

Приготовление заправочных супов

Щи из свежей капусты с картофелем



Цель занятия:

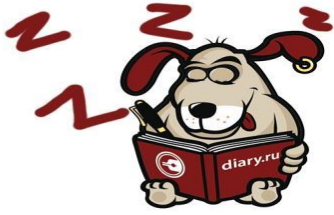
- **Организовать подготовку и приготовление щей из свежей капусты с картофелем.**



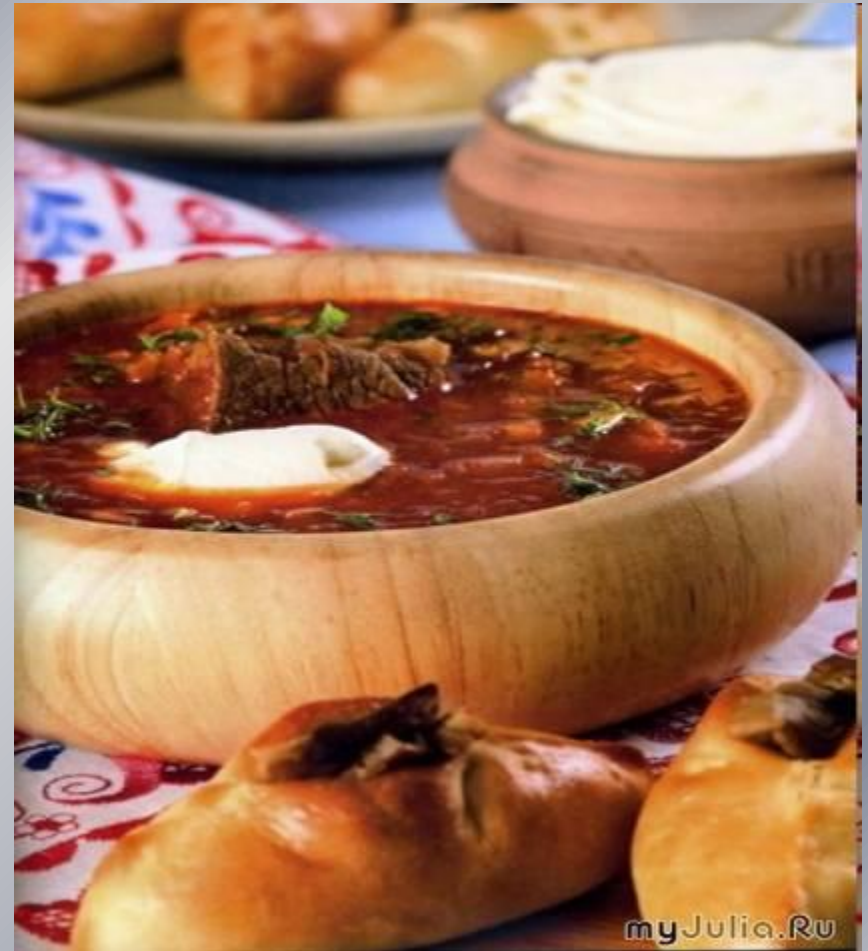
Что подать на первое?

- В словаре В.И. Даля «Похлебка» является синонимом «супа».





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



Владимир Маяковский, «Сказка о Пете, толстом ребенке, и о Симе, который тонкий»



• Папа явится под вечер,
поздоровавшись для
встречи,
скажет маме:
— Ну-ка, щи
нам с товарищем тащи! —
Кашу съев
да щи с краюшкой,
пьют чай цветастой
кружкой.



Историческая справка



- Щи на Руси появились в IX веке, когда из Византии впервые была завезена капуста.
- Щи стали популярными у наших предков в связи с тем, что их разновидность — пустые — была прекрасным блюдом во время христианского поста. Замороженные щи зимой брали с собой в дорогу



Пословицы и поговорки



- Щи – всему голова
- Щи да каша — пища наша
- Где щи, там и нас ищи
- Кому щи пустые, кому жемчуг мелкий
- Наши щи хоть кнутом хлещи
- Голодному Федоту любые щи в охоту



Разновидности щей

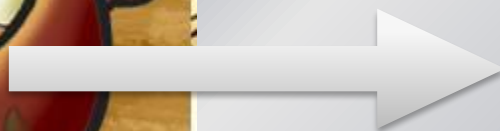


- Полные (богатые)
- Сборные
- Зелёные
- Серые (рассадные)
- Рыбные
- Суточные
- Царские
- Пустые (без мяса)
- Из квашеной капусты — зачастую ошибочно их называют кислыми щами.





