

«Приготовление заправочных супов»

Практическая работа

Подготовила:
преподаватель спецдисциплин
Маланчук С. И.

ГБПОУ РК «Джанкойский дорожно-строительный техникум»

2015г.

ЦЕЛИ УРОКА:

Образовательная:

- формировать компетенции по технологии приготовления заправочных супов

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары

ПК 3.2. Готовить простые супы

Развивающая: развивать познавательную активность и интерес к изучаемому материалу, творческое мышление, профессиональную речь

Воспитательная: воспитывать самостоятельность при выполнении заданий, уверенность в себе, прививать любовь к избранной профессии

Презентация команды №1 «Крутые перцы»



Презентация команды №2 «Поколение»



Презентация команды №3

«ПИНГВИН»



Правила безопасной работы при выполнении кулинарных работ





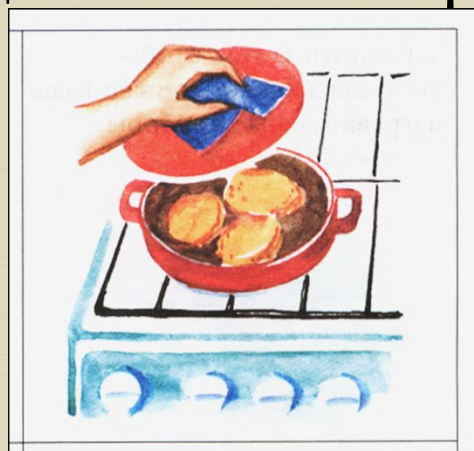
Вопрос 1

- Как правильно снимать горячие крышки с кастрюль, сковород и другой посуды?



ответ:

Снимать крышки с кастрюль, сковород и другой посуды специальными прихватками.





Вопрос 2



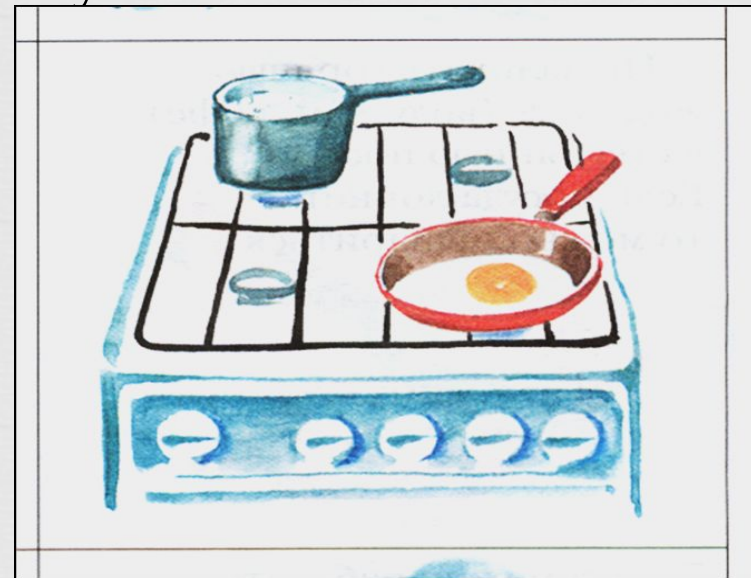
-
- Как правильно размещать сковородки, кастрюли на плите ?



ОТВЕТ:



- Сковородки, кастрюли надо размещать на плите так, чтобы их ручки не нависали над ее краем. В противном случае можно зацепить их и опрокинуть на себя кипяток.





Вопрос 3



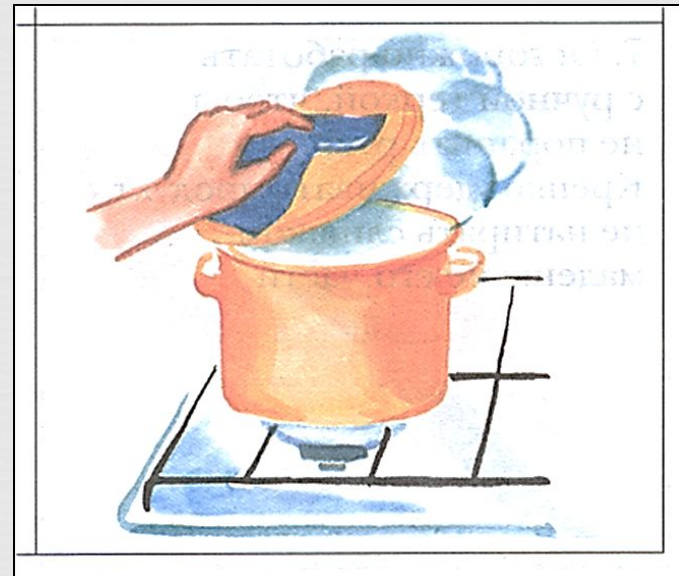
Как правильно
открывать
крышки
кастрюль?



