

Тема урока:

# ПЮРЕОБРАЗНЫЕ И ПРОЗРАЧНЫЕ СУПЫ

# Учебные вопросы

- Характеристика пюреобразных супов, их классификация, общие правила варки. Ассортимент пюреобразных супов.
- Характеристика прозрачных бульонов, способы осветления бульонов. Процессы, происходящие при осветлении бульонов.



# Пюреобразные супы

# Классификация пюреобразных супов

- Супы-пюре

Заправляют  
белым соусом

- Супы-биски

Готовят из раков и  
морепродуктов

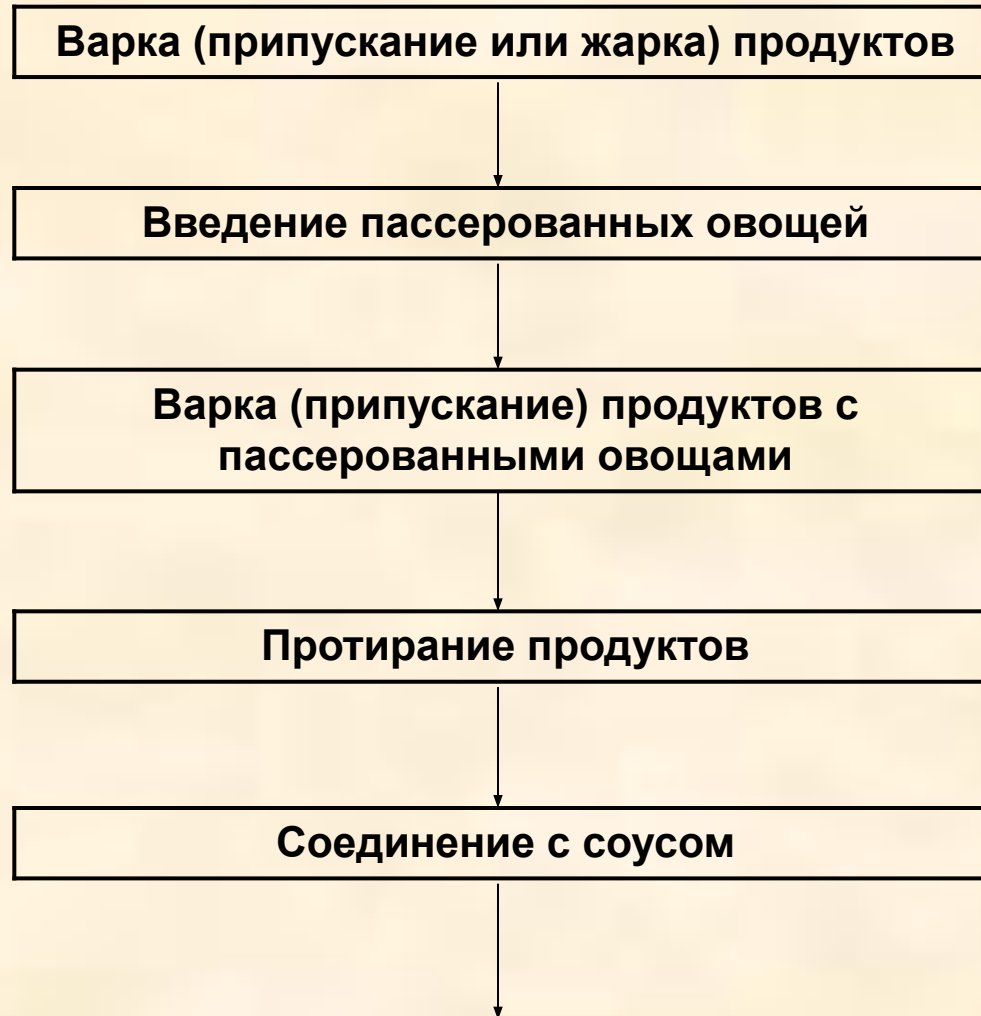
- Супы-кремы

Заправляют  
молочным соусом

- Супы-шлемы

Готовят с крупами (рисовая,  
овсяная, пшеничная)