- **Качество готовой продукции**

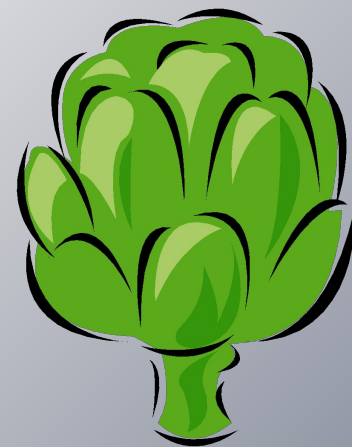


- **Качественно приготовленные щи.**





- **Как обрабатывают
белокочанную
капусту перед
приготовлением блюд?**



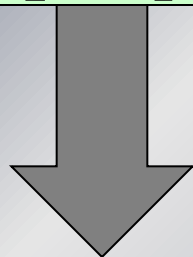


**У нее снимают загнившие и
загрязненные листья,
отрезают наружную часть
кочерыжки и
промывают. Кочан
разрезают на две или
четыре части.**





**Укажите форму нарезки
капусты
для приготовления щей
с картофелем**



- **Соломка**

**Размеры
0,2x0,2 4-5 см**



Формы нарезки

Капуста:



Шашки 2-3см

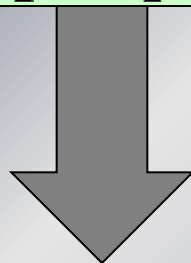


Соломка 0,2x0,2 4-5 см





**Укажите форму нарезки
картофеля
для приготовления щей
с картофелем**



- Брусочек**

**Размеры
1x1
5см**



Формы нарезки

Картофель:



Кубики 2x2; 2,5
x2,5

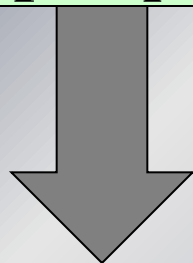


Брусочки 1x1 , 5см





**Укажите форму нарезки
кореньев
для приготовления щей
с картофелем**



- **Соломка**

**Размеры
Моркови 0,2x0,2 3-4см
Лука 0,2x0,2**



Формы нарезки

Коренья:

- **Соломка** - Моркови 0,2x0,2 3-4см
Лука 0,2x0,2
- **Кубики** - Моркови 0,5x 0,5
Лука 0,5x0,5



Технологический процесс приготовления



Бульоны для приготовления



- Костный;
- Мясо – костный;
- Рыбный;
- Грибной;
- Куриный;
- На воде, крупяных или овощных отварах.