ОТВЕТ:



Открывать крышки кастрюль левой
рукой от себя влево так, чтобы рука
не находилась над выходящим
из-под крышки паром





Вопрос 4

□ Найди ошибку:



2



1



ОТВЕТ:





Вопрос 5



- Почему надо следить за кипящей жидкостью?



ОТВЕТ:



- Следить за тем, чтобы кипящая жидкость не заливала нагревательные приборы.
- Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев плиты.





Вопрос 6



Как правильно
закладывать продукты в
кипящую жидкость?



ОТВЕТ:



Закладывать продукты в кипящую жидкость на расстоянии до 5 см от поверхности жидкости



Цифровой диктант

1. При пассеровании овощей температура жира не должна превышать....
2. На порцию (500г) используют соли
3. Сваренные супы оставляют без кипения, чтобы они настоялись....
4. На порцию заправочные супы посыпают мелконарезанной зеленью массой
5. Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют процеженный и прокипяченный рассол за.....
6. Соленые огурцы для приготовления рассольников припускают в небольшом количестве воды или бульоне в течение.....
7. Температура отпуска горячих супов....
8. Температура отпуска холодных супов.....
9. Пассерованные овощи закладывают в суп за
10. Для приготовления костного бульона, позвоночные и плоские кости рубят на....
11. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей.....
12. Мясо-костный бульон готовят с мясом, кусками массой.....
13. Для «Щей суточных» квашенную капусту тушат....
14. На порцию (500 г) супа используют лаврового листа
15. Сваренную крупу вводят в щи до окончания варки за....

Цифровой диктант (ответы)

1. При пассеровании овощей температура жира не должна превышать **110 -120С**
2. На порцию (500г) используют соли **3-5г**
3. Сваренные супы оставляют без кипения, чтобы они настоялись **10-15г**
4. На порцию заправочные супы посыпают мелконарезанной зеленью массой **2-3г**
5. Для придания рассольнику более острого вкуса добавляют процеженный и прокипяченный рассол **за 5-10 минут.**
6. Соленые огурцы для приготовления рассольников припускают в небольшом количестве воды или бульоне в течение **15 минут.**

7. Температура отпуска горячих супов **75-80С.**
8. Температура отпуска холодных супов не выше **14С.**
9. Пассерованные овощи закладывают в суп за **10-15минут.**
10. Для приготовления костного бульона, позвоночные и плоские кости рубят **на 5-7 см.**
11. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей **3-4 часа.**
12. Мясокостный бульон готовят с мясом, кусками массой **1,5 кг.**
13. Для «Щей суточных» квашенную капусту тушат **3-4 часа.**
14. На порцию (500 г) супа используют лаврового листа **0,02г.**
15. Сваренную крупу вводят в щи до окончания варки **за 10 минут.**

* **Задача №1**

Определить массу картофеля брутто для приготовления 600 порций «Борщ с картофелем» (СРБ №171). Масса 1 порции 500г. Расчет сделать с учетом изготовления блюда в декабре, когда отходы составляют 30%

Технологическая карта № 171

Борщ с картофелем

Наименование продуктов	брутто	нетто
Свекла	204	160
Картофель	267	200
Морковь	50	40
Петрушка (корень)	13	10
Лук репчатый	48	40
Томатное пюре	30	30
Кулинарный жир	20	20
Сахар	6	6
Уксус 3 %-ный	16	16
Бульон или вода	700	700
ВЫХОД	-	1000





ЭТАЛОН ОТВЕТА:

- 1) $600 * 0,2 = 120$ кг – вес нетто**
- 2) $M_{бр} = M_{нт} * 100\% / (100 - k)$**
- 3) $M_{бр} = 120 * 100 / (100 - 30) = 171,429$ кг**

Ответ: 171,429 кг

Задача №2

«Продуктовая корзина»

Рассчитать продуктовую корзину для приготовления 60 порций «Солянки домашней» выход 1 порции 300г
Технологическая карта (СРБ №251)

Солянка домашняя

Наименование продуктов	Норма закладки			
			На 60 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	110	81		
Окорок	53	40		
Сосиски или Сардельки	41	40		
Почки говяжьи	73	63		
Лук репчатый	95	80		
Огурцы соленые	100	60		
Картофель	160	120		
Томатное пюре	40	40		
Масло сливочное	20	20		
Сметана	50	50		
Бульон	750	750		
выход	-	1000		





