

ГБПОУ РО «БТЖТиС»

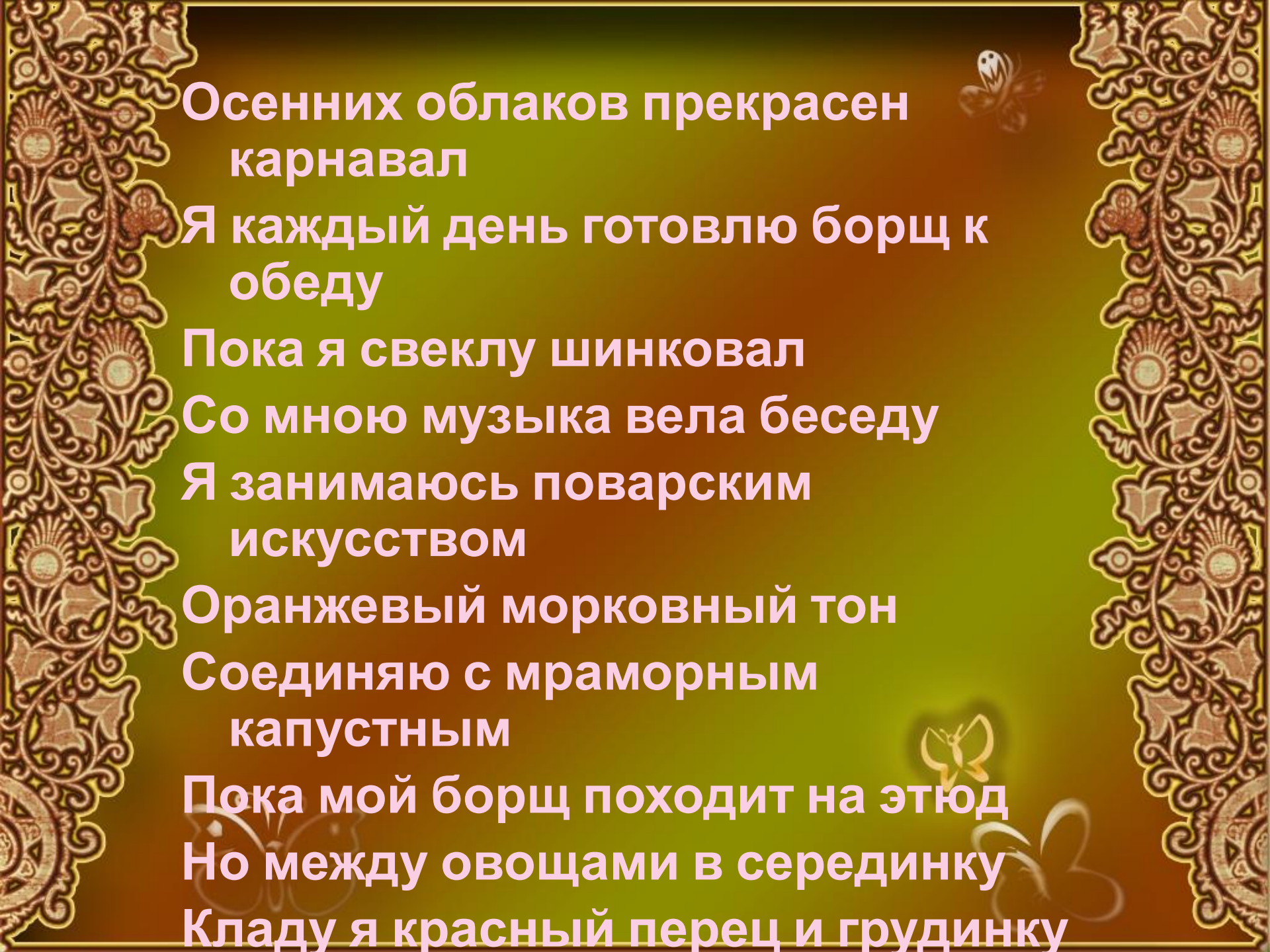
*Тема: «Заправочные супы.
Борщи»*



*«Искусство кулинарии:
дарить не только
радость, но здоровье»
народная мудрость
Разработчик: Пруцакова И.И.*

Цели урока

- Изучить ассортимент борщей, технологию их приготовления.
- Изучить требования к качеству борщей.
- Рассмотреть способы подачи борщей.
- Воспитать интерес к профессии повар.



