**Лекция №20 21.04.20**

**Тема: Технология приготовления пюреобразных супов**

1. Супы – пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании.

Для супов этой группы характерна пюреобразная консистен­ция, которая достигается измельчением (протиранием) входящих в состав гарнира доведенных до готовности продуктов и использо­ванием жидкой основы с повышенной вязкостью.

Эти супы широко используют в детском и лечебном питании. В ресторанах их обычно включают в меню обедов для зарубежных туристов из западноевропейских стран.

Протертые супы готовят из овощей, круп, бобовых, из птицы, дичи, говядины, грибов. Продукты, предназначенные для этих су­пов, подвергают различным видам тепловой обработки (в зависи­мости от вида продукта) — варке, припусканию, жарке (печень), тушению, затем их измельчают в протирочной машине (миксере, процессоре и др.). Трудноизмельчаемые продукты предварительно пропускают через мясорубку, а затем протирают. Протертые про­дукты соединяют с белым соусом для того, чтобы их измельченные [ частицы были равномерно распределены по всей массе и находи­лись во взвешенном состоянии, не оседали на дно. В супы-пюре из | круп белый соус не вводят. Иногда белый соус в супах-пюре из овощей, мясных продуктов заменяют отваром риса (шлем) или перловой крупы.

С целью повышения пищевой ценности и улучшения вкуса супы-пюре заправляют яично-молочной смесью. Исключение со­ставляют супы-пюре из бобовых. Во все супы добавляют сливоч­ное масло.

Протертые супы готовят вегетарианскими, на костном бульоне, на отварах и бульонах, получаемых при варке или припускании продуктов, входящих в рецептуру супов, а также на цельном моло­ке или смеси молока и воды.

При отпуске в супы-пюре можно положить в качестве гарнира часть непротертых продуктов (зеленый горошек, нарезанное со­ломкой филе птицы, отварной рис и т.д.). Ко всем супам можно отдельно подать гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками и подсушенного, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 2, стр 53

**Лекция №21 21.04.20**

**Тема: Технология приготовления супов – пюре.**

1. Приготовление, подготовка к реализации пюреобразных супов разнообразного ассортимента:

- особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки супов- пюре.

- требования к качеству пюреобразных супов.

- упаковка, подготовка супов – пюре для отпуска на вынос.

- правила и техника подачи супов с учетом вида обслуживания.

**Суп-пюре из моркови.** Морковь нарезают соломкой, заливают на 1/3 высоты водой или бульоном, добавляют пассерованные лук и петрушку и припускают до готовности, затем протирают, соеди­няют с белым соусом, доводят до нужной консистенции водой или бульоном и проваривают. Готовый суп слегка охлаждают (до 70 °С), вводят льезон и сливочное масло.

При отпуске в тарелку кладут рассыпчатый рис, наливают суп. Отдельно подают гренки.

**Суп-пюре** из **картофеля.** Морковь, лук, петрушку шинкуют, пассеруют на сливочном масле. Картофель заливают горячей во­дой или бульоном, варят до полуготовности, затем кладут пассеро­ванные коренья, лук и варят до готовности. Готовые овощи про­тирают вместе с отваром, соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и проваривают. Суп заправляют льезоном или горячим молоком и сливочным маслом.

При отпуске можно положить в тарелку пассерованный лук-порей. Отдельно подают гренки.

**Суп-пюре из разных овощей.** Для приготовления этого супа ис­пользуют капусту белокочанную, картофель, репу, морковь, лук репчатый, зеленый горошек консервированный. Лук шинкуют и пассеруют. Морковь и репу (предварительно бланшированную) шинкуют и припускают с небольшим количеством бульона и мас­ла до полуготовности, затем вводят пассерованный лук, нашинко­ванную капусту и припускают до готовности. В конце припуска-ния добавляют зеленый горошек и картофель, нарезанный на ча­сти и сваренный отдельно. Подготовленные овощи протирают и далее готовят и отпускают по общей схеме.

**Суп-крем из тыквы.** Очищенную от кожицы и семян тыкву на­резают ломтиками и припускают в молоке в закрытой посуде на слабом огне. За 5... 7 мин до готовности добавляют подсушенные гренки из пшеничного хлеба (2/3 нормы, предусмотренной рецеп­турой) . Массу протирают, добавляют оставшееся молоко, доводят до кипения и, сняв с огня, заправляют сливками и сливочным мас­лом. Отпускают с оставшимися гренками.

