

# Приготовление СОЛЯНОК



Преподаватель ГБПОУ РО «ПАТТ»  
Новгородская Е. С.

**Предмет:**

**ПМ.03. «Приготовление супов и соусов»**

**Курс II группа № 28**

**Профессия: «Повар, кондитер»**



**Урок № 7**

**Тема урока: «Солянки и их**

# Цели урока:

- ✓ Познакомить обучающихся с особенностями приготовления солянок, подготовкой сырья, ассортиментом и правилами подачи.
- ✓ Развивать логическое мышление, зрительную память.
- ✓ Воспитывать аккуратность при выполнении работ, соблюдение личной гигиены, санитарных

**Тип урока: комбинированный**

**Вид урока: информационный; частично-поисковый**

**Метод обучения: беседа, рассказ, наглядный**

**Оснащение урока: презентация, технологические карты, тесты-задания**

**Межпредметная связь: Основы микробиологии санитарии и гигиены; Физиология питания с основами товароведения; Химия (процессы происходящие при  $t \setminus 0$ ); Физика (деформация, срез); Техническое оснащение и организация рабочего места**

# Ход урока:

- ✓ **Организационный момент (2-3 минут)**
  - Приветствие
  - Отчет старосты
  - Целевая установка
- ✓ **Актуализация опорных знаний (10 минут)**
  - Тесты-задания
- ✓ **Формирование новых знаний, умений, навыков (20 минут)**
- ✓ **Формирование знаний умственного труда (10 минут)**
  - Тесты-задания
- ✓ **Итог урока (выставление оценок с комментариями) (2-3 минуты)**
- ✓ **Домашнее задание**

# ТЕСТ

## 1. КАКОВО ЗНАЧЕНИЕ СУПОВ В ПИТАНИИ?

- А) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ЗАВТРАКА
- Б) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ УЖИНА
- В) ЯВЛЯЮТСЯ СОСТАВНОЙ ЧАСТЬЮ ОБЕДА



# КАК КЛАССИФИЦИРУЮТ СУПЫ?

- А) ПО СПОСОБУ  
ПОДАЧИ
- Б) ПО ВРЕМЕНИ  
ГОДА
- В) ПО  
ТЕМПЕРАТУРЕ

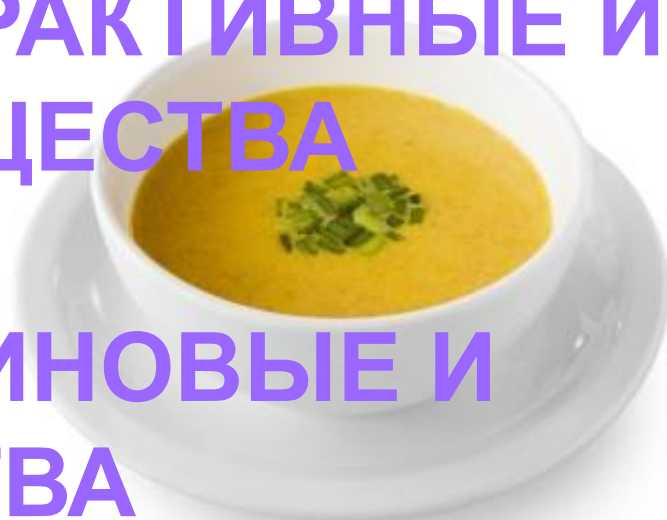


# КАКОВО ЗНАЧЕНИЕ ЖИДКОЙ ЧАСТИ СУПОВ?

А) СОДЕРЖИТ ВИТАМИНЫ,  
УГЛЕВОДЫ

Б) СОДЕРЖИТ ЭКСТРАКТИВНЫЕ И  
МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

В) СОДЕРЖИТ ПЕКТИНОВЫЕ И  
КРАСЯЩИЕ ВЕЩЕСТВА





**КАКОГО ЗНАЧЕНИЕ ПЛОТНОЙ  
ЧАСТИ СУПОВ?**

**А) СОДЕРЖИТ ПИЩЕВЫЕ  
ВЕЩЕСТВА**

**Б) СОДЕРЖИТ  
ДУБИЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА**

**В) СОДЕРЖИТ КРАСЯЩИЕ**

**КАК НАЗЫВАЕТСЯ ОТДЕЛЕНИЕ  
ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕРВЫХ БЛЮД?**

- А)**
- СОУСНОЕ**
- Б) СУПОВ**
- В)**
- КУХОННОЕ**



# КАКАЯ ПОСУДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ?

А)  
КАСТРЮЛИ  
Б)  
СКОВОРО  
ДЫ



**КАКОЙ ПРОЦЕНТ ОБЪЕМА  
ЗАПОЛНЕНИЯ ПОСУДЫ  
ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ СУПОВ?**

**А) 50  
%**

**Б)  
70%**

**В)**



**КАК НАЗЫВАЕТСЯ ИНВЕНТАРЬ  
ДЛЯ  
ПОРЦИОНИРОВАНИЯ СУПОВ?**

**А) ГАРНИРНАЯ  
ЛОЖКА**

**Б) МЕРНАЯ ЛОЖКА**

**В)**

**РАЗБИВАТЕЛЬ ЦАД**



# КАК МАРКИРУЮТ ПОСУДУ И ИНВЕНТАРЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ?

А) II  
БЛЮДА  
ОС  
Б) I



**КАКОЙ ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ  
ИСПОЛЬЗУЮТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
СУПОВ?**