Осенних облаков прекрасен
карнавал

Я каждый день готовлю борщ к
обеду

Пока я свеклу шинковал

Со мною музыка вела беседу

Я занимаюсь поварским
искусством

Оранжевый морковный тон

Соединяю с мраморным
капустным

Пока мой борщ походит на этюд

Но между овощами в серединку

Кладу я красный перец и грудинку

Из истории

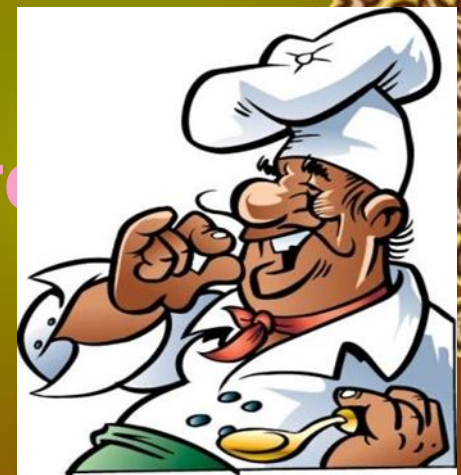
- Исторически **борщ** – это национальное блюдо Древнего Рима, где специально для него выращивали много капусты и свеклы. Из Рима этот прекрасный суп постепенно проник в кулинарии многих народов мира, в каждой из них приобретая свои особенные национальные черты.



Борщ – украинское блюдо

- Он получил свое название по имени овоща, обычной свеклы (Бурака), которая по старославянски называлась `Бърць` и которая является обязательной составной частью этого блюда.

"Борщ и капуста - в хате не пусто"



Жидкая основа борщей

- Костный бульон
- Грибной отвар
- Бульон из птицы
- Вегетарианские



Ингредиенты борща

- Свекла
- Морковь
- Петрушка
- Лук
- Томаты
- Капуста
- Уксус
- Сахар



- Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского ломтиками.
- Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование,



ан



ПОДГОТОВКА СВЕКЛЫ



- Тушат свеклу с добавлением бульона, жира, томатного пюре, уксуса, сахара.
- При пассеровании нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, кладут томатное пюре, сахар и прогревают еще 10–15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время.



- Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.
- Подпекают свеклу в жарочном шкафу.

Свежую капусту нарезают соломкой, а для флотского и сибирского шашками.

Квашеную капусту тушат.

Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского кубиками.

Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского

ЛОМТ

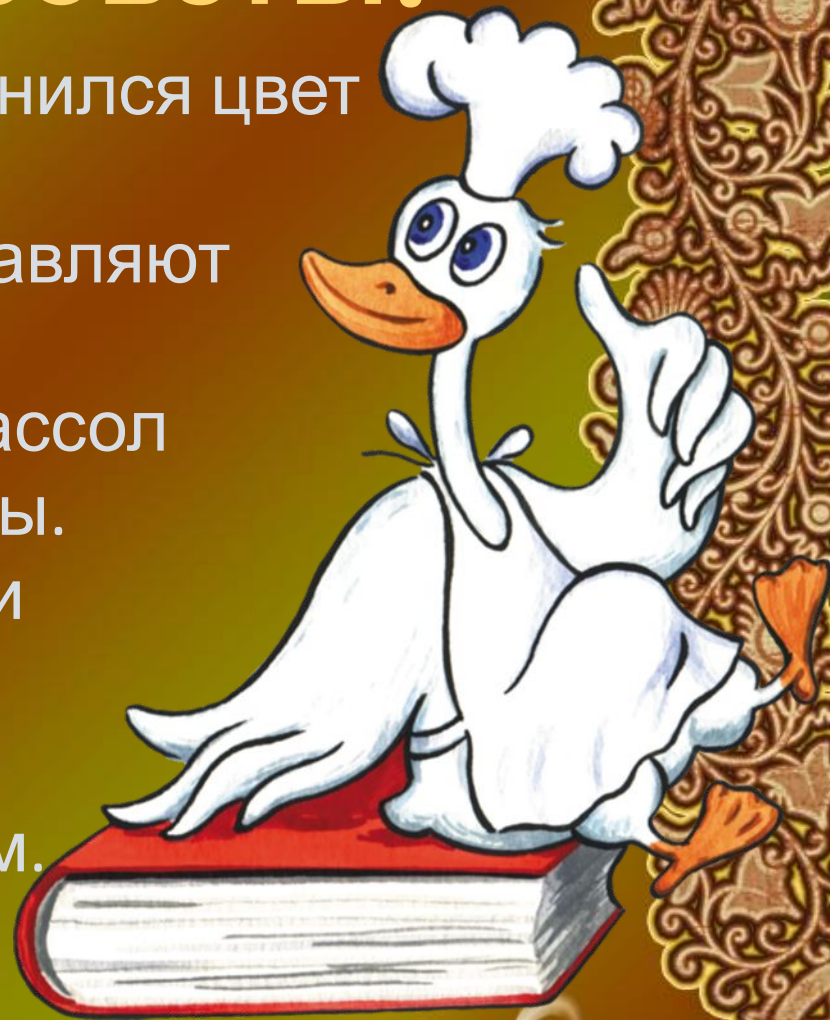


Технология приготовления и отпуска борща с капустой и картофелем

- В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту;
- Через 8-10 мин. варки кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу;
- В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности;
- Отпускают со сметаной и зеленью.
- Можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Полезные советы!