# Технологическая схема приготовления супов-пюре



**Разведение бульоном**



**Проваривание протертых продуктов с бульоном**



**Доведение до вкуса**



**Охлаждение до  $t^{\circ}\text{C} = 60^{\circ}\text{C}$**

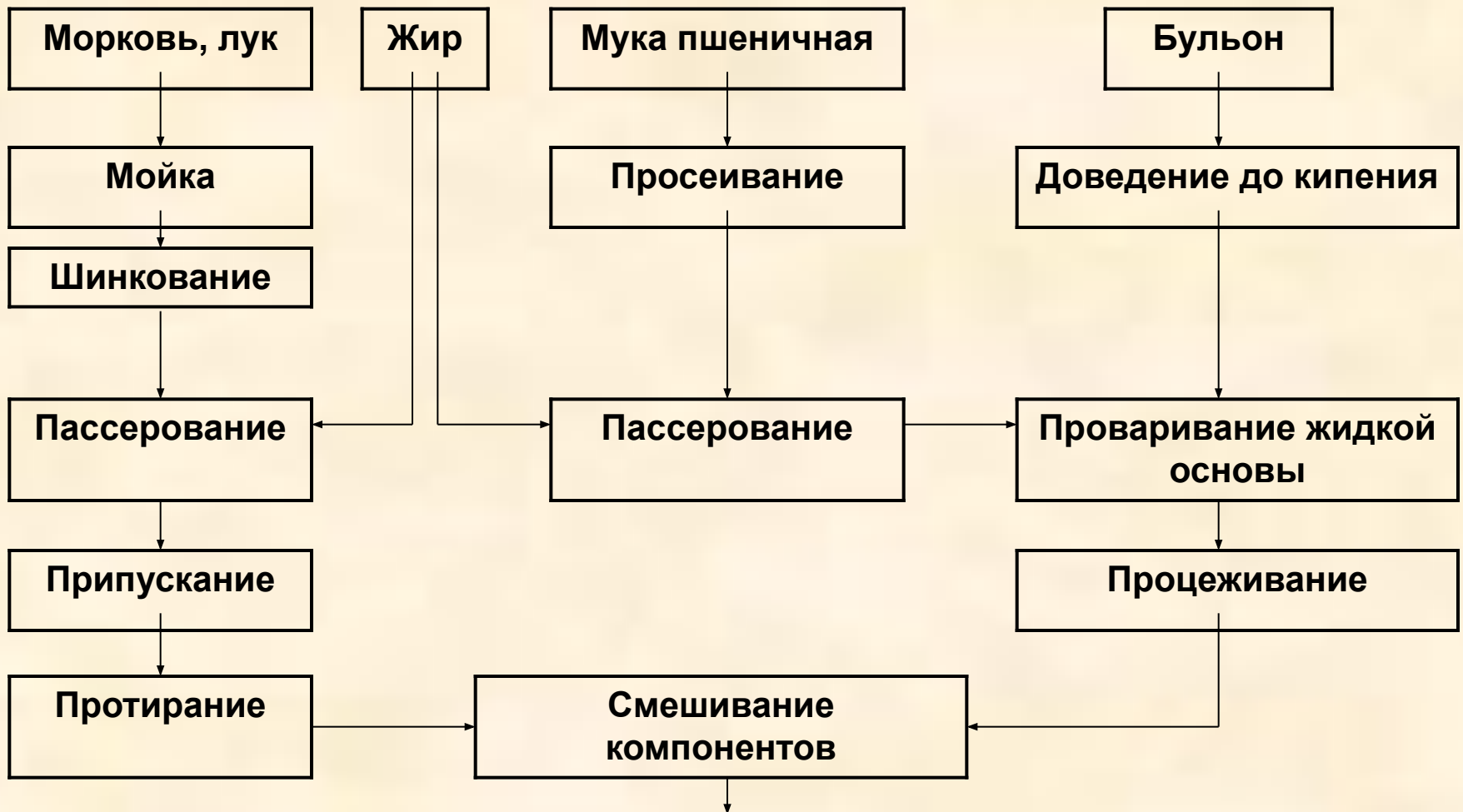


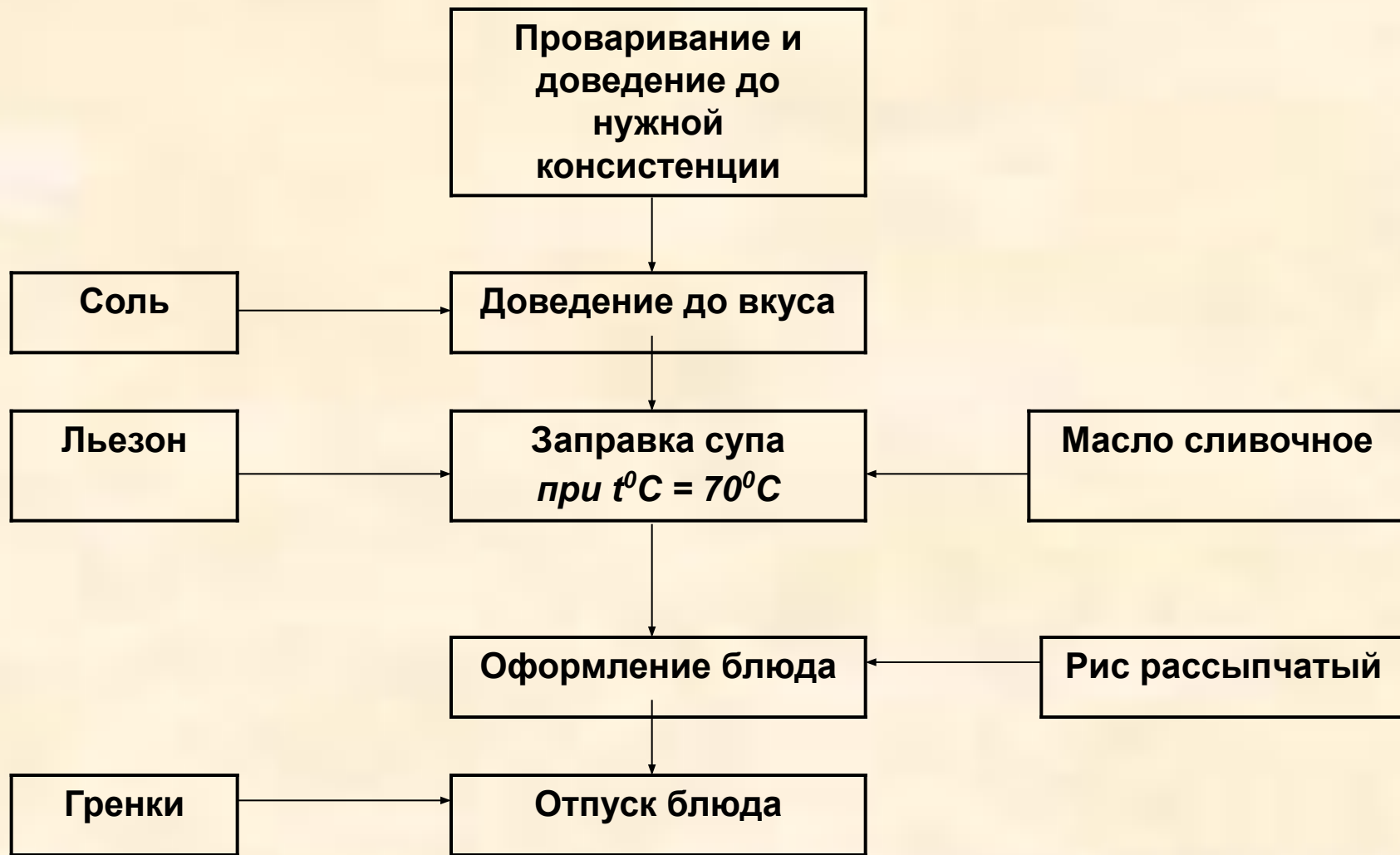
**Заправка льезоном и маслом сливочным**



