

ОГАПОУ «Борисовский агромеханический
техникум»

Занятие по теме: «Технология приготовления рассольников» по МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов



**Автор: Борзенко Инна
Ивановна** преподаватель
дисциплин
профессионального цикла

Из истории рассольников

Этот традиционный суп готовят преимущественно на огуречном рассоле и с солеными огурцами. Но примерно лет сто тому назад рассольником назывался не суп, а пирог.



В одной из записных книжек Н. В. Гоголя можно встретить:
"рассольник - пирог с курицей, гречневой кашей, в начинку подливается рассол, яйца рубленые".



Из истории рассольников

Слово "**рассольник**" - исконно русское. В настоящем своем значении появилось оно в нашей лексиконе сравнительно недавно, но суп, который мы так называем, - блюдо старинное, только именовалось оно раньше "**кальей**". Готовили её с икрой, мясом, курицей, почками, и не только на огуречном рассоле, но и на лимонном растворе, а подавали с пирогами и пирожками.



Технология приготовления

Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианские, на костном, мясокостном, рыбном бульонах, с потрохами, с почками, на бульоне из птицы, грибном отваре.



Технология приготовления

Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, коренья и лук – соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят.



Технология приготовления рассольника

В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжают варить 5–10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности.



Правила подачи рассольника

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень, отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой – расстегай. В рассольник рыбный сметану не кладут.



Рассольник ленинградский

В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре.



Правила подачи рассольника ленинградского

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.



Рассольник домашний

В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время добавляют припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.



Рассольник московский

Рассольник готовят на курином бульоне, с потрохами и с почками. Рассольник готовят без картофеля и в состав его входят белые коренья (42 % набора овощей).

В кипящий бульон кладут пассерованные белые коренья и лук, нарезанные соломкой, припущенные огурцы, варят 5–10 мин, добавляют нарезанные на части листья шпината, щавеля или салата, специи, вливают огуречный рассол, добавляют соль и варят до готовности.

Правила подачи рассольника московского

При отпуске в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы, потроха или нарезанные почки, наливают рассольник, посыпают зеленью, отдельно подают ватрушку.



[Приготовление льезона](#)

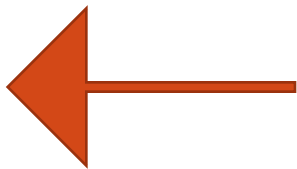
Требования к качеству



Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей мягкая, огурцов – слегка хрустящая.

Приготовление льезона

Для приготовления льезона сырые яичные желтки кладут в посуду с толстым дном, тщательно размешивают, постепенно вливают теплое кипяченое молоко или сливки и проваривают при температуре 70–75 °С до загустения, затем процеживают. Суп, заправленный льезоном, кипятить нельзя. При массовом приготовлении рассольник охлаждают до 70 °С и заправляют льезоном.



Вопросы для самопроверки

Что необходимо сделать с огурцами при приготовлении рассольников?

- а) проварить;
- б) припустить;
- в) спассеровать;
- г) тушить.



Правильный ответ

Б) Припустить

Когда вводят специи при варке рассольников?



- а) в начале варки;
- б) в середине варки;
- в) в конце варки;
- г) после окончания варки.



Правильный ответ

в) В конце варки

Какой рассольник отпускают без сметаны?

- а) ленинградский;
- б) домашний;
- в) московский;
- г) рыбный.



Правильный ответ

***В), Г) Московский и
рыбный рассольники***

Что является обязательной составной частью рассольников?

- а) соленые огурцы;
- б) огуречный рассол;
- в) крупа перловая;
- г) томатная паста.



Правильный ответ

*А), Б) Соленые огурцы, огуречный
рассол*

Какой должна быть температура подачи горячих супов?

- а) не менее 65°C ;
- б) не менее 75°C ;
- в) не менее 85°C ;
- г) не менее 95°C .



Правильный ответ

*Б) Не менее **75°С***

Использованная литература, интернет - ресурсы

1. Анфимова Н.А. Кулинария. – Москва: Академия, 2011.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007

Интернет-ресурсы:

- <http://russkayakuhnya1.ru/istoriya-russkoy-kuxni/rassolnik-i-retseptyi-rassolnika.html>
- http://maria-lapina.ru/img/img_3824.jpg
- http://1001retsept.ru/images/multi-vtoroe/tushyenaya-kapusta-s-gribami_kapusta.jpg
- <https://img3.goodfon.ru/wallpaper/big/7/1f/ploshka-specii-lavrovyy-list.jpg>