

Презентация по дисциплине МДК

Суп “Крестьянский”, суп “Полевой”, суп “Гороховый”

Выполнила студентка 11Т
Серова Анна

Суп “Крестьянский”



Подготовка продуктов

- Капуста белокочанная: Снимают верхние поврежденные и загрязненные листья отрезают наружную часть кочерыжки и промывают. Кочан нарезают на 2-4 части и вырезают кочерыжку (если при обработке обнаружены улитки или гусеницы, то обработанную капусту кладут в холодную подсоленную воду 50-60г соли на 1л). Капусту нарезают на шашки.
- Морковь: Морковь сортируют по размеру, удаляют гнилые экземпляры, у молодой моркови отрезают ботву, после чего промывают. Очищают и снова промывают. Морковь нарезают поперек на кружочки толщиной 1-2мм.
- Петрушка: Петрушку сортируют, отрезают зелень и корешки, промывают и очищают вручную. Затем перебирают, удаляют испорченные, пожелтевшие, вялые листья и моют.

- Картофель: При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни, калибруют по размерам, чистят в картофелеочистительной машине и производят доочистку в ручную, затем нарезают на кубики 2-2,5 см.
- Репчатый лук: Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Нарезают кольцами толщиной 1-2 мм.
- Пшено: Пшено перебирают, промывают. Мелкое и дробленое пшено просеивают для удаления мучели. Промывают пшено теплой и горячей водой.
- Пассерование овощей: В сотейник наливают масло 10-15% и нагревают до 120 градусов. Пассеруют репчатый лук до полуготовности и закладывают морковь затем смешивают с пассерованной томатной пастой

Приготовление бульона

- Мясо-костный бульон: Для приготовления мясокостного бульона используют кости и мясо. Кости трубчатые, мясо лопатки, подлопаточная части, покромки первой категории. Вес 1,5-2кг. Мясо варится 1,5-2 часа. В котел кладут кости с мясом и заливают холодной водой, температуру повышают и доводят до кипения, в процессе снимают пену и накрывают крышкой (в процессе варки снимают жиры) и варят 1,5-2 часа. Мясо вынимают, за 30-40 минут до конца варки кладут подпеченные корни, готовый бульон процеживают.

Технология приготовления

- В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности.
- За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Пшено закладывают одновременно с овощами.
- Доводят до вкуса.
- Отпускают суп со сметаной и зеленью.

Правила отпуска

- В подогретую глубокую тарелку температурой 40 градусов кладут кусочек мяса (35 г), наливают суп (500 г), кладут сметану (10 г), сверху зелень (2г). Температура супа не ниже 75 градусов.

Суп “Полевой”



Подготовка продуктов

- Шпик: Нарезают кубиками и обжаривают.
- Картофель: При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни, калибруют по размерам, чистят в картофелеочистительной машине и производят доочистку в ручную, затем нарезают на кубики 2-2,5 см.
- Пшено: Пшено перебирают, промывают. Мелкое и дробленое пшено просеивают для удаления мучели. Промывают пшено теплой и горячей водой.
- Лук репчатый: Репчатый лук сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Нарезают мелкой крошкой.
- Пассерование овощей: лук пассеруют на выделившемся жире от шпика и смешивают со шпиком.

Приготовление бульона

- Бульон из птицы: Для приготовления бульона используют целые тушки птицы, субпродукты (сердце, желудки, головы, ноги, крылья, кожу, шеи), кости. Подготовленные продукты заливают холодной водой, доводят до кипения, периодически снимая жир. Через 20—30 мин кладут подпеченные коренья и лук. Время варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается от 1 до 2 ч. Готовый бульон сливают и процеживают.

Технология приготовления

- Пшено промывают холодной водой, затем ошпаривают кипятком.
- В кипящий бульон кладут пшено, доводят до кипения.
- Через 5-10 минут закладывают картофель и обжаренный шпик с луком.
- Доводят до вкуса.
- Отпускают.

Правила отпуска

- В подогретую глубокую тарелку температурой 40 градусов наливают суп (500 грамм). Температура супа не ниже 75 градусов.

Суп гороховый



Подготовка продуктов:

- Горох: Горох промыть в холодной проточной воде и замочить на 4-5 часов.
- Лук репчатый: Сортируют, отрезают нижнюю часть – донце и шейку, затем снимают сухие чешуйки и промывают в холодной воде. Нарезают полукольцами.
- Бекон: нарезать брусочком.
- Морковь: Морковь сортируют по размеру, после чего промывают. Очищают и снова промывают. Морковь нарезают кубиком.
- Картофель: При сортировке удаляют загнивший, побитый картофель, посторонние примеси и проросшие клубни, калибруют по размерам, чистят в картофелеочистительной машине и производят доочистку в ручную, затем нарезают на кубики 2-2,5 см.
- Копченая корейка: нарезать брусочком.

Приготовление бульона

- Вес мяса 1,5-2 кг. Мясо варится 1,5-2 часа. В котел кладут мясо и заливают холодной водой, температуру повышают и доводят до кипения, в процессе снимают пену и накрывают крышкой (в процессе варки снимают жиры) и варят 1,5-2 часа. Мясо вынимают, за 30-40 минут до конца варки кладут подпеченные коренья, готовый бульон процеживают.

Технология приготовления

- В кипящий бульон закладывают подготовленные горох и картофель, варят 5-10 минут
- Закладывают пассерованные овощи
- Варят до готовности
- Доводят до вкуса

Правила отпуска

- В подогретую глубокую тарелку температурой 40 градусов наливают суп (500 грамм) и посыпают зеленью(10 грамм).
Температура супа не ниже 75 градусов.