**Реализация**

# Технологическая схема приготовления супа-пюре из моркови



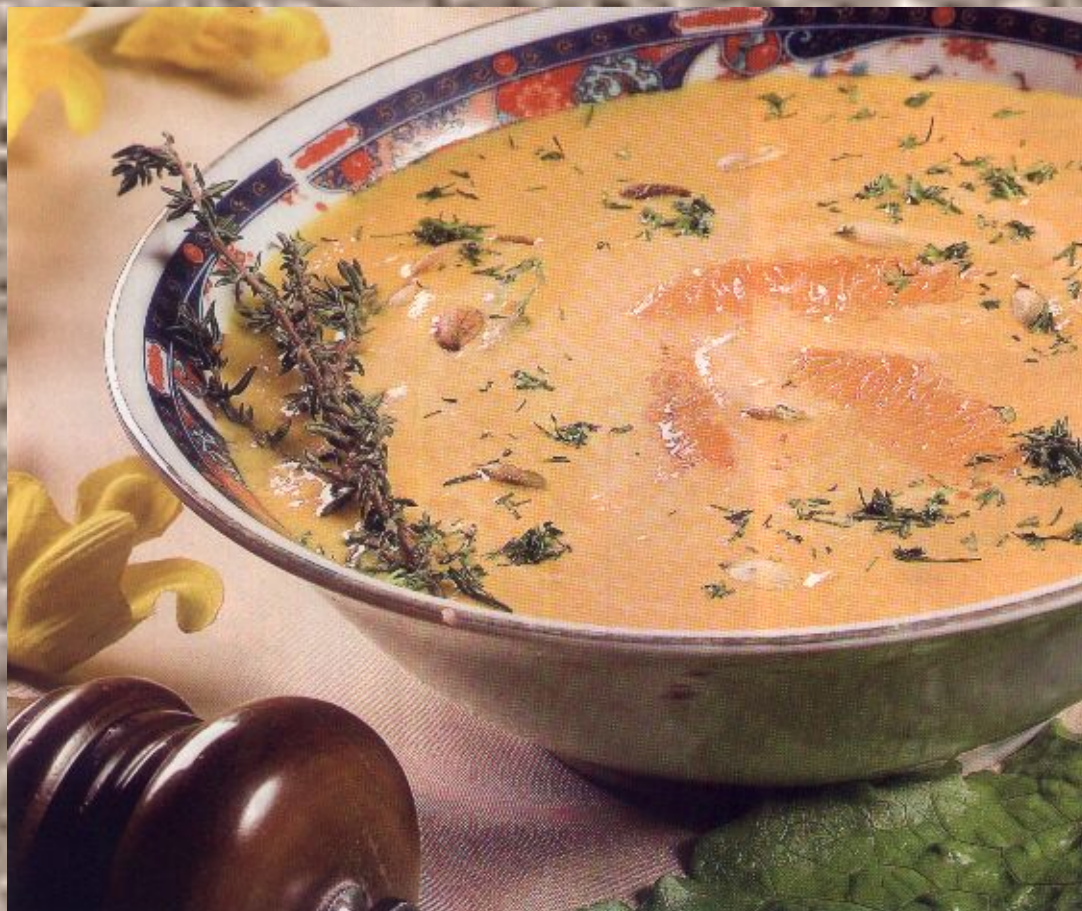




# Процессы

- Измельчённые частицы продукта при соединении с бульоном образуют неустойчивую суспензию, т.е. при хранении частицы продукта оседают.
- Для повышения устойчивости коллоидной системы пюреобразных супов в них вводят белый соус.
- При дальнейшей тепловой обработке крахмал мучной пассеровки клейстеризуется и повышает вязкость системы, что препятствует оседанию частиц продукта и расслоению системы.

