

УРОК:1

31.10.2012

**Тема урока:
Приготовлени
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



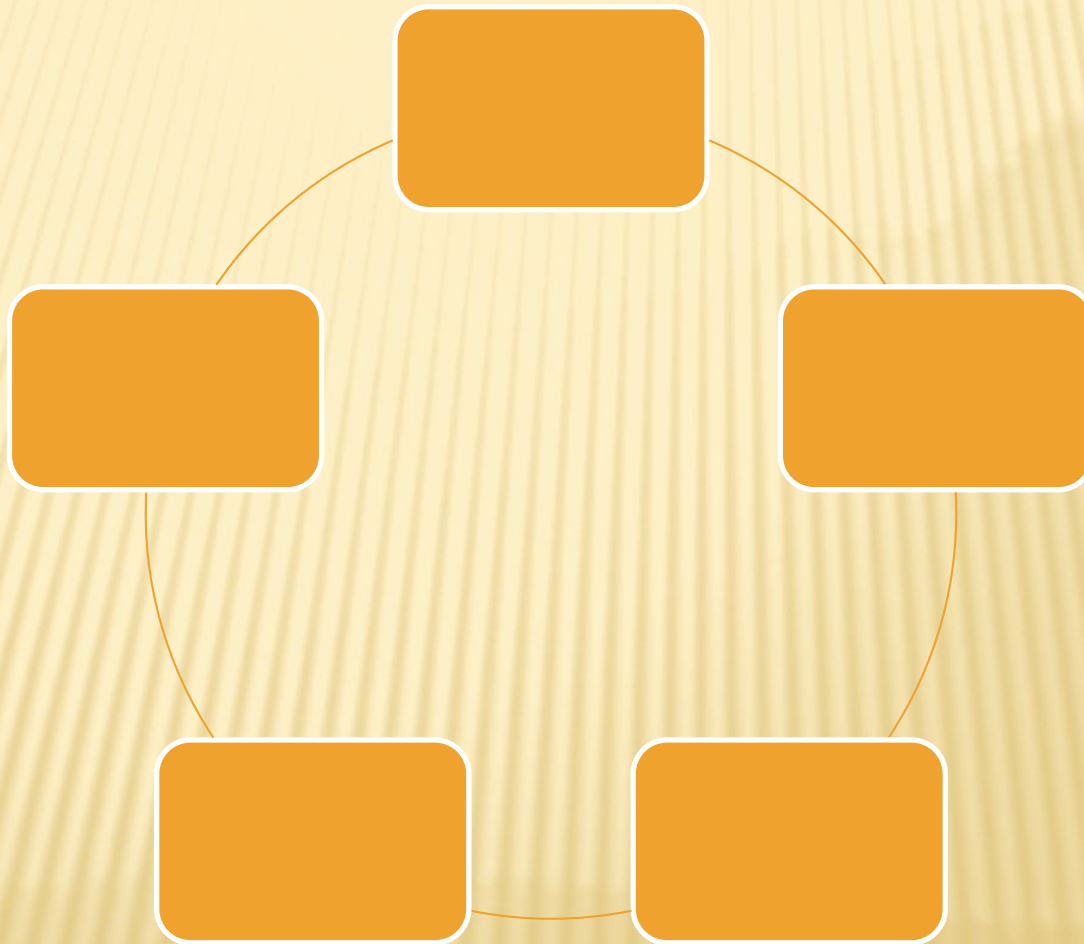
ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

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

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

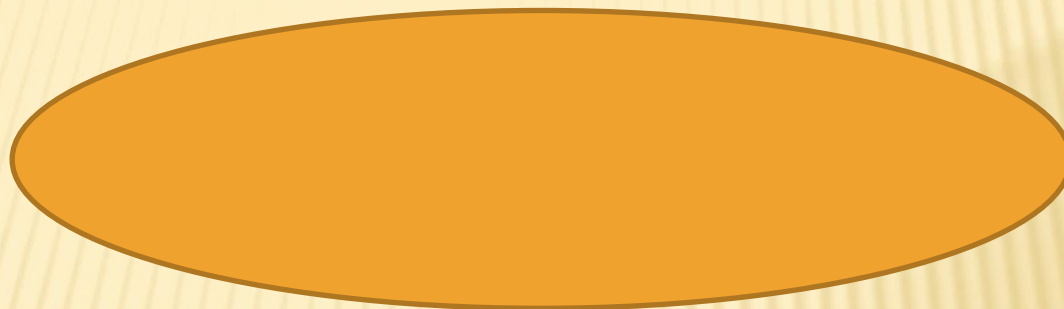
- **Заправочные супы**
- **Прозрачные супы**
- **Молочные супы**
 - **Сладкие супы**
 - **Супы-пюре**
- **Холодные супы**

ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

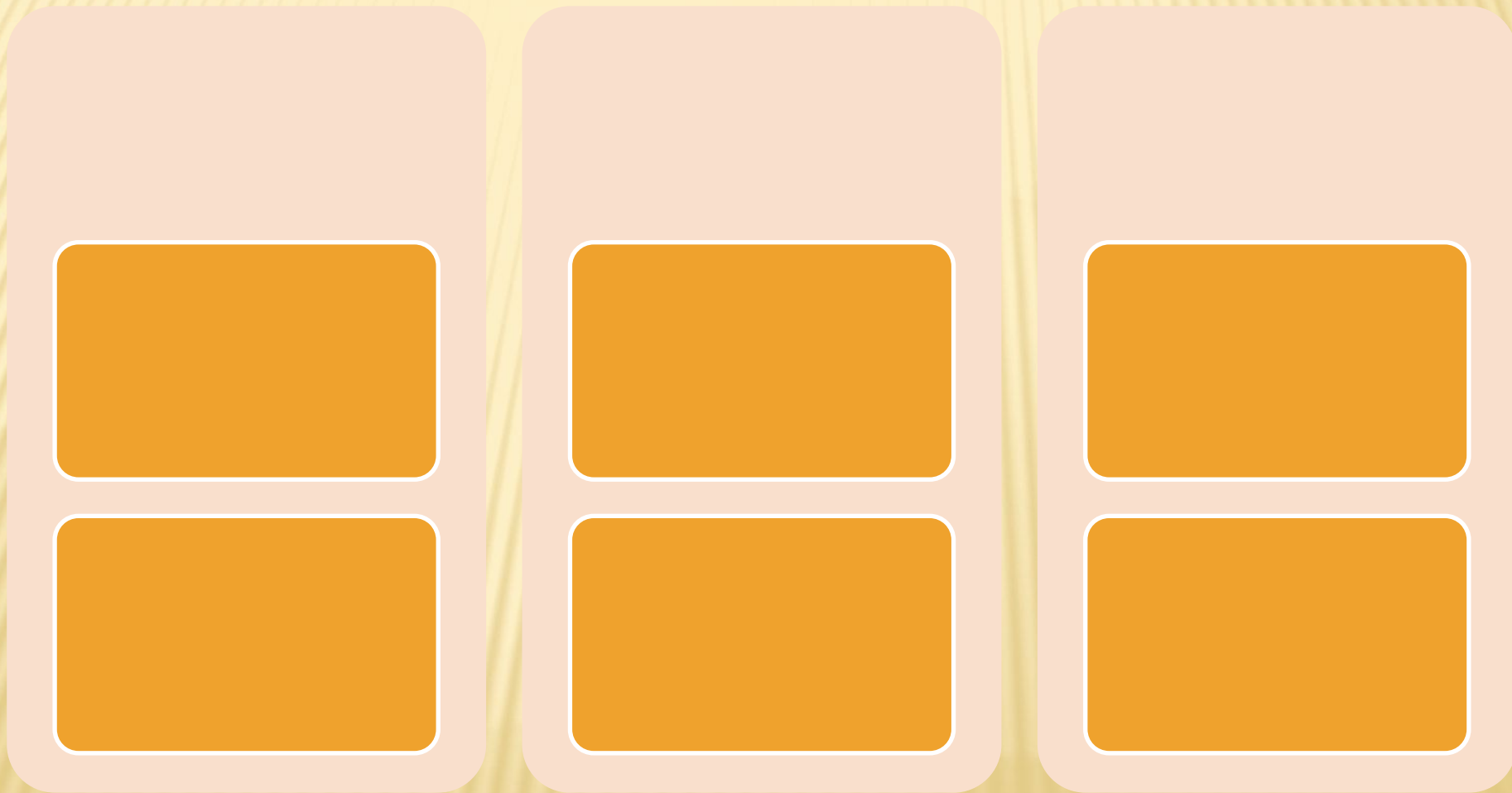
□ 1.



