

Тема: «Приготовление щей, борщей».

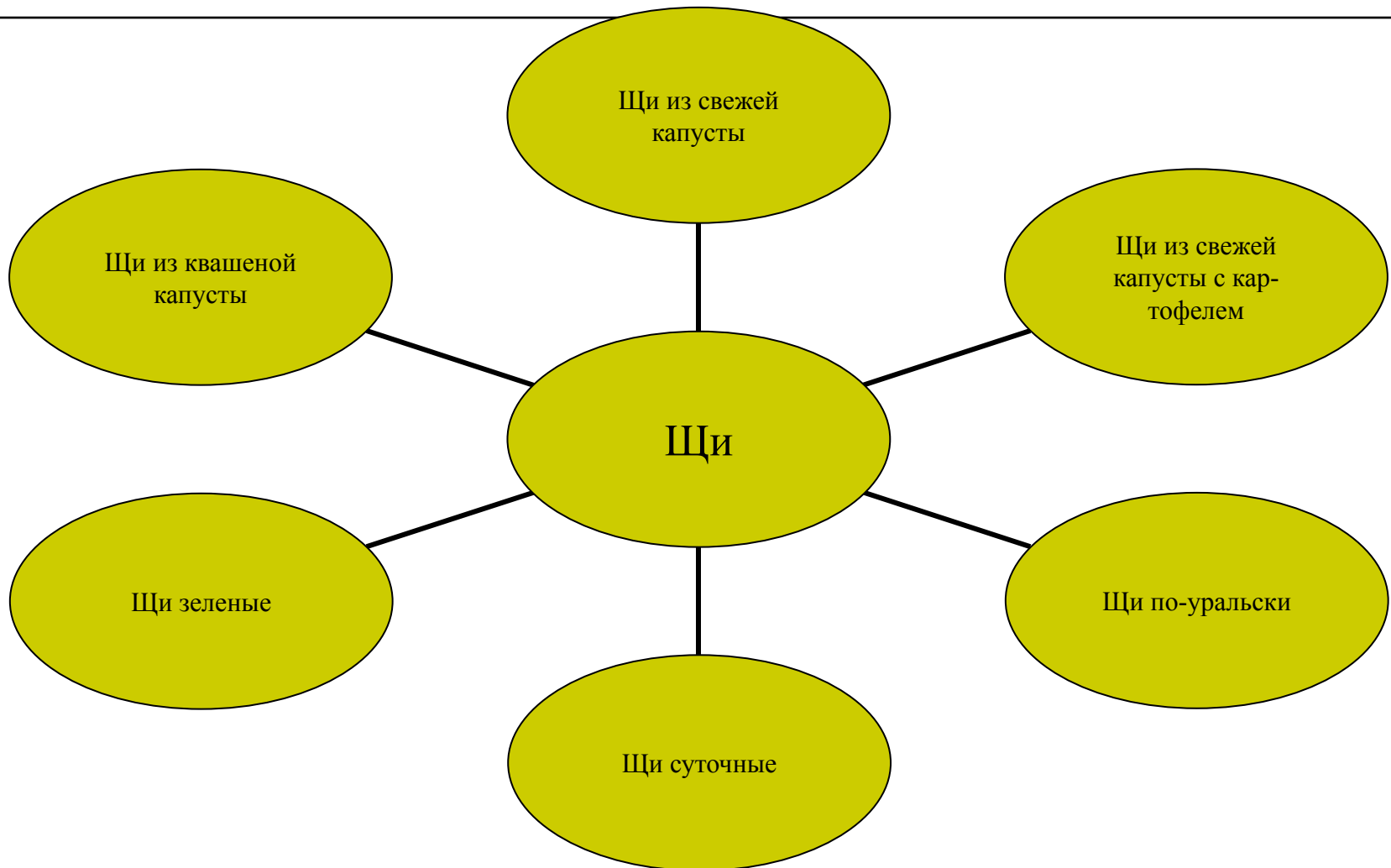
Цель: Изучить ассортимент, технологию приготовления щей и борщей. Рассмотреть способы подачи. Изучить требования, предъявляемые к качеству готовых блюд.