**Суп-пюре из круп.** Приготавливают с рисовой, овсяной, перло­вой и пшеничной (полтавской) крупой. Для ускорения процесса приготовления и экономии продуктов суп можно готовить из кру­пяной муки, применяемой в детском питании. Для приготовления супа-пюре такую муку разводят горячим молоком или бульоном и проваривают, а затем заправляют льезоном. Перебранную и промытую крупу закладывают в кипящий бу­льон или воду, отваривают до полуготовности, добавляют пассерованные лук и коренья, доводят до готовности, протирают, разводят до нужной консистенции бульоном или водой, доводят до кипения и заправляют льезоном или горячим молоком с маслом. От­дельно при отпуске подают гренки.

**Суп-пюре из птицы.** Заправленные тушки птицы варят до го-I товности. При варке кладут морковь, петрушку, лук. У сваренной птицы отделяют мякоть от костей, нарезают ее на кусочки и про­пускают через мясорубку с частой решеткой, затем протирают. Протертую массу соединяют с белым соусом, доводят до нужной консистенции бульоном, кладут соль и кипятят. Готовый суп за­правляют льезоном.

При отпуске в тарелку кладут филе птицы, нарезанное солом­кой, отдельно подают гренки.

**Суп-пюре из печени.** Печень, нарезанную кусочками, слегка I обжаривают вместе с морковью и луком, затем тушат до готовности в небольшом количестве бульона и протирают. Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят до нужной консистен­ции бульоном, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. Отпускают с гренками.

**Требования к качеству супов**.

**Пюреобразные супы.** Должны представлять собой однородную эластичную массу без заварившейся муки и кусочков непротер­тых овощей (за исключением тех видов супов, в которые овощи и крупы кладут непротертыми). Цвет супа — белый или соответ­ствующий основному продукту. Консистенция — пюреобразная, густоты сливок. Вкус — основного вареного продукта (мяса, ово­щей, печени и т.д.) с привкусом молока, сливочного масла, яиц (кроме горохового супа). Суп не должен иметь вкуса сырой муки.

Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид блюда, снижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгора­ния их хранят на мармите. Супы, заправленные льезоном, (супы – пюре) хранят при температуре 60... 65 *"С.* Супы следует подавать на раздачу небольшими порциями. Но­вую партию супа на раздаче нельзя смешивать с остатками прежней.

Посуду (тарелки, суповые миски, бульонные чашки) для горя­чих супов следует подогревать. Суп наливают в тарелки и миски осторожно, чтобы края их оставались чистыми.

**Упаковка для супов на вынос**

С задачей справятся картонные упаковки (супницы) для еды на вынос с ламинированной внутренней поверхностью. Технология заключается в герметичной закупорке пор, чтобы сделать стенки и дно водонепроницаемыми. Выделиться на фоне конкурентов можно нанесением на внешнюю поверхность логотипа или фирменной символики.

# Правила подачи супов

Супы подают:

- в металлических мисках (мельхиоровых и из нержавеющей стали) — заправочные супы;

- в бульонных чашках — прозрачные, супы-пюре;

- в глубоких столовых тарелках — при подаче комплексных обедов и групповом обслуживании;

- в фарфоровых супницах — на 6—10 порций;

- в керамических горшочках - подача национальных блюд.

**Существует несколько способов подачи супов.**

1. Глубокие столовые тарелки с супом официант приносит в зал на подносе, покрытом салфеткой, затем на серванте устанавливает их на мелкие столовые тарелки и подает гостям. Этот способ характеризует невысокий уровень обслуживания, так как не позволяет сохранить требуемую температуру супа.

2. Подача супа в многопорционной суповой миске (фарфоровой или мельхиоровой). Разливают суп на серванте или подсобном столике в глубокие столовые тарелки, ставят их на мелкие столовые тарелки. Подают суп справа или слева соответствующей рукой.

3. Подают суп в однопорционной суповой миске. Вначале из суповой миски перекладывают густую часть супа в тарелку, после чего разливательную ложку кладут на специально предназначенную для этой цели тарелку для хлеба. Суповую миску берут в руки и осторожно выливают жидкую часть в тарелку движением от себя.

Супницу ставят на обеденный стол на мелкую столовую или закусочную тарелку. Предварительно стол сервируют глубокой столовой тарелкой на подстановочной тарелке, а гость самостоятельно наливает суп.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. Обоснуйте широкое применение супов – пюре в лечебном питании.

2. Перечислите правила варки овощей, круп, птицы, мяса для супов – пюре.

