

**УРОК:1**

**31.10.2012**

**Тема урока:  
Приготовление  
е супов**

---

# ПЛАН УРОКА

---

- Пищевая ценность и значение в питании.
- Понятие «суп»
- Классификация супов.
- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.
- Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования
- Последовательность технологических операций и общие правила супов.
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству.
- Режим хранения и реализации.

# ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ

---

## Знать:

- Пищевую ценность и значение в питании
- Понятие «суп»
- Классификация супов
- Подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов
- Температурный режим, последовательность технологических операций и общие правила супов
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству
- Режим хранения и реализации.
- Правила проведения бракеража.

# ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ БУДЕТЕ

---

## Уметь:

- Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
- Приготавливать супы, соблюдая последовательность технологических операций и общие правила супов
- Применять способы сервировки, различные варианты оформления и подачи супов
- Проводить бракераж супов

# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СУПОВ ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ

---

- Суп – важная составная часть обеда.
- Основная роль супов- возбуждение аппетита.
- Важный источник экстрактивных и минеральных веществ, витаминов.
- Возмещение потребности организма в жидкости.
- Суп – калорийное блюдо, и употребляя с супом хлеб и другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи) можно повысить калорийность супов.

# ЧТО ТАКОЕ СУП?

---

- **Суп** – *ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.*

Суп – это блюдо, состоящее из жидкости-это основа супа, и плотной части-которая проваривается в этой жидкости, и называется гарниром.

Жидкая часть супа называется бульоном или отваром.

# СУП СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ:

- ▣ Жидкая часть (основа)- бульон, отвар.
- ▣ Плотная часть (гарнир)

- гарнир - крупы, овощи, картофель, макаронные изделия, мясо, мясо птицы, соленые огурцы, рыба, грибы, яйца и прочее)









# **КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ**

---

**Супы классифицируем:**

- По жидкой основе**
- По температуре подачи**
- По способу приготовления**

# **ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ СУПЫ**

---

- ✓ На бульонах
  - ✓ На отварах
  - ✓ На молоке
- ✓ На хлебном квасе
- ✓ На фруктово-ягодных отвара
- ✓ На кисло-молочных продуктах



# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

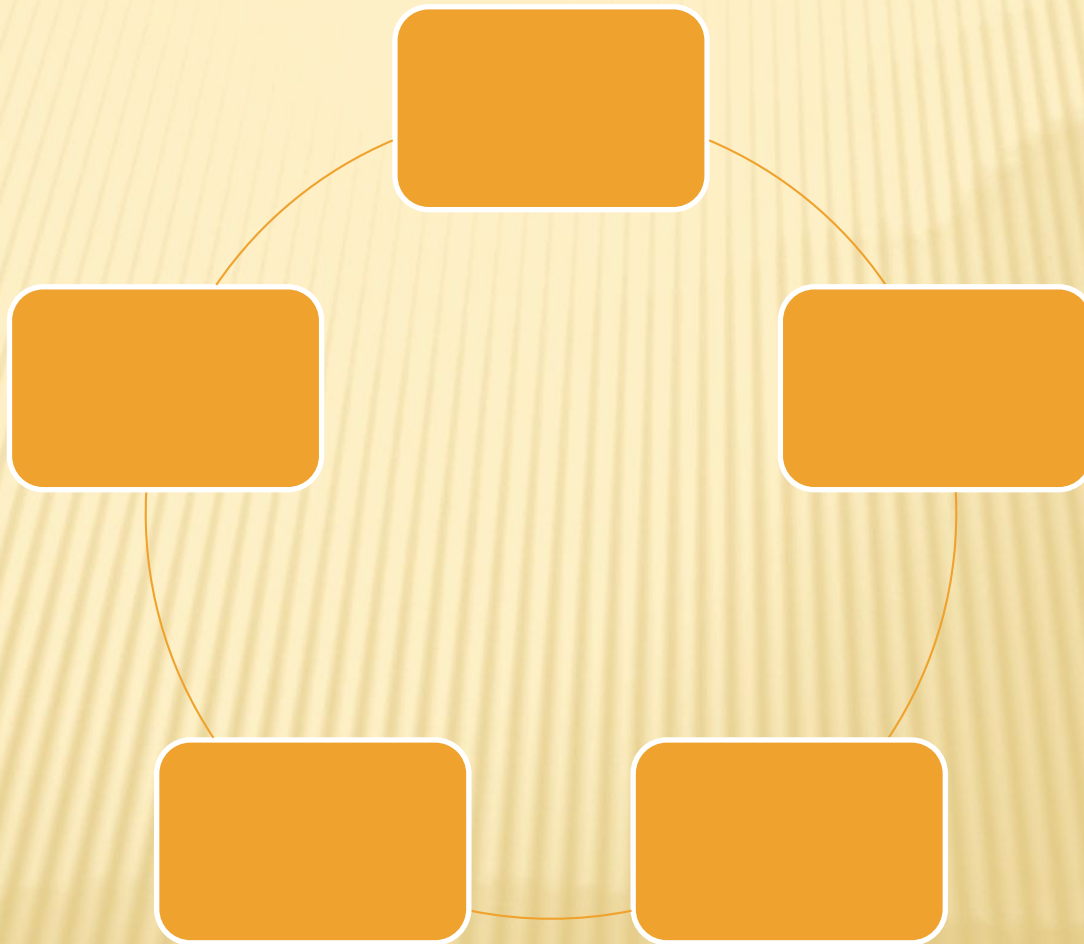
---

- ❖ Горячие супы (температура подачи 70-75 °С, супы-пюре – температура подачи 55-60\*С)
- ❖ Холодные супы (температура подачи 10-14\*С)

# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Заправочные супы**
- **Прозрачные супы**
- **Молочные супы**
  - **Сладкие супы**
    - **Супы-пюре**
- **Холодные супы**

# ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?

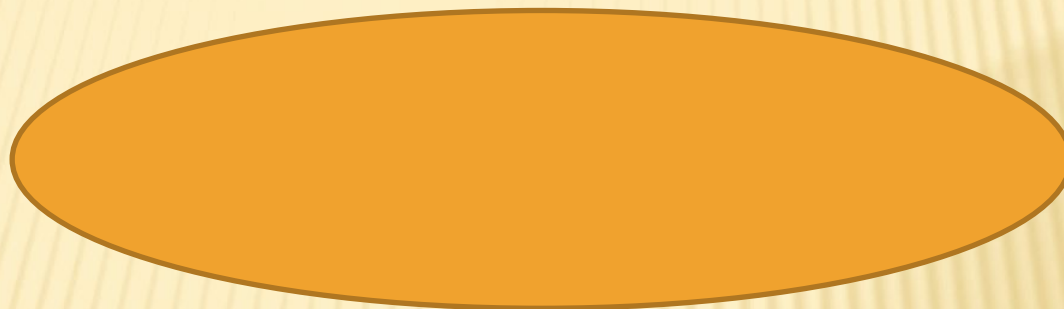




# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

---

□ 1.

