

План

- 1. История блюда.*
- 2. Предназначение блюда.*
- 3. Сырьё.*
- 4. Подготовка сырья.*
- 5. Технология приготовления.*
- 6. Ассортимент блюд.*
- 7. Требования к качеству.*
- 8. Сроки хранения.*

История блюда

Щи - исконно русское блюдо. Основным их компонентом является капуста, известная еще со времен Римской империи. В России это растение появилось с приходом христианства. Существует версия, что бывшие язычники, вынужденные поститься, к чему призывала новая религия, придумали сытное блюдо на основе "разрешенных" продуктов. Так, с X века это блюдо стало едва ли не основой русской кухни.

Щи были не для всех одинаковыми: одни, более полные по составу, так и назывались – «богатые», про другие говорили – «пустые», так как их порой варили из одной капусты да лука. При всех многочисленных вариациях от «богатых» до «пустых» и при всех региональных разновидностях щей всегда сохранялся традиционный способ их приготовления и связанный с ним вкус и аромат. Огромное значение для создания неповторимого вкуса щей имело то, что их приготавливали, а затем томили (настаивали) в русской печи. Неистребимый ничем аромат щей – «щаной дух» – всегда стоял в русской избе. Со значением щей в повседневной жизни были связаны русские поговорки: «Щи – всему голова», «Щи да каша – пища наша» и др.

Поразительное долголетие щей можно объяснить, пожалуй, их неприедаемостью. Щи не надоедают при частом употреблении. Их можно есть, чуть ли не ежедневно в любое время года.

Предназначение блюда

Щи – основное жидкое горячее блюдо. Они всегда хороши — в студеную зимнюю пору и в изнывающую жару, когда холодные щи из кваса со льдом и с пряной зеленью становятся особенно необходимыми в рационе питания.



Сырё

Щи состоят из шести основных компонентов:

1. **капусты** (или заменяющей её ведущей овощной массы),
2. **мяса** (или, в очень редких случаях, рыбы, грибов – сушёных или солёных),
3. **картофеля**
4. **кореньев** (моркови, корня петрушки),
5. **пряной заправки** (лука, сельдерея, чеснока, укропа, перца, лаврового листа)
6. **кислой заправки** (сметаны, яблок, капустного рассола).



Формы нарезки

Капуста:



Шашки



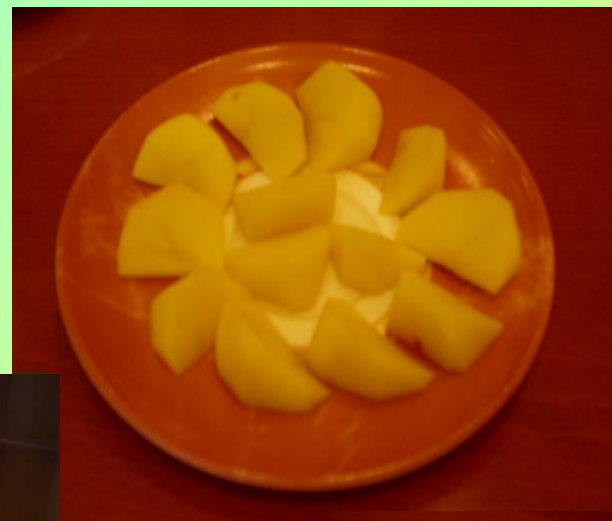
Соломка

Формы нарезки

Картофель:



А) кубиками



Б) дольками



В) брусочками

Формы нарезки

Коренья:



Соломка;



Дольки

Технология приготовления



Мясо отварить до готовности (варить 1-1,5 часа после закипания).



Затем мясо нарезать
небольшими кусочками



Добавить обратно в бульон



Лук мелко покрошить.



Морковь натереть на крупной терке.



На растительном масле обжарить лук.



Добавить морковь, обжарить.



Картофель почистить,
нарезать кубиками или брусочками.



В кипящий бульон добавить
картофель, варить 5-7 минут.



Добавить капусту (если капуста сильно кислая, промыть ее в холодной воде), варить 10 минут.



Добавить обжаренные лук и морковь.



Следом добавить корень петрушки или пастернака, перец, лавровый лист.
Если необходимо, посолить.
Варить до готовности картофеля.

Приготовление бульонов

Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей птицы, рыбы. Вкусовые качества зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки.

В зависимости от концентрации:

- нормальные на 1 кг продукта 4 -5 л. воды
- концентрированные на 1 кг – 1,25 л воды.

Виды бульонов

- Костный;
- Мясо – костный;
- Рыбный;
- Грибной;
- Куриный;

Примечание

1. Если с картофелем, то закладываем после капусты;
2. Раннюю капусту закладываем вместе в 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.

Для повышения калорийности и питательной ценности щей

вводятся :

- **Мясо;**
- **Рыба;**
- **Копчености;**
- **Ветчина;**
- **Сало;**
- **Сметана или майонез;**

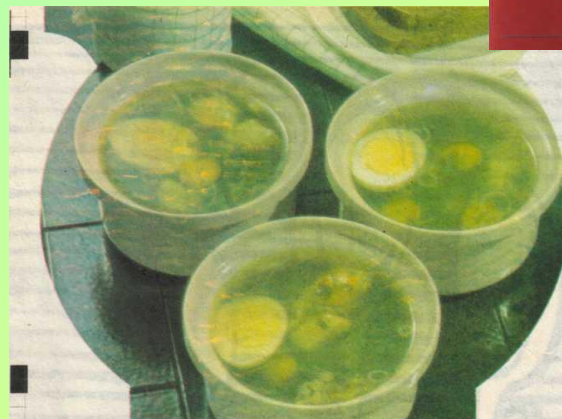
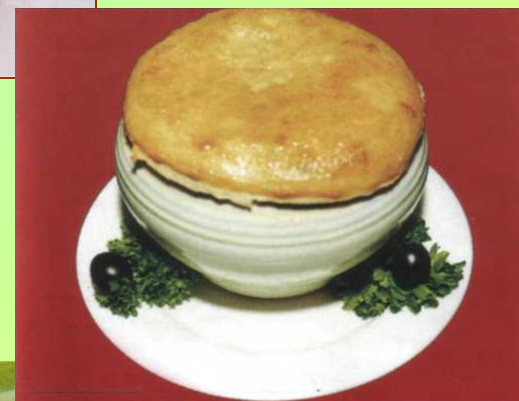
Традиционная подача щей

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



Виды подачи щей

Виды подачи щей



Ассортимент блюд

ЩИ БОГАТЫЕ (ПОЛНЫЕ)

ЩИ СБОРНЫЕ

ЩИ ПОСТНЫЕ

ЩИ ПРОСТЫЕ МЯСНЫЕ

ЩИ СУТОЧНЫЕ

ЩИ ЛЕНИВЫЕ (ИЛИ РАХМАННЫЕ)

ЩИ КИСЛЫЕ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

ЩИ СЕРЫЕ (РАССАДНЫЕ)

ЩИ ЗЕЛЁНЫЕ

ЩИ КРАПИВНЫЕ

ЩИ РЕПЯНЫЕ

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.

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.