимента супов в мировой кухне.

1. Минестроне



2. Вегетарианский суп с клецками



3. Суп из помидоров с вермишелью





Уха рыбацкая

Наименование продукта	Масса Нетто
1. Рыба для бульона	60
2. Судак	40
3. Картофель	80
4. Лук репчатый	30
5. Петрушка	10
6. Масло сливочное	6
7. Зелень	3
8. Вода	500

Технология приготовления:

Сварить бульон из рыбной мелочи, процедить. В кипящий подсоленный бульон заложить целые мелкие клубни очищенного картофеля, корень петрушки, нарезанный дольками, мелкий лук целиком. Варить до полуготовности, затем положить нарезанное на куски филе рыбы и варить 20 минут, снимая появляющуюся на поверхности пену. За 10 минут до окончания варки добавить перец. По окончанию варки в уху положить сливочное масло. Мелко нарезанную зелень подать к ухе отдельно.

Правила сервировки, подачи и хранения сложных супов

- Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшается внешний вид и вкус, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2х часов. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите. Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60-65 градусов С.
- Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40 градусов С.
- В зависимости от вида супов определяют посуду и способы их подачи. Супы подают в тарелке, в суповых мисках: в однопорционной суповой миске, поставленной на подставочную тарелку, для посетителя, в супницах и суповых чашках.
- В много порционной суповой миске на подносе для большой группы посетителей (приносит один официант на поносе);
- В много порционной суповой миске на подносе для большой группы посетителей. Обслуживают не менее двух официантов; в супнице: «с руки», с помощью подсобного столика; в бульонной чашке.
- Супница – глубокая посуда с крышкой – не позволяет содержимому остыть и используется для подачи супа нескольким посетителям. Супницы, а также индивидуальные суповые чашки применяют в качестве альтернативы порционной подачи супа. Индивидуальные чашки (иногда с крышками) можно использовать для обслуживания «в обнос», а супницы идеально подходят для обслуживания с предварительным порционированием на подсобном столе. Преимущество супницы заключается в том, что ее содержимое остается горячим при подаче на стол.
- Если к супу полагается гарнир, то его подают слева от гостя, как при обслуживании «в обнос».

Заключение

Данная курсовая работа состоит из вводной, теоретической и практической частей.

В курсовой работе были рассмотрены вопросы, касающиеся характерных особенностей оформления и подачи горячих супов, как одни из самых популярных и распространенных первых блюд зарубежной кухни.

В практической части курсовой работы был предложен ассортиментный перечень супов для ресторана зарубежной кухни, разработана технологическая документация на ограниченный ассортимент супов из предложенного перечня, описаны организационные требования при изготовлении супов, возможные способы и приемы их дальнейшей реализации.

Разработке технологической документации проводилась в соответствии с требованиями ГОСТ Р 53 105–2008 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».