ЭТАЛОН ОТВЕТА:

Технологическая карта (СРБ№251)

Солянка домашняя

Наименование продуктов	Норма закладки			
			На 60 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	110	81	1,98	1,458
Окорок	53	40	0,954	0,72
Сосиски или Сардельки	41	40	0,738	0,72
Почки говяжьи	73	63	1,314	1,134
Лук репчатый	95	80	1,71	1,44
Огурцы соленые	100	60	1,8	1,08
Картофель	160	120	2,88	2,16
Томатное пюре	40	40	0,72	0,72
Масло сливочное	20	20	0,36	0,36
Сметана	50	50	0,9	0,9
Бульон	750	750	13,5	13,5
ВЫХОД	-	1000	-	18,0

Задача №3

Производственная проблема

По Сборнику Рецептур для приготовления 60 порций «Солянки домашней», выход 1 порции 300г, требуется томат-пюре 0.720г, на вашем предприятии в наличии только томат-паста с содержанием сухих веществ 30%.

Ваши действия.





ЭТАЛОН ОТВЕТА:

- 1) Таблица 36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»**
- 2) 1кг томат-пюре = 0,4кг томат-пасты**
- 3) $X = 0,72 * 0,4 / 1 = 0,288$ (кг)**

Ответ: 0,288 кг

Кроссворд «Продуктовый» №1

К	А	Р	Т	О	Ф	Е	Л	Ь
С	О	Л	С	Ж	И	Р	К	А
А	М	Ь	В	Е	К	Л	А	П
Ф	О	Р	К	О	В	Ь	Л	У
Л	Ь	У	К	С	У	С	У	С
У	О	Ч	Н	О	С	Х	К	Т
Б	Н	Е	С	К	А	А	Р	А

Кроссворд «Продуктовый» №1

- По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа

К	А	Р	Т	О	Ф	Е	Л	Ь
С	О	Л	С	Ж	И	Р	К	А
А	М	Ь	В	Е	К	Л	А	П
Ф	О	Р	К	О	В	Ь	Л	У
Л	Ь	У	К	С	У	С	У	С
У	О	Ч	Н	О	С	Х	К	Т
Б	Н	Е	С	К	А	А	Р	А

Ответ:



«БОРЩ СИБИРСКИЙ»

- Картофель
- Капуста
- Фасоль
- Морковь
- Свекла
- Лук
- Жир
- Чеснок
- Сахар
- Уксус
- Бульон



Кроссворд «Продуктовый» №2

По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа

Г	О	В	Я	Д	И	Н
М	У	Л	Ь	О	Н	А
А	Б	К	А	П	Е	Р
С	О	К	О	Р	О	С
Л	О	Л	У	К	К	Ы
С	М	А	С	Д	Е	Р
А	Л	Г	Л	Ь	О	Е
Р	Ь	У	И	Л	Г	Й
Д	К	С	Н	Е	У	Ц
Е	И	Ь	Ы	С	Р	Е

Кроссворд «Продуктовый» №2

По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа

Г	О	В	Я	Д	И	Н
М	У	Л	Ь	О	Н	А
А	Б	К	А	П	Е	Р
С	О	К	О	Р	О	С
Л	О	Л	У	К	К	Ы
С	М	А	С	Д	Е	Р
А	Л	Г	Л	Ь	О	Е
Р	Ь	У	И	Л	Г	Й
Д	К	С	Н	Е	У	Ц
Е	И	Ь	Ы	С	Р	Е

Ответ:



«Солянка по-петербургски»

- Говядина
- Окорок
- Сардельки
- Гусь
- Лук
- Огурец
- Каперсы
- Маслины
- Сельдерей
- Масло
- Бульон



Кроссворд «Продуктовый» №3

- По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа

С	А	П	У	С	Т	А	Н	О	У	Л	Ь	О
М	К	Л	У	К	Ч	Е	С	К	Б	К	Ж	Н
Е	П	Е	Т	Р	У	Ш	К	А	Ь	Р	И	Р
Т	А	Н	А	М	О	Р	К	О	В	У	П	А

Кроссворд «Продуктовый» №3

По набору продуктов определить название и особенность заправочного супа

С	А	П	У	С	Т	А	Н	О	У	Л	Ь	О
М	К	Л	У	К	Ч	Е	С	К	Б	К	Ж	Н
Е	П	Е	Т	Р	У	Ш	К	А	Ь	Р	И	Р
Т	А	Н	А	М	О	Р	К	О	В	У	П	А

Ответ:



«Щи по-уральски»

- Капуста
- Петрушка
- Лук
- Чеснок
- Морковь
- Жир
- Крупа
- Бульон
- Сметана



Производственная ситуация



Задание №1 : Укажите форму нарезки свеклы и особенности приготовления борщей.