# Суп-пюре из моркови





# Картофельный суп-крем со сливками



# Суп-пюре из цветной капусты





# Суп-пюре из картофеля и сельдерея

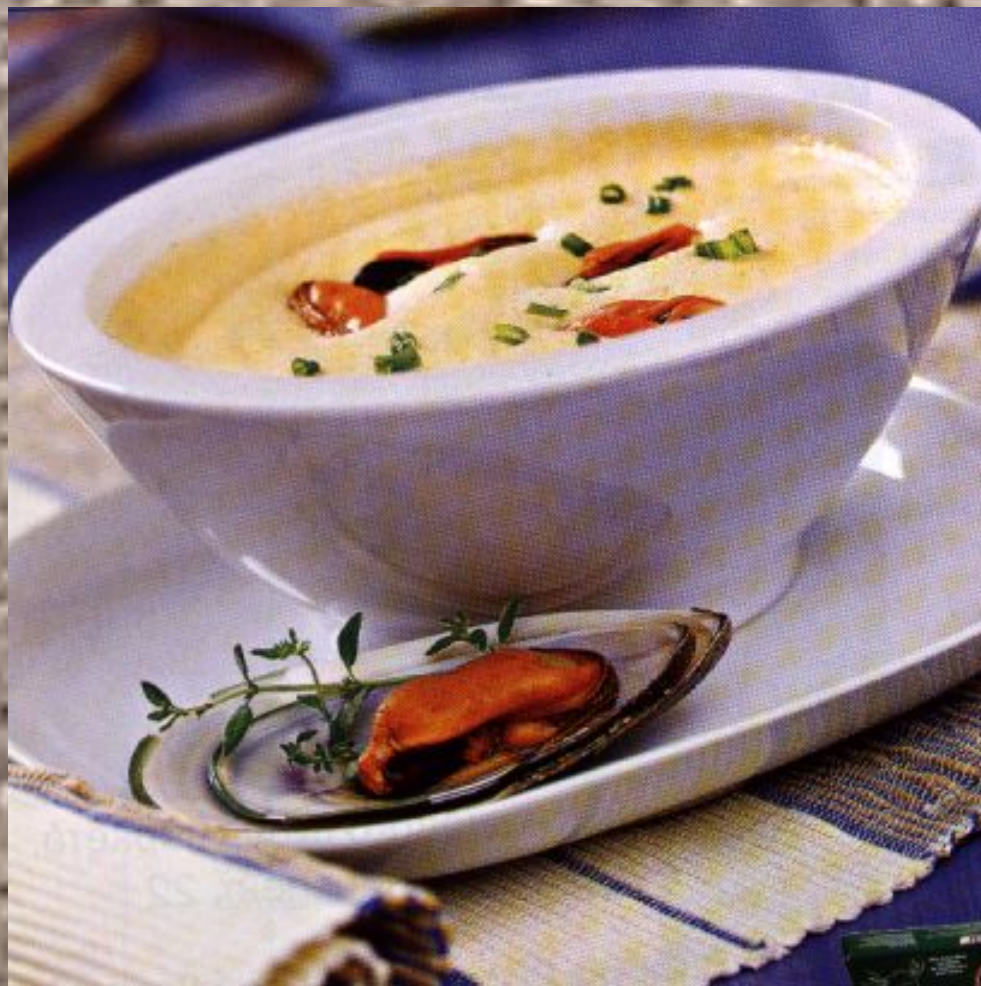


# Биск из спаржи с красной чечевицей и креветками





# Суп-крем из мидий



# Гарниры к пюреобразным супам



# Палочки «пайль»



# Технология приготовления



- Замесить пресное тесто.
- Раскатать его в тонкий пласт и нарезать полосками шириной 2 см.
- Черенок деревянной ложки вымыть, обсушить, присыпать мукой и обмотать полоской теста.
- Спиральки из теста разложить на противне, выстланном фольгой, присыпать пармезаном и выпекать при 200<sup>0</sup>С 10 мин.