Рецептура щей

В состав щей входят:

- Капуста свежая и квашеная, щавель, шпинат, ранняя крапива.
- Морковь, репа, петрушка корень.
- Картофель.
- Лук, чеснок.
- Мука, крупа.
- Томат пюре, помидоры свежие.
- Яйца, зелень петрушки, укропа.

Ассортимент щей



Последовательность технологии приготовления щей

- 1. Варка бульона.
- 2. Первичная обработка овощей (очистка, мытье, нарезка).
- 3. Тепловая обработка овощей (пассерование, тушение).
- 4. Приготовление щей (последовательность закладки продуктов в зависимости от времени варки, доведение до вкуса).
- 5. Оформление и подача щей.

Задание: заполните таблицу, указав характерные особенности щей

Щи	Форма нарезки капусты	Особенности рецептуры	Приготовление щей	Особенности подачи
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
Суточные				
Зелёные				

Подача щей

- Щи подают при T 75-85 C. Выход 500 г, 250 г.
- Щи наливают в подогретую тарелку в два приема – вначале плотную часть, а затем жидкую. Кладут мелкорубленую зелень укропа и петрушки 2-3 г и сметану 10 г.
- Щи из свежей капусты – с пирожками печеными, ватрушками, кулебякой.
- Щи из кислой капусты – с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником, ватрушками отдельно на пирожковой тарелке.

Щи из свежей капусты



Щи суточные



**заправочные
супы**

Щи зеленые



Щи из квашенной капусты



ЩИ С КРУПОЙ



Квашеную капусту порубить и тушить. Крупу (рисовую, перловую, пшено) перебрать и промыть (перловую варить до полуготовности). Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать, в конце пассерования добавить томат-пюре. В кипящий бульон засыпать подготовленную крупу, довести до кипения, опустить тушеную капусту и варить 15-20 мин. Затем ввести пассерованные овощи, в конце варки добавить соль, специи и варить до готовности.

В готовые щи положить растертый с солью чеснок и настоять. Подать щи со сметаной и зеленью.

ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ



Требования к качеству щей

Внешний вид – капуста, коренья, картофель должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира, сметана и укроп.

Цвет – бульон прозрачный или слегка коричневый, жир на поверхности оранжевый.

Вкус и запах – в меру соленый, щи сладковатого вкуса с ароматом пассерованных овощей, томата и бульона. Щи кисло сладкого вкуса (квашеная капуста). *Не допускается запах и вкус пареной капусты.*