Борщ	Форма нарезки свеклы	Особенности приготовления борщей
«Московский»		
«Украинский»		
«Флотский»		
«Сибирский»		

ЭТАЛОН ОТВЕТА:



Борщ	Форма нарезки свеклы		Особенности приготовления борщей
«Московский»	соломка	A pile of finely shredded red beets on a wooden cutting board. A watermark '1recept.com' is visible at the bottom right.	Окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски
«Украинский»	соломка		Сладкий перец. Чеснок, растертый со шпиком
«Флотский»	ломтики	A pile of sliced red beets on a blue cutting board. A large kitchen knife is placed next to the slices. A jar of oil is visible in the background.	Капуста-шашками, картофель кубиками
«Сибирский»	ломтики		Капуста-шашками, фасоль, фрикадельки, чеснок, растертый с солью

Производственная ситуация





Задание №1 : Укажите форму нарезки капусты и особенности приготовления щей.

Щи	Форма нарезки капусты	Особенности приготовления щей
Из квашеной Капусты		
Суточные		
«По-уральски»		
Из свежей капусты		

ЭТАЛОН ОТВЕТА:



Щи	Форма нарезки капусты	Особенности приготовления щей
Из квашеной Капусты	Соломка или рубят 	Капусту тушат; подача- рассыпчатая гречневая каша или крупеник; ватрушка с творогом
Суточные	Мелко рубят	Капусту тушат 3-4 часа с костями свинокоченностей; подача- горшочек; кулебяка с гречневой кашей
«По-уральски»	рубят	Варят с крупой (рисовая, перловая, овсяная, пшено)
Из свежей капусты	Шашки или соломка 	Свежую капусту перед использованием ошпаривают; подача- ватрушка с творогом, пирожки или кулебяка



Вы технологи. Найти причину и исправить.

Задание 1:

- Цвет борща оранжево-красный.
- Сопутствующие вопросы:
 - что такое брутто?
 - что такое нетто?



Эталон ответов: № 1

Норма закладки томатного пюре и уксуса не соблюдена. Технология тушения свеклы не соблюдена.

- Приготовить дополнительный краситель (отвар) используя очистки свеклы или добавить вареную свеклу натертую на средней терке, посыпанной лимонной кислотой и сахарным песком.

Брутто – это масса продукта не прошедших механическую кулинарную обработку.

Нетто – это масса продукта прошедших механическую кулинарную обработку.



Вы технологи. Найти причину и исправить.

Задание 2:

- Вкус рассольника не соответствует требованиям качества (нет остроты).
- Сопутствующие вопросы:
 - что такое сырьё?
 - что входит в механическую кулинарную обработку сырья?



Эталон ответов: № 2

Норма закладки огурцов не соблюдена.

- Прокипятить рассол, добавить в готовый суп.**
- Сырье – это продукты или полуфабрикаты, которые используются для приготовления кулинарных блюд.**

Механическая кулинарная обработка сырья (овощей) состоит из последовательных технологических операций: сортировки и калибровки, мытья, очистки и нарезки.



Вы технологи. Найти причину и исправить.

Задание 3:

- Нет аромата готовых щей.
- Сопутствующие вопросы:
- норма выхода первых блюд?
- что такое рецептура?



Эталон ответов: № 3

Не доведены до нормы вкусовые качества. Не достаточно концентрированный бульон.

Варка при бурном кипении. Готовить при умеренном нагреве с закрытой крышкой.

В конце варки необходимо ввести специи.

Дать щам настояться.

Норма отпуска первых блюд (супа) на порцию может быть

(500, 400, 300, 250)г, в зависимости от спроса потребителей.

Рецептура – это перечень продуктов, которые необходимы для приготовления кулинарных блюд.