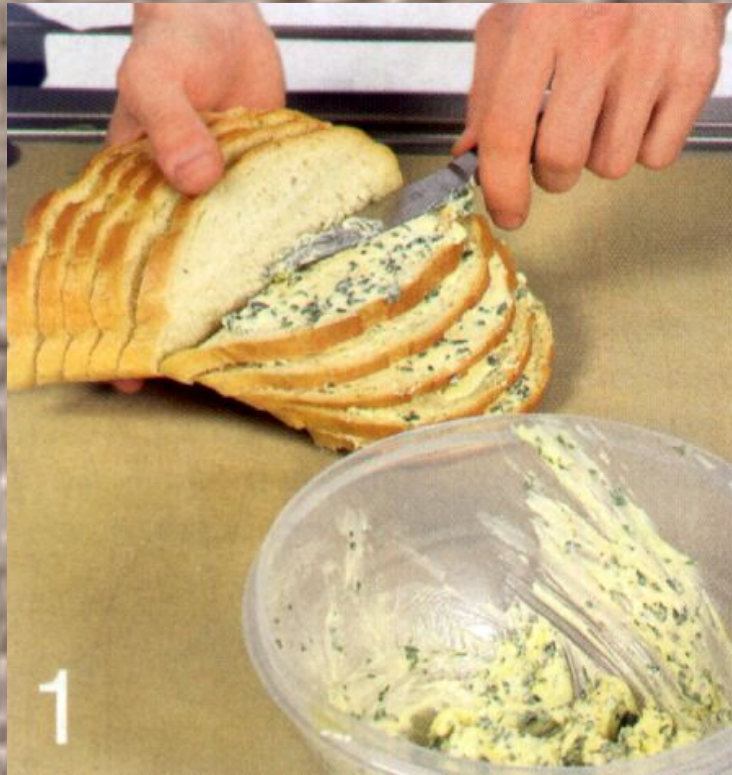


# Пряные гренки





# Технология приготовления



- Мятую разобрать на листики, вымыть, обсушить и измельчить.
- Сливочное масло нагреть до комнатной температуры и растереть с измельченной мятой.
- Батон нарезать на ломтики, не прорезая их до конца.
- Намазать каждый кусок маслом с мятой.