□ 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

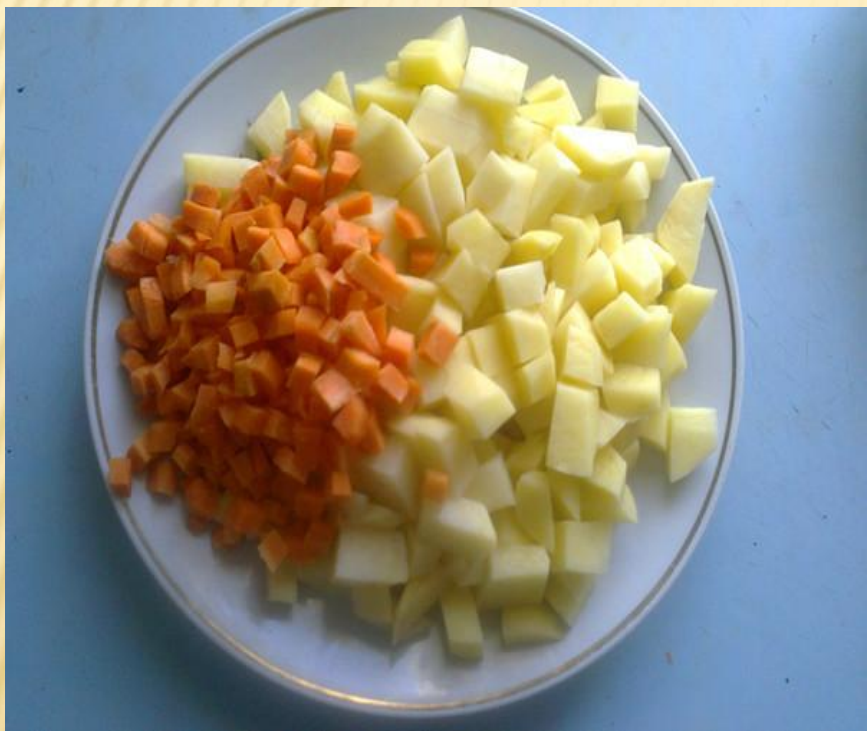
Супы-пюре

прозрачные

холодные

сладкие

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ: ОВОЩИ НАРЕЗАЕМ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ФОРМОЙ НАРЕЗКИ



КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ



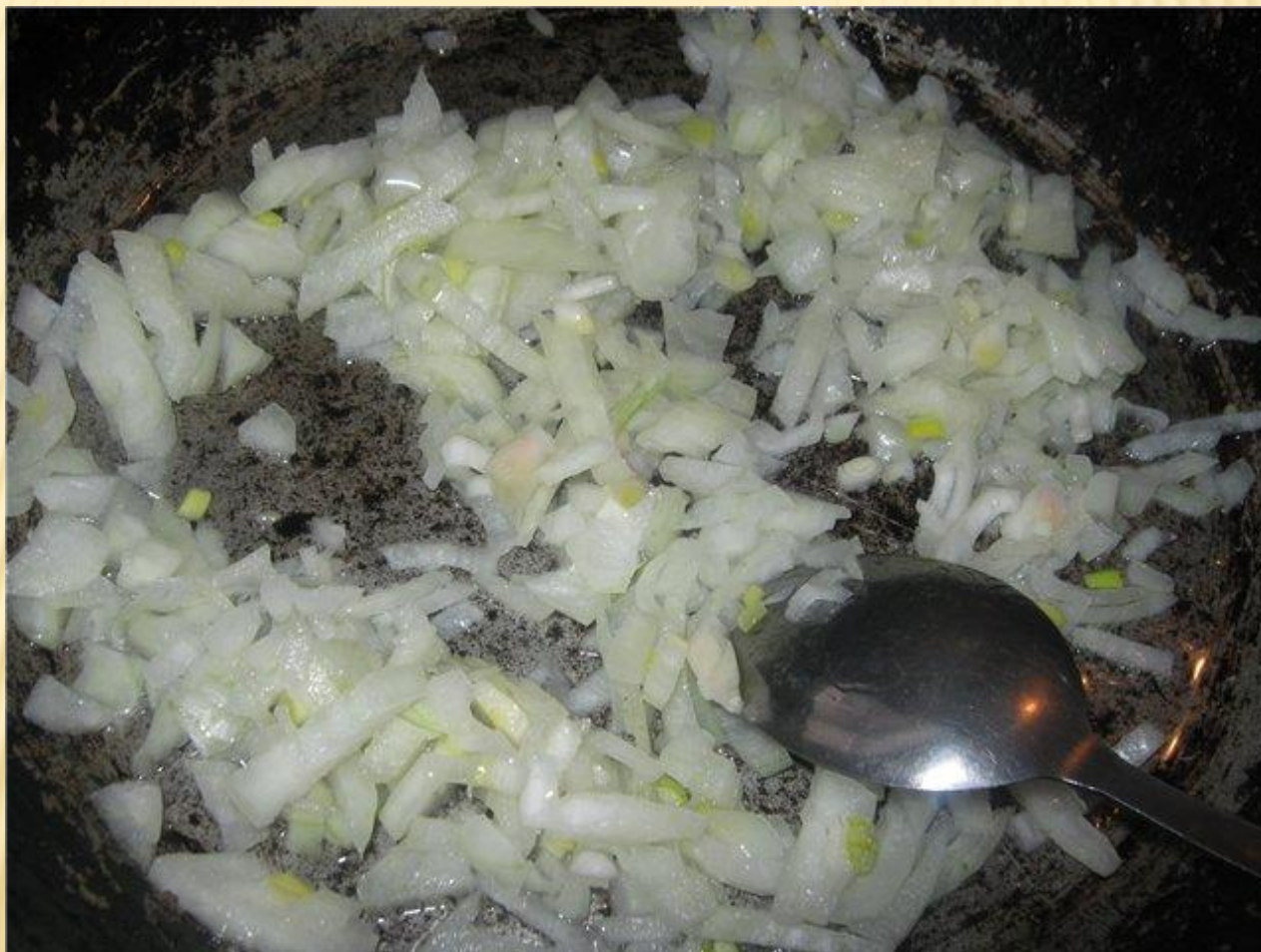
ПЕРЛЮВУЮ КРУПІУ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ
ЗАМАЧИВАЕМ



МОРКОВЬ ПАССИРУЕМ



РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССИРУЕМ



ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССИРУЕМ



МУКУ ПАССИРУЕМ



СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ



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, ИСПОЛЬЗУЕМЫ 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