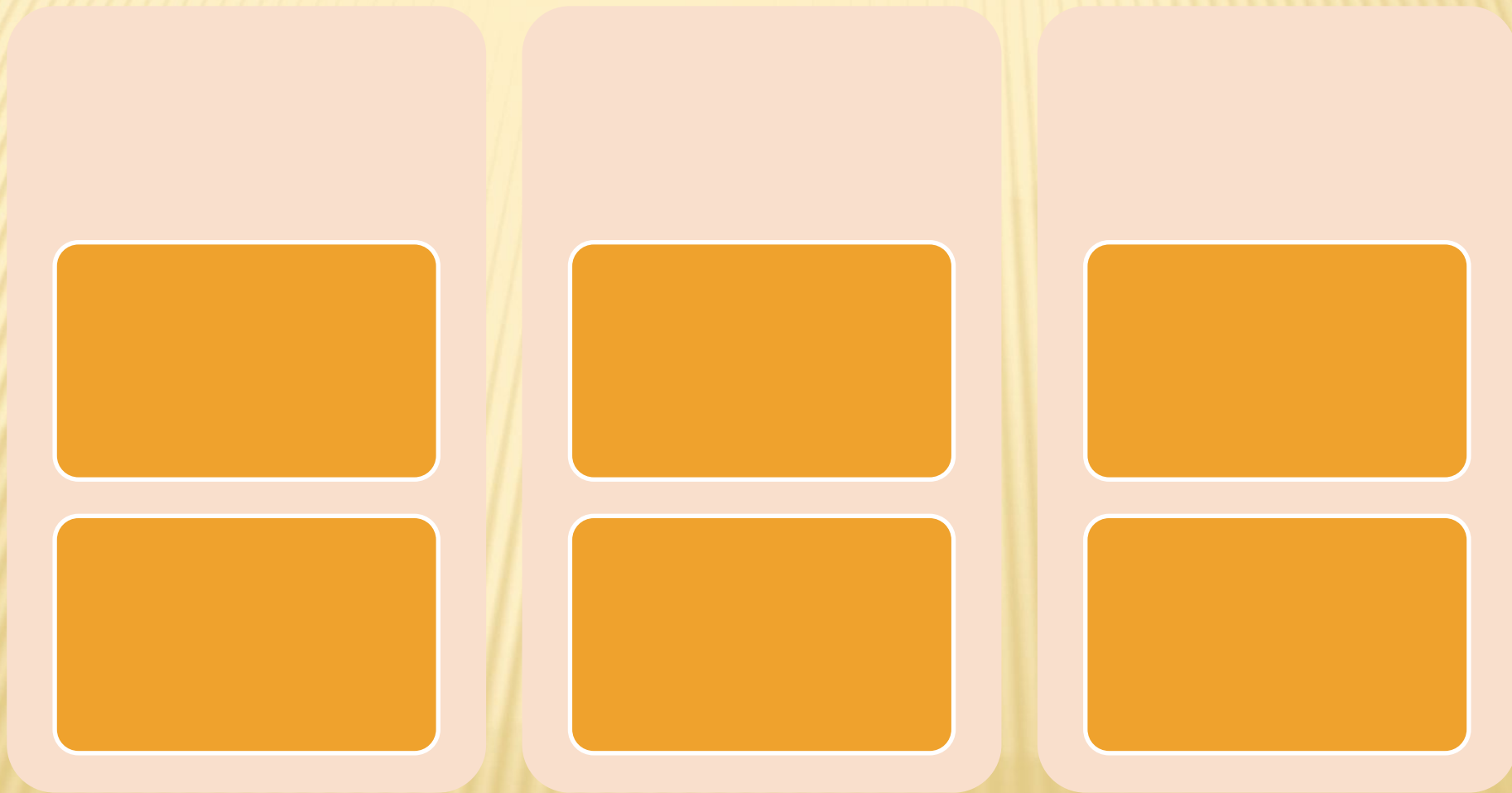


□ 2.



# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПЫ ДЕЛИМ НА:

---



# ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

---

▣ **1.**

Горячие

▣ **2.**

Холодные

# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

заправочные

молочные

Супы-пюре

прозрачные

холодные

сладкие

# ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ: ОВОЩИ НАРЕЗАЕМ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ФОРМОЙ НАРЕЗКИ



# КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ

---



ПЕРЛЮВУЮ КРУПІУ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО  
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ  
ЗАМАЧИВАЕМ