# Технология приготовления

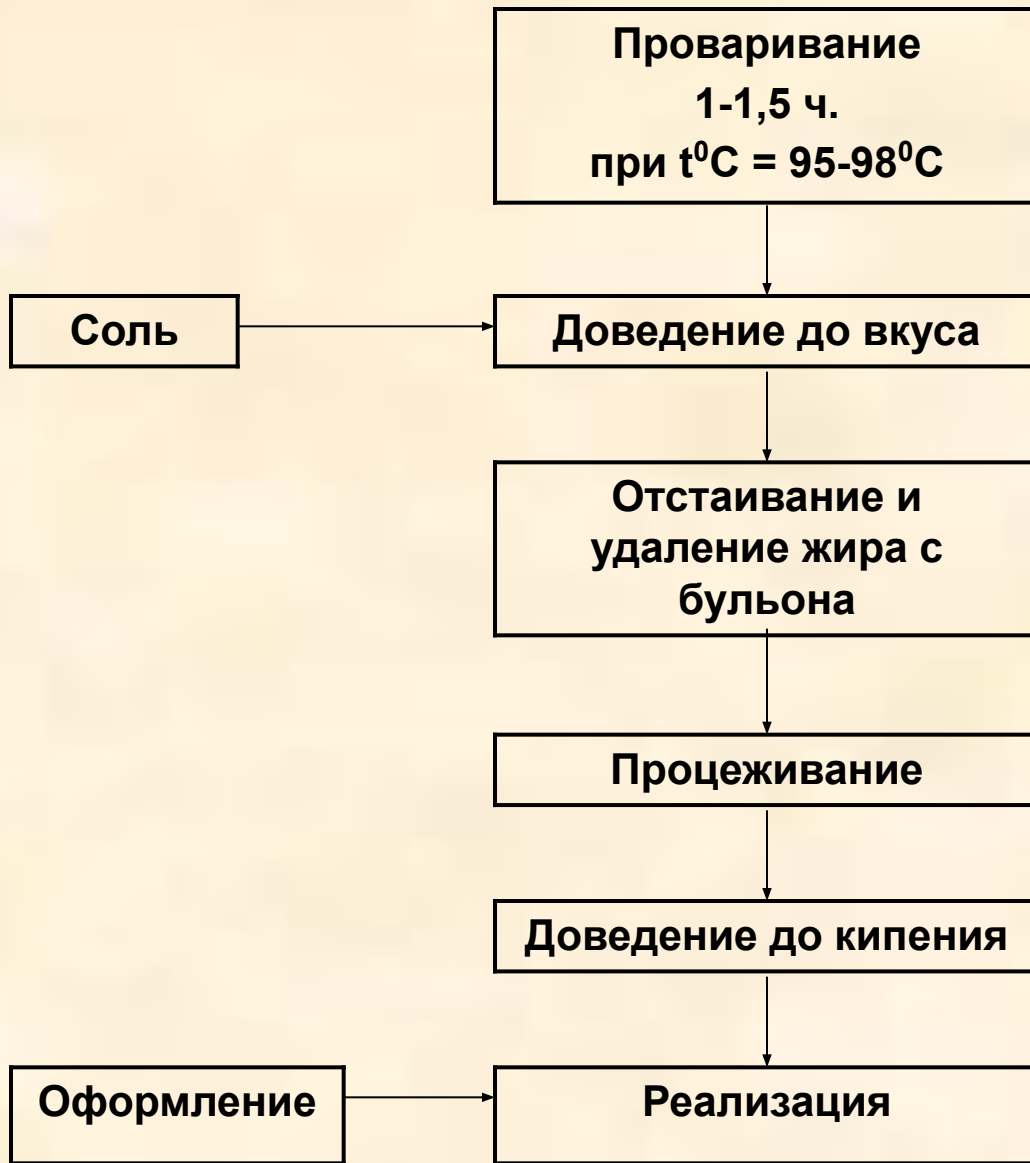


- Разогреть духовку до 180°C.
- Завернуть батон в фольгу и поставить в духовку на 15 мин.

# Прозрачные супы

# Технологическая схема приготовления мясного прозрачного бульона







## Процессы, происходящие при настаивании оттяжки

- Из измельчённого мяса в воду переходят водо- и солерастворимые мышечные белки.
- После настаивания в оттяжку вводят слегка взбитые яичные белки для увеличения общего количества белка.

## Процессы, происходящие при осветлении бульона

- Растворимые белки свёртываются и вместе с мясом образуют пористую массу, которая адсорбирует (поглощает) все взвешенные частицы, придающие бульону мутность.
- Бульон насыщается глютином (благодаря свариванию и дезагрегации коллагена) и экстрактивными веществами (за счёт диффузии). Количество экстрактивных веществ возрастает в 3-4 раза.