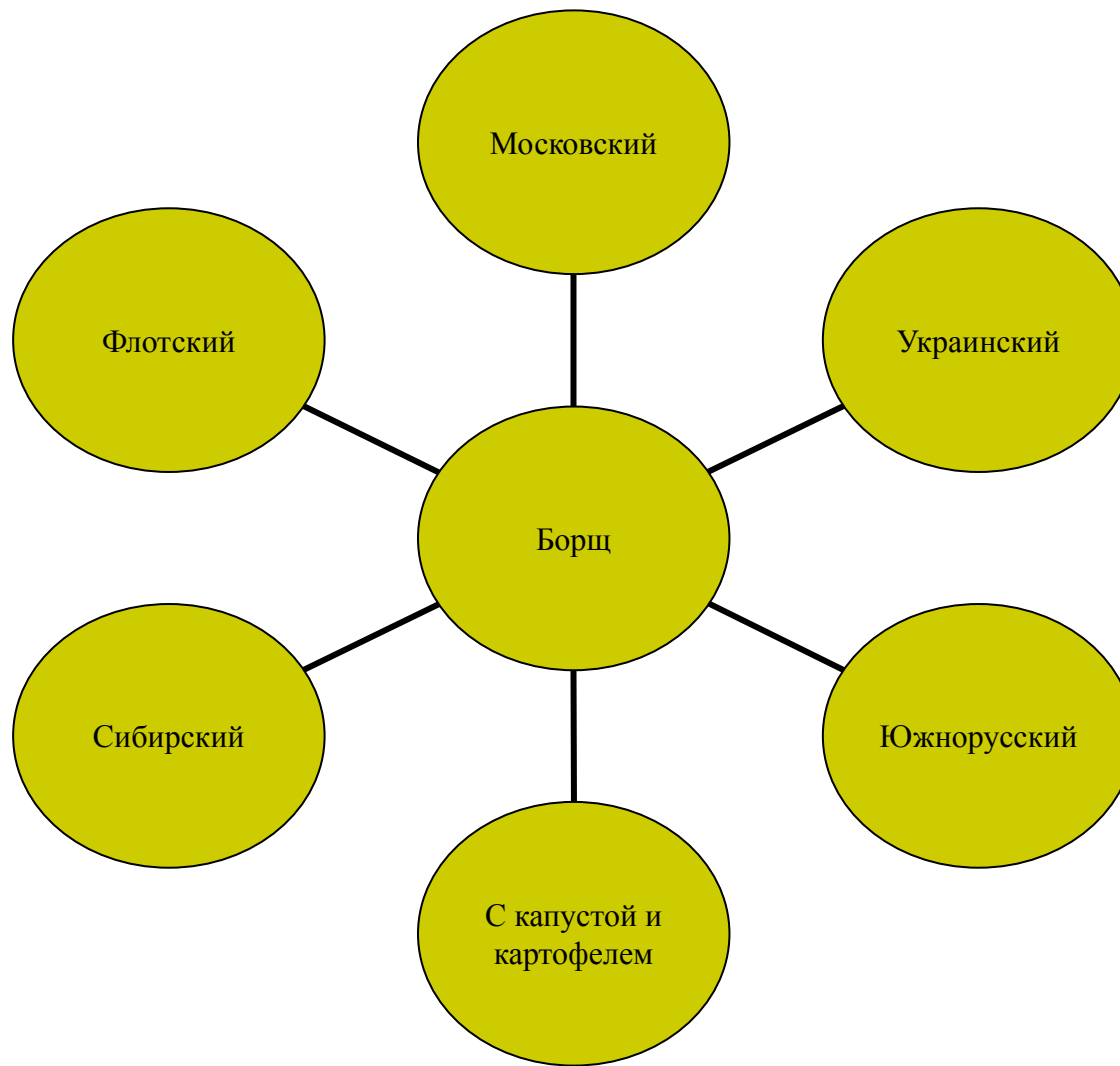
Консистенция – капуста, овощи мягкие, но не переваренные, без хруста.

Борщи. Рецепттура борщей.

В состав борщей входит:

- Свекла.
- Капуста свежая белокочанная (квашеная).
- Морковь, петрушка корень.
- Картофель.
- Лук, чеснок.
- Томат-пюре, помидоры
- Фасоль.
- Перец сладкий.
- Яйца, зелень петрушки, укропа.

Ассортимент борщей



Последовательность приготовления борщей

1. Варка бульонов.
2. Первичная обработка овощей (очистка, мытье, нарезка).
3. Тепловая обработка овощей (пассерование овощей, томат-пасты, тушение свеклы).
4. Приготовление борщей (порядок закладывания овощей в зависимости от продолжительности тепловой обработки, доведение до вкуса)
5. Оформление и подача борщей.

Нарезка овощей



Задание: Заполните таблицу, указав характерные особенности борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы	Особенности рецептуры	Приготовление борщей	Особенности подачи
Московский				
Украинский				
Флотский				
Сибирский				

Подача борщей

- Борщи подают при Т 75-85 С, при Т 14 С. Выход 500, 400, 300, 250 г, мясо – 25 г.
- Борщ наливают в подогретую тарелку в два приема – в начале плотную часть , а затем жидкую.
- С зеленью петрушки, укропа 2-3 г на порцию и сметаной 10 г на порцию.
- Отдельно на пирожковой тарелке – крупеник, ватрушки, пампушки, блинчатый пирог с мясом.

Борщ московский



Борщ украинский



Борщ флотский



Борщ сибирский



Требования к качеству борщей

Внешний вид – во всех борщах свекла, капуста, коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки. Нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты.

Цвет – малиново-красный.

Вкус и запах - вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы, с ароматом пассерованных овощей.

Консистенция – мягкая, непереваренная.

Определить название супа



Определить название супа



Определите название супа



Определите название супа