**А) ПРИПУСКАНИЕ, ЖАРКА,  
ТУШЕНИЕ**

**Б) ПАССИРОВАНИЕ, ВАРКА  
ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ**

**В) ЗАПЕКАНИЕ, ЖАРКА В СВЧ**

**КАКОВА ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕХЕ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ?**

**А) 20  
ГРАДУСО**

**В**

**Б) 26**

**Г) 20**





# ЧТО ТАКОЕ БУЛЬОН?

А) ВОДА С  
ОВОЩАМИ

Б) ОТВАР  
ПОЛУЧЕННЫЙ ПРИ  
ВАРКЕ КРУП

В) ОТВАР



# КАКОВО КОЛИЧЕСТВО ВОДЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА?

- А) 3  
ЛИТРА
- Б) 4-5  
ЛИТРОВ
- В) 6-7



# КАК НАЗЫВАЕТСЯ КОНЦЕНТРИРОВАННЫЙ БУЛЬОН?

- А)  
ФЮМЕ
- Б)  
ФЛОМ
- БЭ



# КАКОЙ ВОДОЙ ЗАЛИВАЮТ КОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БУЛЬОНА?

- А)  
ГОРЯЧЕ  
Й
- Б)  
ТЕПЛОЙ



# КАКОВО ВРЕМЯ ВАРКИ РЫБНОГО БУЛЬОНА?

- А) 2-3  
ЧАСА
- Б) 1 ЧАС
- В) 5-6  
ЧАСОВ



# КАКОВО НАЗНАЧЕНИЕ ОВОЩЕЙ ПРИ ВАРКЕ БУЛЬОНА?

А) ДЛЯ ЦВЕТА

Б) ДЛЯ ВКУСА,

АРОМАТА,

ВНЕШНЕГО

ВИДА

В) ДЛЯ САБАХА



# ЧТО ДЕЛАЮТ С ГОТОВЫМ БУЛЬОНОМ?

А)  
ДОБАВЛЯЮТ  
СОЛЬ

Б)  
ПРОЦЕЖИВА





# КАКИЕ СУПЫ НАЗЫВАЮТ ЗАПРАВОЧНЫМИ?

А) ЗАПРАВЛЕННЫЕ  
СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

Б) ЗАПРАВЛЕННЫЕ СОУСОМ

В) ЗАПРАВЛЕННЫЕ  
ПАССИРОВАННЫМИ  
ОВОЩАМИ





**КАКОЙ ВИД ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ  
ПРИМЕНЯЮТ  
К КВАШЕНОЙ КАПУСТЕ И СВЕКЛЕ  
ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩЕЙ?**

- А)  
ВАРКА**
- Б)  
ЖАРКА**
- В)**



**ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
ЗАПРАВОЧНЫХ СУПОВ,  
ТОМАТНОЕ ПЮРЕ ...?**

**А)  
ОБЖАРИВ  
АЮТ  
Б) ТУШАТ  
В)**



**КАКОЕ І БЛЮДО  
ЯВЛЯЕТСЯ  
РУССКИМ НАЦИОНАЛЬНЫМ?**

- А) ЩИ**
- Б) БОРЩ**
- В)  
РАССОЛЬ  
НИК**



**КАКОЙ БУЛЬОН НЕ ИСПОЛЬЗУЮТ  
ДЛЯ  
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БОРЩЕЙ?**

**А)  
КОСТН  
ЫЙ**



**Б)**

**РЫБНЫЙ**

# Формирование новых знаний и умений

Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со



- Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками и припускают.
- Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют.
- Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерования лук.
- У оливок вынимают косточки, а маслины промывают.
- Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками.
- Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают ломтиками.
- Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3–4 на порцию.
- Чаще всего солянку приготавливают порционно, но можно готовить и в большом



# Солянка сборная мясная

Го  
Ок  
со  
по  
лу  
ог  
ка  
ме  
по  
ме  
бу  
ли  
см  
Вы  
(2



а  
х

# Солянка домашняя





# Солянка рыбная



# Солянка Донская





# Солянка Грибная



# Формирование знаний умственного труда

- Что является жидкой  
ОС



# • Что является основой С





# • Какие виды солянок



# Особенности подачи





Как нарезают соленые  
огурцы для солянок?





Какой из перечисленных  
продуктов НЕ входит в состав  
«Солянка домашняя»?

- Картофель
- Лук
- Томат – пюре
- Морковь
- Мясная гастрономия
- Маслины



# Итог урока

- Выставление оценок с комментариями
- Домашнее задание

Повторить заправочные супы и разработать технологические карты по теме «Солянки»

Н. А. Анфимова «Кулинария», Москва 2010 г.

Страница 123 -124

Сборник рецептур блюд кулинарных изделий, Москва 1996 г.

# ЭТАЛОН ОТВЕТОВ

- 1 – в
- 2 – а
- 3 – б
- 4 – а
- 5 – б
- 6 – а
- 7 – в
- 8 – в
- 9 – б
- 10 – б
- 11 – б
- 12 – в
- 13 – б
- 14 – а
- 15 – в
- 16 – б
- 17 – б
- 18 – б
- 19 – в
- 20 – в
- 21 – в
- 22 – а
- 23 – б
- **23- 22 – «5»**
- **21 – 17 – «4»**
- **16 – 13 – «3»**
- **12 и менее – «2»**