# Бульон з пtiцы с гарниром из риса



# Бульон мясной с профитролями





# ПРОФИТРОЛИ ФАРШИРОВАННЫЕ



# Шафранный бульон с расстегаями





# Бульон из курицы и лука порея





# Суп прозрачный из курицы



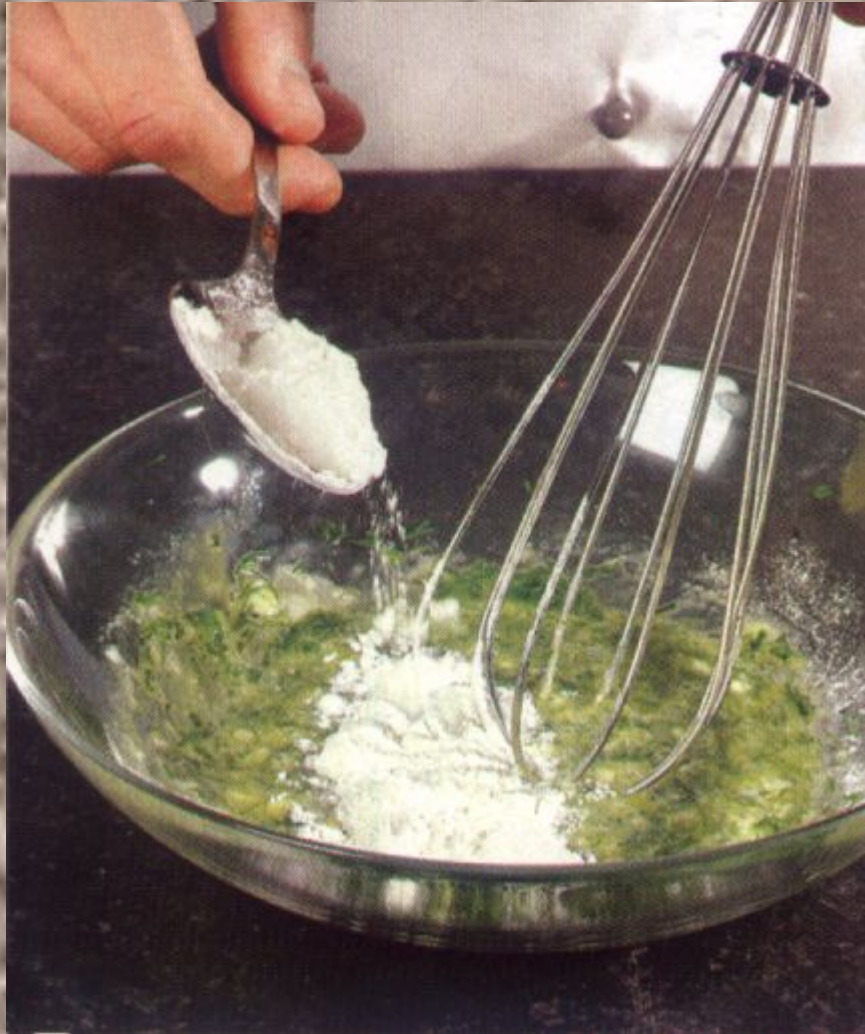


# Бульон с блинчиками





# Технология приготовления



- Зелень петрушки и укропа вымыть, обсушить и мелко нарезать.
- Замесить жидкое тесто из муки, яиц, молока и зелени.
- Жарить блинчики с одной стороны на сковороде с разогретым жиром.
- Готовые блинчики переложить на блюдо.



# Технология приготовления



- Свернуть каждый блинчик в рулет и нарезать небольшими кусочками.
- При подаче положить блинчики в тарелку с бульоном.

# Бульон с мясными блинчиками





# Бульон с пельменями



# Бульон с фрикадельками





# Бульон борщок



# Карточка межпредметного опроса

*Дайте характеристику супа-пюре из картофеля*

Процессы, происходящие при приготовлении супа-пюре	Посуда и инвентарь	Используемое оборудование



# Карточка

## межпредметного опроса

*Дайте характеристику супа-пюре из картофеля*

Процессы, происходящие при приготовлении супа-пюре	Посуда и инвентарь	Используемое оборудование
<p><u>На стадии приготовления:</u></p> <p>1. <u>Пассерование муки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- декстринизация крахмала;</li><li>- денатурация белков;</li></ul> <p>2. <u>Пассерование овощей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- растворение каротиноидов, эфирных масел в жирах;</li><li>- частичный гидролиз протопектина;</li></ul> <p>3. <u>Варка супа:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- клейстеризация крахмала;</li><li>- переход протопектина в пектин.</li></ul>	<p>1. Сотейник;</p> <p>2. Кастрюля;</p> <p>3. Сковорода;</p> <p>4. Доска разделочная;</p> <p>5. Ножи;</p> <p>6. Сито;</p> <p>7. Лопатка деревянная.</p>	<p>1. Овощемойка;</p> <p>2. Картофелечистка;</p> <p>3. Протирочная машина;</p> <p>4. Электроплита;</p> <p>5. Блендер;</p> <p>6. Холодильный шкаф.</p>

# Закрепление материала

## Ситуация 1

- При отпуске прозрачного супа с профитролями повар добавил их в бульонную чашку и залил бульоном. В чем ошибка повара?
- Данный гарнир подается отдельно на пирожковой тарелке.



# Закрепление материала

## Ситуация 2

- В супе-пюре из картофеля жидкая часть отделяется от плотной. Почему? Можно ли исправить этот недостаток, если лезоном суп не заправлен?
- Можно добавить в суп белый соус и довести до кипения.

# Закрепление материала

## Ситуация 3

- После введения оттяжки в бульон и проваривания с ней бульон остался мутным. Назовите возможные причины.
- При варке бульона было допущено бурное кипение, в результате в бульон эмульгировало много жира.
- Не выдержано время настаивания бульона с оттяжкой.
- Нарушен технологический процесс осветления бульона.