

Тема «Технология приготовления щей»

Подготовил:
преподаватель Важева Н.И.

План урока

1. Технология приготовления щей;
2. Разновидности щей;
3. Подача щей;
4. Требования к качеству;
5. Хранение.

Мотивация:

- ***Щи- национальное русское блюдо, символ русской кухни.***

Тест - опрос

Выбрать **один** правильный ответ из предложенных вопросов.

Результаты тестирования

Правильные ответы:

1 – а 5 – б

2 – а 6 – в

3 – в 7 – а

4 – а 8 – б

«5» – 8 *правильных ответов*

«4» – 6 - 7 *правильных ответов*

«3» – 5 *правильных ответов*

Историческая справка

- В XVI веке все похлебки назывались щами.
- Щи – основное жидкое горячее блюдо на русском столе более 1000 лет.
- Щи были более полные по составу – «богатые» и «пустые» (из одной капусты и лука).

Пословицы и поговорки

- Щи – всему голова
- Щи да каша – пища наша
- Голодному Федоту любые щи в охоту
- Наши щи хоть кнутом хлещи

1. Технология приготовления

- Виды бульонов
- Дополнение к щам
- Формы нарезки овощей
- Алгоритм приготовления

Виды бульонов

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

Для повышения калорийности и питательной ценности щей вводятся :

- Мясо;
- Рыба;
- Копчености;
- Ветчина;
- Сало;
- Сметана или майонез и т.д.

Дополнение к щам

- Гречневая каша;
- Пирожки;
- Пироги;
- Ватрушки;
- Крупеник;
- Няня ...



«...хлебнувши щей и отваливши с блюда огромный кусок няни, известного блюда, которое подается к щам и состоит из бараньего желудка, начиненного гречневой кашей»

Н.В.Гоголь «Мертвые души»

Виды капусты

- Белокочанная (свежая или квашенная);
- Савойская;
- Брюссельская.



Возможно приготовление со щавелем, шпинатом, крапивой.

Добавляют картофель, репу, крупу, томатное пюре или свежие томаты).



Формы нарезки

Капуста:



Шашки



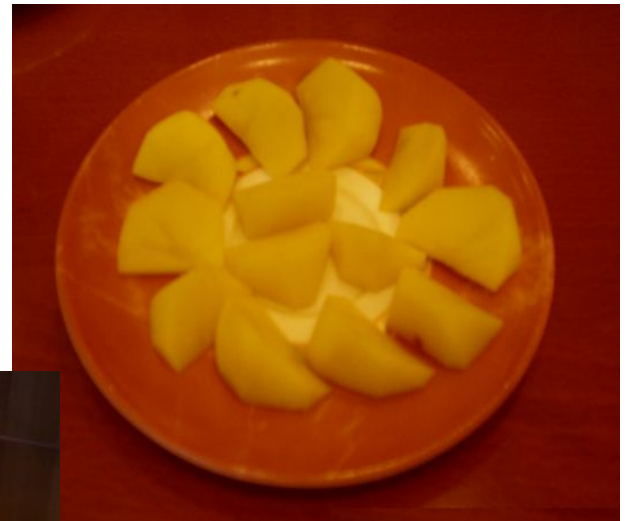
Соломка

Формы нарезки

Картофель:



А) кубиками



Б) дольками



В) брусочками

Формы нарезки

Коренья:

- Соломка;
- Дольки ...



Алгоритм приготовления щей из свежей капусты

Закладка овощей в кипящий бульон

1. Капуста свежая;
2. Пассированные овощи;
3. Бланшированные помидоры;
4. Белый соус;
5. Растертый чеснок;
6. Соль, специи.

Примечание 

Примечание

1. Если с картофелем, то закладываем после капусты;
2. Раннюю капусту закладываем вместе с картофелем;
3. Если капуста горчит – бланшируем;
4. Если капуста квашенная – её тушат с жиром, томатом и небольшим количеством бульона 1,5 ч. и закладывают после картофеля.
5. Если с крупой - то отвариваем отдельно до полуготовности, закладываем крупу первой.

2.Ассортимент основных видов щей



Характеристика щей



- Виды щей;
- Жидкая основа;
- Форма нарезки овощей;
- Особенности рецептуры и подачи.

