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 `Бърщь` и которая является обязательной составной частью этого блюда.

"Борщ и капуста - в хат
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.

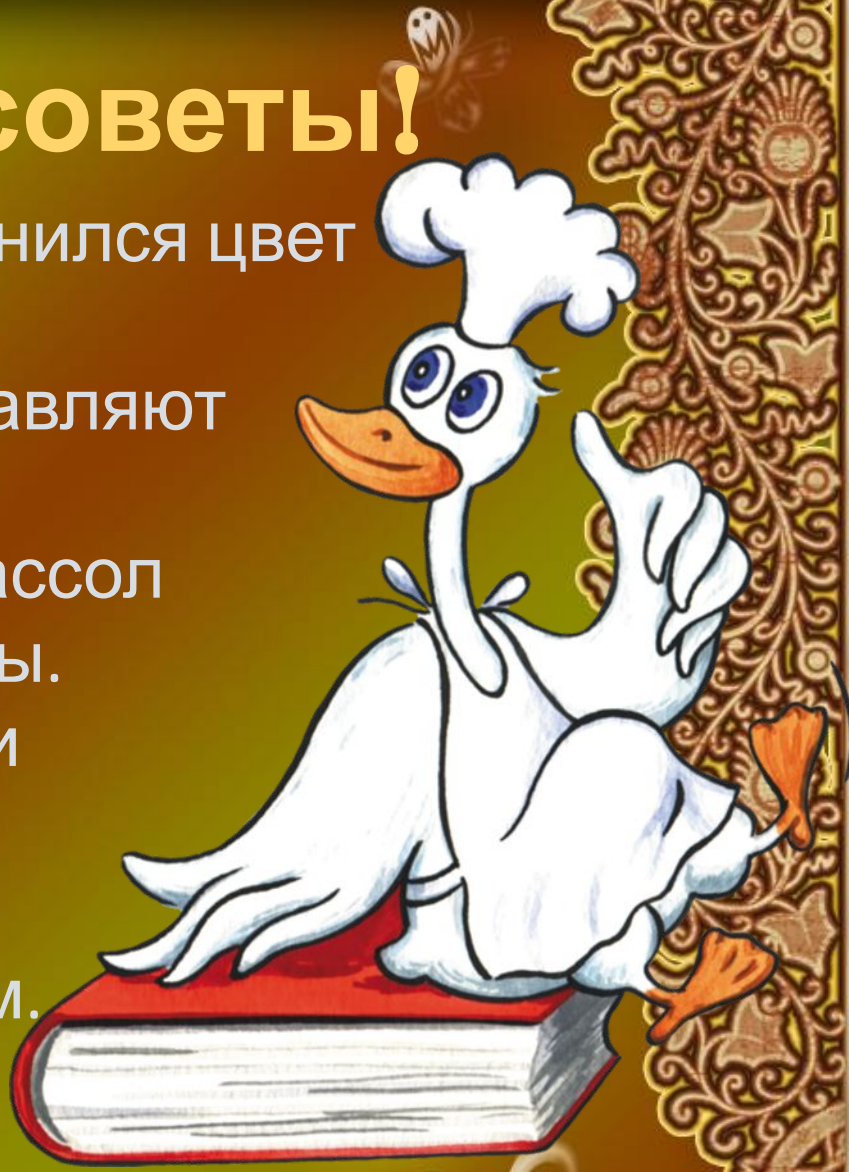
Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского ломт

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 свинокопченности
- 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 свекл

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.

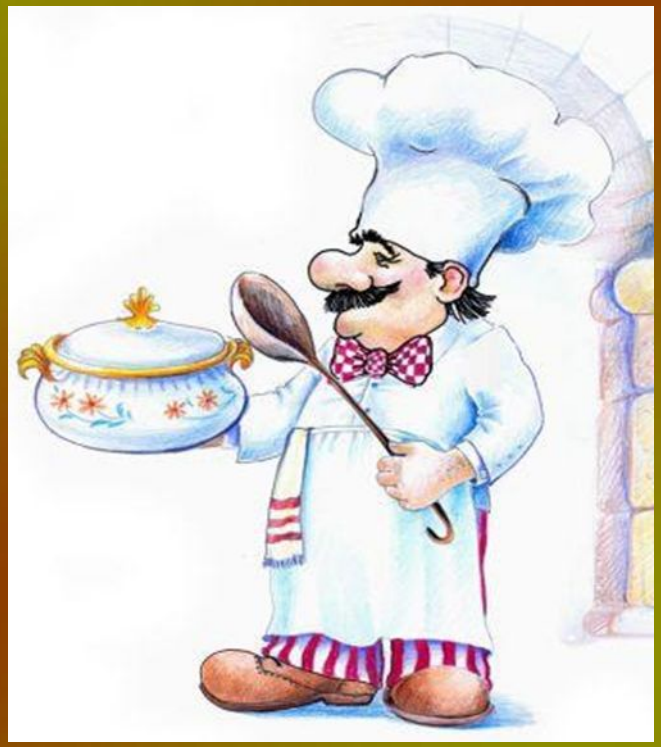
Техника безопасности

- 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 обяза ой 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