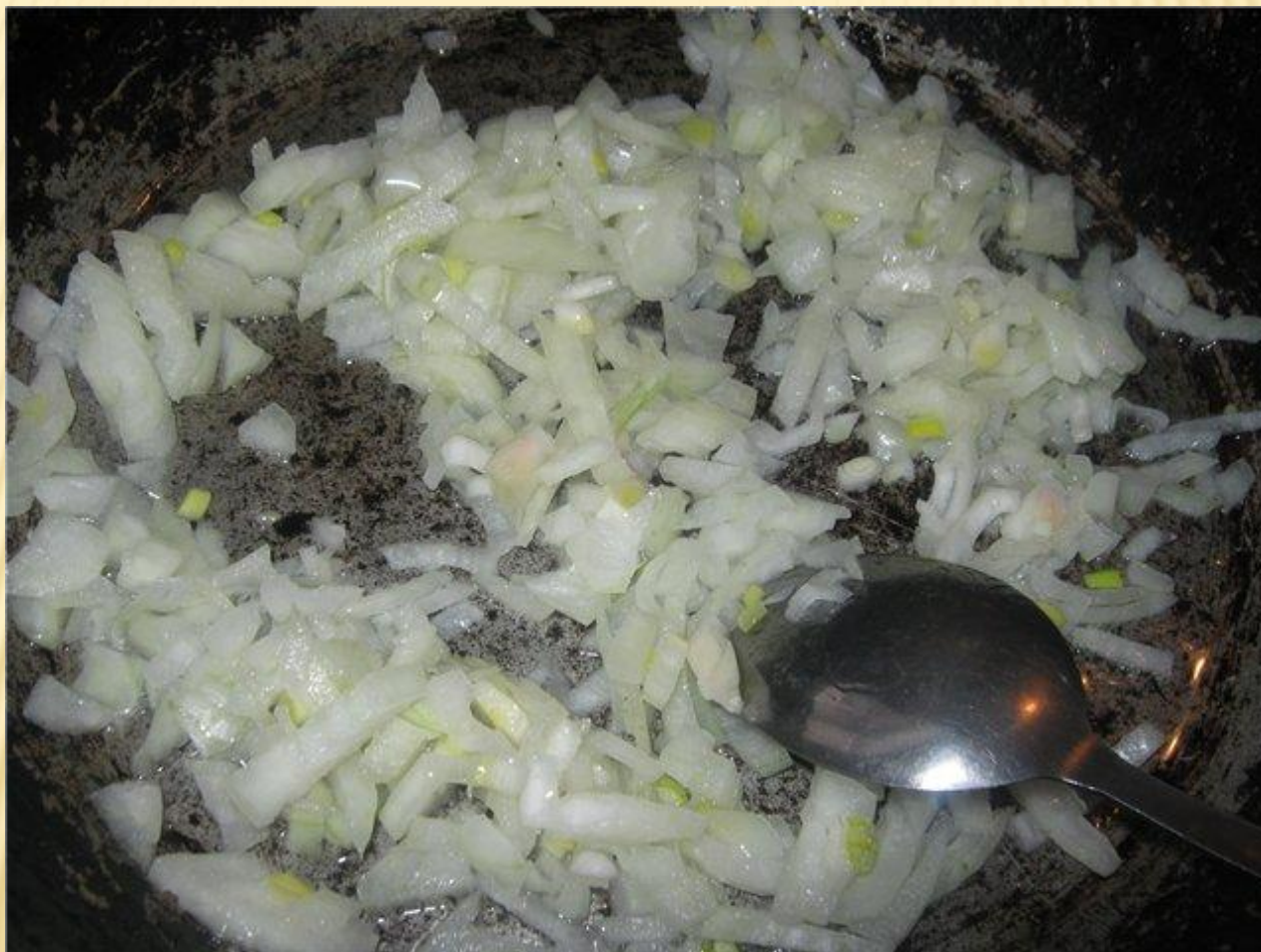


# МОРКОВЬ ПАССИРУЕМ

---



# РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССИРУЕМ



# ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССИРУЕМ



# МУКУ ПАССИРУЕМ



# СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ



# МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕБИРАЕМ И ПО НЕОБХОДИМОСТИ ИЗМЕЛЬЧАЕМ



# КВАШЕНУЮ КАПУСТУ ТУШИМ



# СВЕКЛУ ТУШИМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМ







	пассе руем	туш им	пром ывае м	пере бира ем	прип уска ем	обжа ривае м	наре заем	Замачивае м или отвариваем
Овош и							+	
Морко вь	+						+	
Репч лук	+						+	
Крупы			+	+				
Солен ые огурц ы					+		+	
Перло вая крупя								+
Томат	+							
Капус та		+				+		

# ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ: ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ



# ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



# ПОСУДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



# ИНВЕНТАРЬ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



# ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ







# ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

---

- 1. Бульон или отвар должен закипеть.
- 2. Подготовленные продукты закладываем только в кипящую жидкость, в определенной последовательности.
- 3. При варке супов с кислыми продуктами и картофелем, в первую очередь закладываем картофель, потому что в кислой среде он плохо разваривается.
- 4. Пассированные овощи закладываем в суп за 10-15 мин до готовности.

- 
- 5. Заправочные супы заправляем мучной пассировкой.
  - 6. Варят супы при медленном кипении.
  - 7. Специи и соль кладем за 5-10 мин до готовности. Строго следить за закладкой специй, нельзя допускать переизбыток специй.
  - 8. Готовые супы оставляем для настаивания.

# ПРАВИЛА ПОДАЧИ:

---

- Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира (жидкости должно быть не менее 50%)
- Отпускаем в подогретой посуде. Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом. Выход порции 500, 400, 300, 250 г.

# ОТПУСК СУПОВ И ОФОРМЛЕНИЕ