Игра «Да» или «Нет»





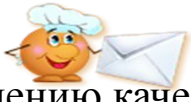





1. Для приготовления супа картофельного с крупой все овощи нарезают кубиками? Да/Нет
2. Относятся ли к заправочным супам щи, борщи, рассольники? Да/Нет
3. Можно ли картофель закладывать в бульон после огурцов? Да/Нет
4. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до $t 40^{\circ}\text{C}$. Да/Нет
5. Длительное нагревание бульона до закипания приводит к ухудшению качества супа? Да/Нет
6. Каротины- это экстрактивные вещества? Да/Нет
7. Мука придает супам густую консистенцию? Да/Нет
8. Картофельные супы заправляют мучной пассеровкой? Да/Нет
9. Лавровый лист и перец добавляют в суп вначале варки? Да/Нет
10. Пассеровать овощи следует в посуде с тонким дном? Да/Нет
11. При приготовлении заправочных супов все продукты нужно закладывать в кипящую жидкость одновременно?
Да/Нет
12. Чтобы жир всплыл и сделался прозрачным , сваренные супы оставляют на 10- 15 мин. без кипения? Да/Нет
13. Свеклу для борщей нарезают соломкой, кроме флотского и сибирского? Да/Нет
14. Рассольник московский готовят с сердцем и печенью? Да/Нет
15. Для приготовления щей зеленых все овощи нарезают соломкой . Да/Нет





Игра «Да» или «Нет»



1. Для приготовления супа картофельного с крупой все овощи нарезают кубиками? **Да** 
2. Относятся ли к заправочным супам щи, борщи, рассольники? **Да** 
3. Можно ли картофель закладывать в бульон после огурцов? **Нет**
4. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до $t 40^{\circ}\text{C}$. **Да** 
5. Длительное нагревание бульона до закипания приводит к ухудшению качества супа? **Да** 
6. Каротины- это экстрактивные вещества? **Нет**
7. Мука придает супам густую консистенцию? **Да** 
8. Картофельные супы заправляют мучной пассеровкой? **Нет**
9. Лавровый лист и перец добавляют в суп вначале варки? **Нет**
10. Пассеровать овощи следует в посуде с тонким дном? **Нет**
11. При приготовлении заправочных супов все продукты нужно закладывать в кипящую жидкость одновременно?
Нет
12. Чтобы жир всплыл и сделался прозрачным , сваренные супы оставляют на 10- 15 мин. без кипения? **Да** 
13. Свеклу для борщей нарезают соломкой, кроме флотского и сибирского? **Да** 
14. Рассольник московский готовят с сердцем и печенью? **Нет**
15. Для приготовления щей зеленых все овощи нарезают соломкой . **Нет** 

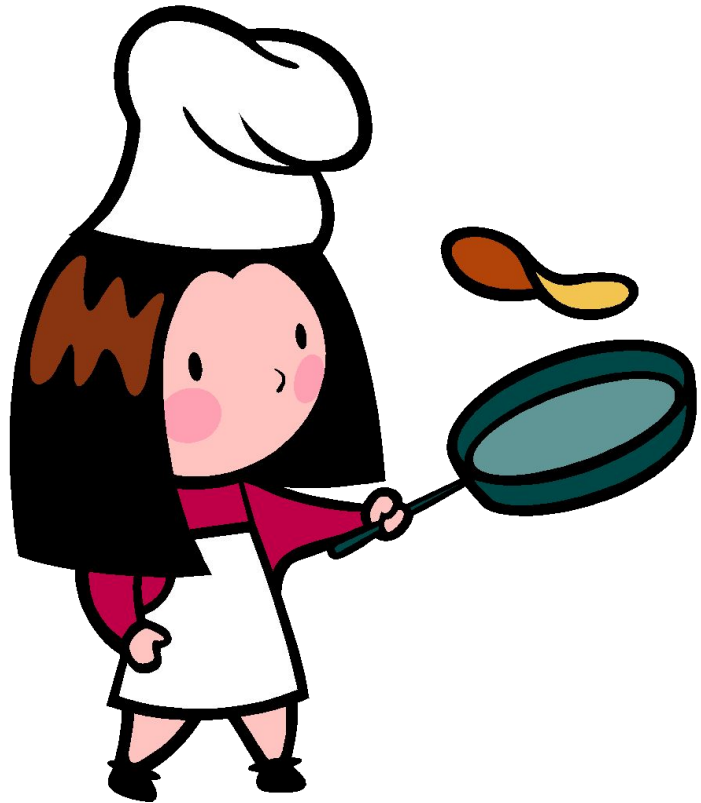


ДОМАШНЕЕ ЗАДАНИЕ:

*СОСТАВИТЬ ТЕСТЫ ПО ИЗУЧЕННОЙ
ТЕМЕ*

РЕФЛЕКСИЯ :

- Что я умею?
- Что я знаю?
- Чему научился?
- Что хочу узнать?





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !