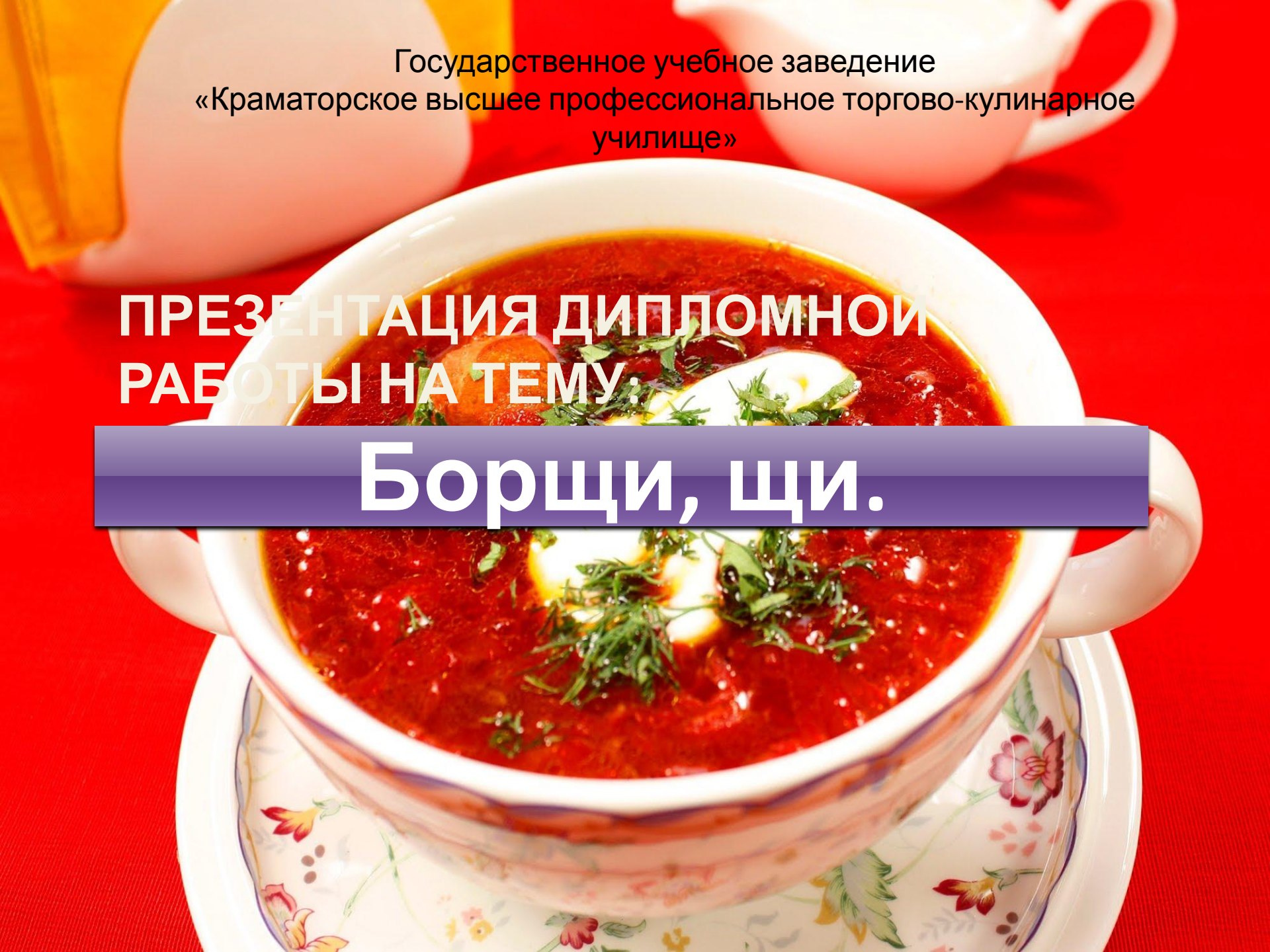


Государственное учебное заведение
«Краматорское высшее профессиональное торгово-кулинарное
училище»

ПРЕЗЕНТАЦИЯ ДИПЛОМНОЙ
РАБОТЫ НА ТЕМУ:

Борщи, щи.





Произошло слово «борщ» - от растения борщевик. Оно было традиционным компонентом главных крестьянских блюд. В Польше возник в 18 веке "борщак". В Украине борщ известен с 14 века.