3. Виды подачи щей



Традиционная подача щей

- При отпуске тарелку нагреваем до 40С, кладём основной продукт (кусоч мяса или рыбы), наливаем щи, кладем сметану (кроме рыбного бульона), посыпаем рубленой зеленью.
- Температура подачи щей 75С

Виды подачи щей



Виды подачи щей



Виды подачи щей



Виды подачи щей



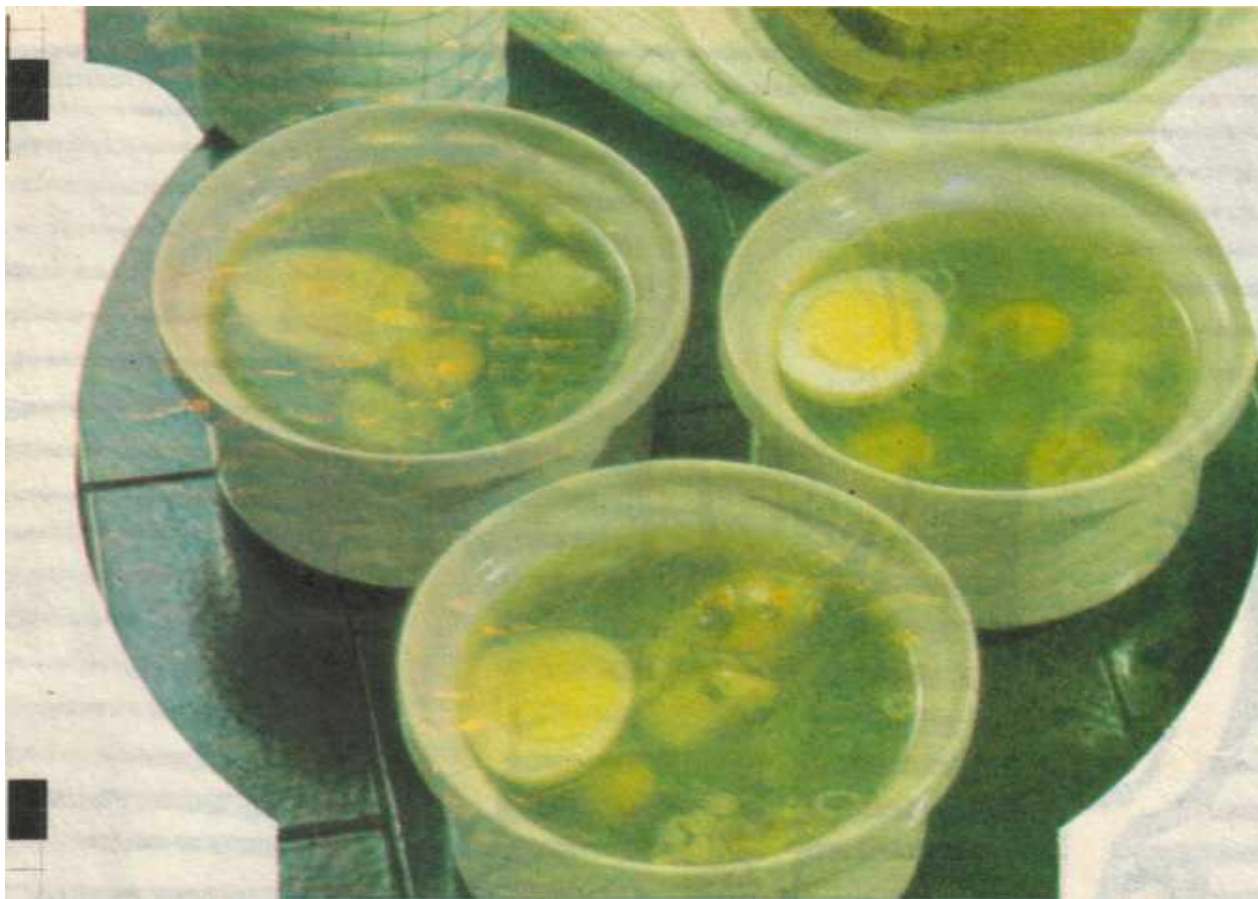
Виды подачи щей



Виды подачи щей



Подача щей зеленых



Подача щей суточных



3. Требования к качеству



Требования к качеству

- **Внешний вид** – капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира, сметана и укроп.
- **Консистенция** – овощи и коренья мягкие.
- **Цвет бульона** – бесцветный или слегка коричневый, жир оранжевый.
- **Вкус и запах** – в меру соленый, с ароматом пассированных овощей, томата, капусты и специй.

Не допускается запах пареной капусты.

4. Хранение щей



Хранение супов

Супы рекомендуется хранить **не более 2 часов** после приготовления
(за исключением суточных)

Более длительное хранение приводит к разрушению витаминов и ухудшению внешнего вида блюда.

Игра «ДОМИНО»



Условия игры

- Карточки разделены на два сектора.
- В секторах справа задан вопрос, на одной из карт в секторе слева дан правильный ответ.
- Сектор справа снова задает вопрос и т.д.
- Игра считается законченной, если на все вопросы дан правильный ответ.

Домашнее задание

- Учебник Н.А.Анфимовой «Кулинария» стр. 106-109
- Составить схему одного из разновидностей щей;
- Проработать дефекты щей, записать в тетрадь;
- Подготовить сообщение об истории образования борща, пословицы и поговорки.

Спасибо за внимание!