**Определите продукты
входящие в состав :**

Крупа

Свекла

Бульон

Капуста

Картофель

Фасоль

**Томатная
паста**

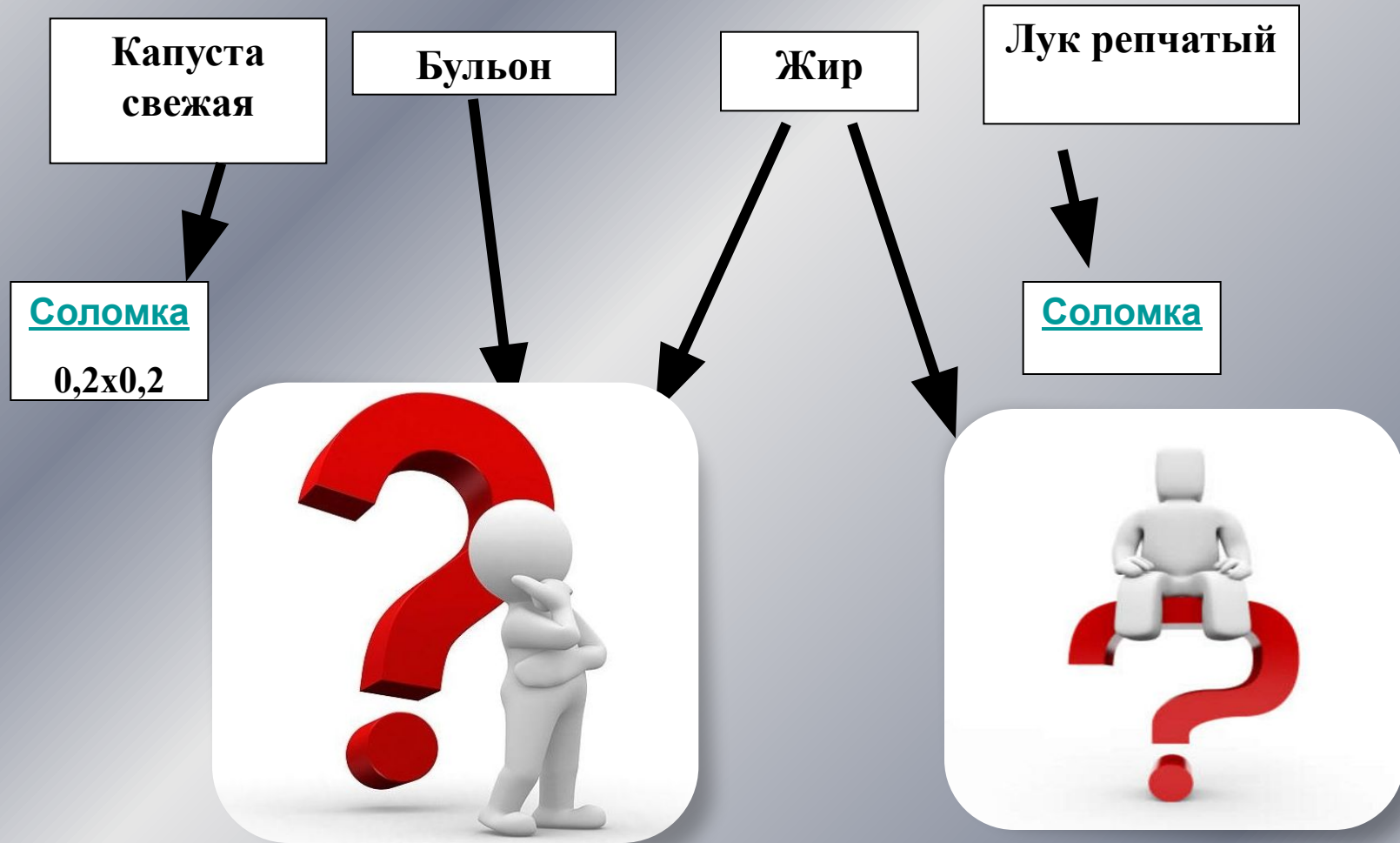
Морковь



1 Входящие в состав продукты:



«Заполните технологическую схему приготовления щи из свежей капусты с картофелем»



Технологические этапы приготовления



1



**В процеженный
кипящий бульон
закладывают капусту,
доводят до кипения
 $T=100^{\circ}\text{C}$ и варят при
 $T=96-98^{\circ}\text{C}$
 $t=10-15$ мин**

2



**Затем добавляют
картофель
и варят 10- 15 минут при
 $T=96-98^{\circ}\text{C}$**



3



Лук пассеруют на раскаленной с жиром сковороде при $T=120^{\circ}\text{C}$ в течение 5 минут до золотистого цвета, добавляют морковь и пассеруют еще 10 минут, затем добавляют томат-пюре и прогревают все вместе 5–6 минут при $T=120^{\circ}\text{C}$



4



Пассерованные овощи с томатом-пюре закладывают за 10- 15 мин до готовности и варят еще 10 минут при $T=96-980C$

5



**После этого вводят специи и доводят до готовности
 $t=5-10$ мин**

6



**Готовый суп настаивают
15–20 минут**





Правила оформления и подачи



- Порционируют щи
m-250гр
- Оформляют зеленью и сметаной
- Реализуют
при $T=75^{\circ}\text{C}$
не более $t=2$ часов





ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СУПОВ

Наименование супа	Внешний вид	Запах	Цвет	Консистенция	Вкус	Сроки хранения и реализации



<p>Заправочные супы (щи)</p>	<p>Овощи сохранившие форму. Нарезка капусты соломкой или шашками остальные овощи – соответствуют нарезке капусты. На поверхности блестки жира</p>	<p>Пассерованных овощей, бульона, специй</p>	<p>Оранжевый, золотистый</p>	<p>Овощей-мягкая, непереваренная</p>	<p>В меру соленый, соответствующий щам</p>	<p>Не ниже 75⁰С, не более 2 часов</p>
------------------------------	---	--	------------------------------	--------------------------------------	--	--

Техника безопасности при работе в горячем цехе.



Задание на текущий инструктаж:



Картофель 65 кг
Морковь 6 кг
Лук 4,8 кг
Капуста бел. 11 кг

Курица 3,6 кг
Карбонат 4 кг
Горбуша св. 3 кг

**Нарезка овощей для
пассерования:
Щи из свежей капусты
Поджарка**

**Приготовление
полуфабрикатов
пельменей 7 кг**



Спасибо за внимание



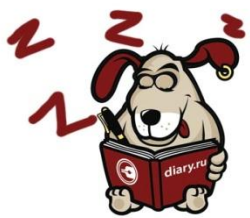
- 1. На сколько Вы удовлетворены содержанием занятия?**
- 2. Степень Вашей включенности в работу?**
- 3. Насколько Вам было комфортно работать?**
- 4. Практическая полезность занятия?**



Блиц - опрос

1. К каким национальным блюдам относятся Щи?
2. Перечислите входящие в состав продукты для приготовления Щей со свежей капусты.
3. Какие бульоны используют для приготовления?
4. Назовите основные технологические этапы приготовления Щей со свежей капусты.
5. Правила оформления и подачи Щей со свежей капусты.
6. Назовите основные показатели по которым оценивают качество готовых супов?
Требования к качеству Щей со свежей капусты.





Домашнее задание:

- Приготовление мяса жаренного мелким куском. Сервировка, способы подачи.
- Составить технологическую схему приготовления поджарки. Составить технологическую карту приготовления гуляша