A photograph of a traditional Russian meal. In the center is a red-rimmed ceramic bowl filled with a light-colored soup (щи), garnished with a slice of tomato, green herbs, and a piece of white cheese. To the left, a black plate with colorful floral patterns holds two golden-brown dumplings (пельмени) topped with red caviar. The entire dish is set on a matching decorative plate. The background is a neutral, textured surface.

**История русских щей насчитывает
многие века. Считается, что они
появились в национальной кухне еще
в IX веке, когда капуста была завезена
из Византии.**

В основном сырью для производства борщей, щей

- МЯСО

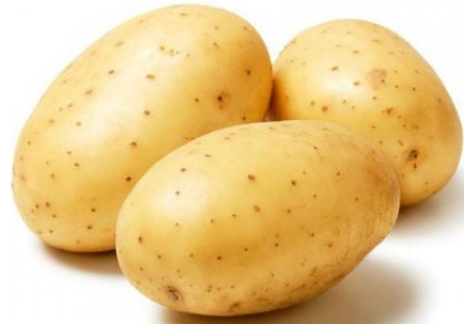


- Свекла



- капуста

- Картофель



- Лук



репчатый

- Морковь



- Томат-пюре



МЕХАНИЧЕСКУЮ КУЛИНАРНУЮ ОБРАБОТКУ ПРОДУКТОВ ПРОИЗВОДЯТ В МЯСНОМ И ОВОШНОМ ЦЕХЕ



**Тепловая обработка
полуфабрикатов производится в
горячем цехе**



Для варки бульонов устанавливают котлы
пищеварочные, или используют электроплиты с
наплитными котлами. Всё оборудование
подбирается исходя из производственной
программы, а инвентарь берётся исходя из норм
оснащения в зависимости от типа ПРХ



- получить продукты;
- подготовить рабочее место, подобрать посуду, инвентарь, инструменты;

Остальные операции, которые выполняют повара, зависят от ассортимента первых блюд.

Вначале повара процеживают (для этого используют сито, марлю) бульон, ставят варить мясо, птицу, шинкуют овощи, тушат свеклу для борща, пассируют овощи и томат-пюре, перебирают крупы и др. Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже 75 С, продолжительность реализации первых блюд при массовом приготовлении - не



Овощи и картофель нарезают и подготавливают для борща по-разному, в зависимости от его вида.



Ассортимент борщей

A close-up photograph of a terracotta bowl filled with a rich, dark red borscht. The soup is topped with a dollop of white cream and fresh green herbs. A silver spoon is partially submerged in the soup. In the foreground, two whole, bright red tomatoes sit on a dark wooden surface. To the left, a stack of rustic, dark bread is visible. The background shows a wooden pepper mill and a striped cloth.

- 132. Борщ
- 133. Борщ с капустой и картофелем
- 134. Борщ с картофелем
- 135. Борщ московский
- 136. Борщ флотский
- 137. Борщ сибирский
- 139. Борщ зеленый
- 140. Борщ летний (с ботвой свеклы)
- 141. Борщ украинский, с пампушками
- 143. Борщ с черносливом и грибами



Н.И.



Борщ полтавский с галушками

Ассортимент щей

- 144. Щи из свежей капусты
- 145. Щи из свежей капусты с картофелем
- 146. Щи зеленые
- 147. Щи из щавеля
- 148. Щи из квашеной капусты
- 149. Щи суточные
- 150. Щи из квашеной капусты с картофелем
- 151. Щи по-уральски (с крупой)





Щи

Технология приготовления блюда: «Щи из свежей капусты с картофелем»

Капусту нарезают

картофель —




**В кипящий бульон или воду
закладывают капусту, доводят
до кипения, затем кладут
картофель. , пассированные
овощи и варят до готовности.**



**За 5 – 10 минут до окончания
варки добавляют
пассированное томатное пюре,
соль.**



A photograph of a meal featuring a bowl of hot soup, a decorative ceramic bowl with white cream, a piece of bread, and a red and gold spoon. The text is overlaid on the image.

Горячие супы отпускают при температуре 75 градусов, они могут находиться на мармите или плите не более 2-3 часов. Хранение свыше 2-3 часов не допускается, согласно СанПин 2.4.5.2409-08.

Органолептические показатели качества:

Внешний вид — консистенция жидкая, овощи сохранили форму нарезки.

Цвет — соответствует рецептурным компонентам, оранжевый.

Вкус и запах — приятный аромат свежеприготовленных щей из свежей капусты с картофелем, вкус характерный для рецептурного компонента, без посторонних привкусов и запахов.