

# Тема 4: Технология приготовления первых блюд

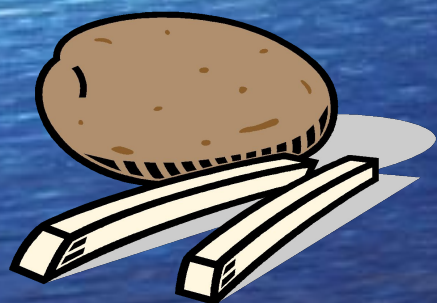
Выполнила мастер производственного  
обучения высшей категории ГБПОУ КК КАТ  
Наконечная Т.С.

# Технология приготовления супов- пюре

- ❖ Подготовка продуктов
- ❖ Тепловая обработка
- ❖ Измельчение
- ❖ Протираание
- ❖ Введение дополнительных компонентов
- ❖ Отпуск



# Ингредиенты супа-пюре



- ❖ Капуста
- ❖ Морковь
- ❖ Картофель
- ❖ Молоко
- ❖ Масло сливочное
- ❖ Яйцо
- ❖ Лук репчатый
- ❖ Мука пшеничная
- ❖ Бульон

# Технология приготовления МОЛОЧНЫХ СУПОВ:



- С овощами
- С крупой
- С макаронными изделиями
- На молоке цельном
- На смеси молока и воды
- Отпускают со сливочным маслом

# Технологическая схема



# Технология приготовления ХОЛОДНЫХ СУПОВ

- Окрошка
- Борщ холодный
- Свекольник
- Щи зеленые

Готовят на:

- хлебном квасе
- отваре из овощей
- свекольным отваре
- кефире



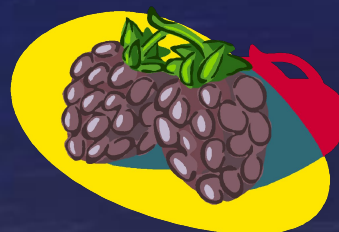
# Окрошка мясная сборная



- Зеленый лук
- Свежие огурцы
- Яйца
- Мясо говядина
- Хлебный квас
- Укроп
- Сметана
- Горчица готовая
- Соль

# Сладкие супы

- Используют свежие, консервированные, сушеные ягоды и фрукты, а также соки, пюре, сиропы, экстракты.





# Практическая работа:

Выстроить в определенной последовательности закладку продуктов в супах:

- Сырье для молочного супа: молоко, сахар, крупа рисовая, масло сливочное, соль, вода;
- Сырье для супа-пюре: молоко, масло, картофель, горошек зеленый консервированный, мука, лук репчатый, бульон, капуста свежая;
- Сырье для сладких супов: сливки, вода, корица, яблоки, крахмал картофельный, сахар.

# Технологическая карта

№ п/п	Наименование продуктов	Закладка по Сбор.		На 1 порц, г		На 6 порц, г	
		Б	Н	Б	Н	Б	Н

# Задание для закрепления

Из перечня видов тепловой обработки продуктов, выбрать те, которые используются при приготовлении супов-пюре:

- а) припускание;
- б) тушение;
- в) запекание;
- г) термостатирование;
- д) бланширование;
- е) пассерование;
- ж) жарка основным способом.

**Из предлагаемого перечня  
выбрать необходимые  
инструменты, инвентарь, посуду  
для приготовления холодных  
супов:**

**Доска «О С», нож «О С», сковорода,  
кастрюля 20л, доска «Сельдь», Нож «  
Гастрономия», взбивалка, протирачный  
механизм, доска «МВ», доска «ОВ»,  
разливная ложка, кофемолка.**

**Определить продукты, необходимые для приготовления супа молочного с крупой:**

**молоко, яйцо, рис, пшено, масло сливочное, маргарин, зелень, соль, сахар, сметана, вода, лимонная кислота.**

**Если сладкий суп получился  
жидким по консистенции,  
необходимо ввести:**

- сухую мучную пассеровку;**
- разведенный картофельный  
крахмал;**
- льезон**

# Определить, какой продукт для приготовления супов данной темы, взят в избытке?

- *Суп молочный с макаронными изделиями:*

молоко – 250; вода – 410; макаронные изделия – 20; масло – 2; сахар -1,5.

ответ:

- *Суп-пюре из разных овощей:*


капуста свежая – 25; картофель – 30; морковь – 175; лук репчатый – 112; мука пшеничная -5; масло сливочное – 5; молоко – 50; выход – 250.

Из перечня посуды выбрать  
необходимую для отпуска первых  
блюд:





# Завершение работы:

- ◆ Дегустация готовых блюд;
  - ◆ Анализ деятельности;
  - ◆ Оценка и самооценка выполненной работы;
  - ◆ Подведение итогов.
- 

# Домашнее задание:

- ◆ Повторить тему : « Технология приготовления блюд из картофеля»
- ◆ Приготовить технологические карты для заполнения по новой теме
- ◆ Произвести записи в «Рабочих тетрадях» производственного обучения по теме

**Всем спасибо за работу!**

