

Тема 4: Технология приготовления первых блюд

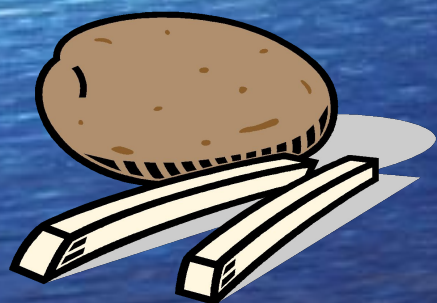
Выполнила мастер производственного
обучения высшей категории ГБПОУ КК КАТ
Наконечная Т.С.

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



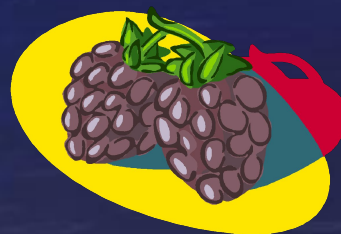
Окрошка мясная сборная



- 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!