- Чтобы в борще сохранился цвет
- свеклы, а также для
- улучшения вкуса добавляют
- уксус, кислый квас,
- лимонную кислоту, рассол
- капусты или помидоры.
- Перед подачей борщи
- посыпают мелко
- нарезанной зеленью
- петрушки или укропом.



Ассортимент борщей

БОРЩ УКРАИНСКИЙ



- Ингредиенты :
- Говядина
- Капуста
- Картофель
- Свекла
- Свиное сало (шпик)
- Сливочное масло
- Томатная паста или помидоры
- Сметана
- Морковь, корень петрушки, лук, 3 % уксус
- Сахар
- Лавровый лист
- Чеснок, перец горошком, зелень петрушки.



БОРЩ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ



- Ингредиенты:
Квашенная Капуста
- Картофель
- Морковь
- Лук
- **Свекла**
- Томатная паста
- Лавровый лист
- Перец-горошек
- Зелень

Борщ флотский



- **Ингредиенты:**
- Грудинка или свинокоченности
- **Свекла**
- Капуста
- Картофель
- Морковь
- Томат-пюре
- Уксус
- Лук
- Сметана
- Лавровый лист, перец
- Соль, зелень.





БОРЩ МОСКОВСКИЙ

Ингредиенты:

- Бульон со свинокопченостями
- **Свекла**
- Морковь
- Корень петрушки
- Репчатый лук
- Помидоры
- Сливочное масло
- Сахар
- Уксус 3 %
- Сметана
- Специи, соль
- Зелень
- Ватрушки
- Мясной набор – говядина вареная, окорок или ветчина, сосиски.



БОРЩ БОЯРСКИЙ

- Ингредиенты:

- Говядина
- Свинина
- Курица
- Свекла
- Морковь
- Лук
- Масло
- Сало
- Чеснок
- Томат-паста
- 3%-уксус
- Мука,
- Лавровый лист,
перец и соль по вкусу



Борщ с грибами

Ингредиенты:

- - 100 г костей (на порцию)
- 100 г свеклы
- 100 г капусты
- 80 г картофеля
- 160 г кваса хлебного
- 10 г масла топленого
- 20 г грибов белых сушеных
- 20 г корня петрушки
- 20 г сметаны
- гвоздика
- лавровый лист
- перец черный горький
- соль
- зелень по вкусу



Требования к качеству борщей

- Свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму.
- Консистенция – мягкая, не переваренная.
- Цвет – малиново-красный.
- Вкус – кисло-сладкий, привкуса сырой свеклы.



Проверь себя

Технология приготовления борща с капустой и картофелем

- В кипящий бульон закладывают картофель, нарезанный брусочками и пассерованные овощи.
- Закладывают тушеную свеклу и варят до готовности.
- Кладут капусту, соль, сахар, специи.
- Отпускают.
- Так ли это?



Технология приготовления борща с капустой и картофелем (эталон ответов)

- В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения;
- Кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10-15 мин.,
- Закладывают тушеную свеклу и варят до готовности.
- За 5-10 мин. до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассерованной мукой.
- Отпускают.

Техника безопасности

- Наполнять кастрюлю бульоном, не доливать её до края.
- Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
- Снимать крышку с кастрюли, приподнимать её на себя.
- Закладывать в кипящую жидкость продукты осторожно.
- Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
- Снимая горячую посуду с плиты пользоваться прихватками.



ЗАПОМНИТЕ!!!

- Однажды один известный повар сказал – все ингредиенты положишь в блюдо, а вкуса нет – значит ты забыл положить туда самое главное – душу.
- Готовьте обязательно с душой и любовью!!!



Приятного
аппетита!



Интернетресурсы:

- <http://supercook.ru/zz201-soup-borsch.html>
- http://img0.liveinternet.ru/images/attach/c/4/79/498/79498570_31d06154d423.png
- <http://onlinefaq.ru/501-kak-prigotovit-borsch.html>
- http://go.mail.ru/search_images?q=%D1%83%D1%80%D0%BE%D0%BA%20%D0%B1%D0%BE%D1