

Приготовление, подготовка к реализации холодных супов



Разработала: Хлебова Юлия Борисовна,
мастер производственного обучения

Цель занятия:

- Отработать навыки и умения по приготовлению и подготовке к реализации холодных супов;
- Научиться готовить и оформлять холодные супы для реализации.





Задачи:

- Отработать навыки нарезки продуктов;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодных супов;
- Соблюдать требования к качеству холодных супов;
- Научиться правильно оформлять супы и подготавливать их к реализации (для подачи и на вынос);
- Соблюдать ТБ при выполнении практической работы.



Результат занятия:

Приготовленные и оформленные
для подачи и на вынос
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



Ассортимент холодных супов:

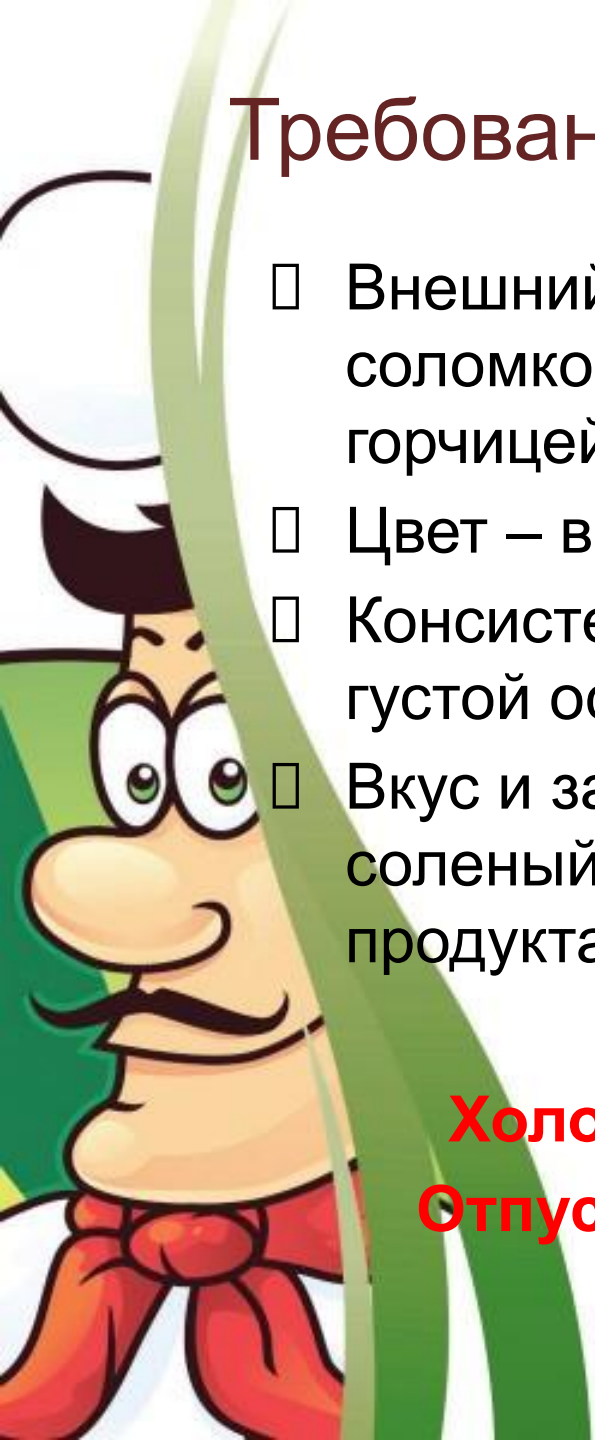
- Окрошка мясная.
- Окрошка овощная.
- Окрошка уральская.
- Окрошка мясная на кефире.
- Окрошка овощная на кефире.
- Борщ холодный (мясной, рыбный)
- Свекольник холодный.
- Щи зеленые с яйцом (с мясом, рыбой)
- Ботвинья.



Требования к качеству холодных супов:

- Внешний вид - овощи нарезаны кубиком или соломкой, желтки яиц растерты со сметаной или горчицей, сверху – мелко рубленая зелень;
- Цвет – в зависимости от жидкой основы;
- Консистенция – соблюдено соотношение жидкой и густой основы;
- Вкус и запах – слегка острый от горчицы, в меру соленый, соответствуют овощам и другим продуктам, с привкусом сметаны.

**Холодные супы хранят в холодильнике.
Отпускают при температуре не выше 14°С.**



Цель занятия:

- Отработать навыки и умения по приготовлению и подготовке к реализации холодных супов;
- Научиться готовить и оформлять холодные супы для реализации.



Результат занятия:

Приготовленные и оформленные
для подачи и на вынос
ХОЛОДНЫЕ СУПЫ



**СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!**