3. Как добиться, что бы супы – пюре имели однородную и нежную консистенцию?

4. Объясните технологию выполнения и назначение следующих приёмов:

Заправка (защипывание) супа пюре сливочным маслом \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заправка супа – пюре льзоном \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 54-55, 65 – 68

**Лекция №22 21.04.20**

**Тема: Технология приготовления молочных супов.**

1. Приготовление, подготовка к реализации молочных супов разнообразного ассортимента:

- особенности приготовления, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки молочных супов.

- требования к качеству молочных супов.

- упаковка, подготовка молочных супов для отпуска на вынос.

- правила и техника подачи супов с учетом вида обслуживания.

Молочные супы готовят на цельном молоке или смеси молока и воды, на сухом молоке или сгущенном стерилизованном моло­ке без сахара (норма замены 1 л цельного молока — 0,46 л сгу­щенного стерилизованного молока). Для получения 1 л восста­новленного молока берут ПО... 130 г просеянного молочного по­рошка и 900 мл кипяченой воды температурой 60...70°С. При температуре выше 70 °С белки молочного порошка свертывают­ся и плохо растворяются. Просеянный порошок сухого молока размешивают в небольшом количестве воды до однородной мас­сы, добавляют остальную воду и оставляют на 30... 40 мин для набухания белков молока. Затем, помешивая, доводят до кипе­ния. Долго кипятить молоко не рекомендуется: снижается его биологическая ценность, ухудшается вкус. Это относится и к вар­ке молочных супов.

Гарнирами к супам служат крупы (рисовая, пшенная, манная, перловая, ячневая, «Геркулес»); макаронные изделия промышлен­ного производства или мучные изделия, приготовленные на пред­приятиях общественного питания (лапша домашняя, клецки, про-фитроли); овощи (тыква, репа, кабачки, лук-порей, морковь, капу­ста белокочанная, брюссельская, савойская, зеленый горошек, бобы зеленые стручками).

Технология производства супов на цельном молоке сводится к следующему: в молоко, доведенное до кипения, вводят подверг­нутые механической обработке продукты и варят их до готовно­сти, добавляя перед окончанием варки соль и сахар. Перед пода­чей супы заправляют сливочным маслом. Макароны, крупа из цельных зерен, овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке. Супо­вую засыпку варят непосредственно в молоке. При изготовлении молочных супов с овощами тыкву, морковь нарезают кубиками, картофель — кубиками или дольками. Цветную капусту разбира­ют на соцветия.

Молочные супы готовят небблыпими порциями, так как при продолжительном хранении их цвет, запах, консистенция и вкус ухудшаются. Срок реализации таких супов — не более 30... 40 мин.

Готовый суп заправляют сливочным маслом или маргарином столовым.

**Суп молочный с крупой.** Перебранную и промытую крупу за­сыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности 10... 15 мин. Затем вливают горячее молоко и доводят до готовно­сти. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном моло­ке, то крупу предварительно варят в воде 5... 7 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности.

Для приготовления супа с ячневой или манной крупой просе­янную крупу засыпают струйкой при помешивании в кипящее мо­локо или молоко с водой и варят 5...7 мин до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сахар.

При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сливочное масло или маргарин столовый. К супу можно отдельно подать пшенич­ные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

**Суп молочный с макаронными изделиями.** Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар.

Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия варят в кипящей воде (макароны — 15... 20 мин, лапшу — 10... 12 мин, вермишель — 5... 7 мин), затем откидывают на сито, воду сливают. После этого макаронные изделия закладывают в ки­пящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. Супо­вую засыпку (звездочки, алфавит, ушки, рыбки) сразу засыпают в кипящее молоко или смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят до готовности.

При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливоч­ного масла.

**Суп молочный с овощами.** Морковь нарезают дольками, бру­сочками или кубиками и слегка пассеруют на сливочном масле или маргарине. Белокочанную капусту нарезают шашками, а цветную разделяют на мелкие соцветия, картофель нарезают кубиками или дольками, стручки фасоли — в виде квадратиков или ромбиков и варят. В кипящую подсоленную воду кладут пассерованную мор­ковь, доводят до кипения, затем закладывают картофель, капусту цветную или белокочанную и варят до полуготовности. Затем вли­вают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут фасоль, сваренную отдельно, добавляют соль.

Молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и др. Супы иногда заправляют пассерованной мукой, разведенной мо­локом или водой.

При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

 **Суп молочный с тыквой и крупой.** Тыкву, нарезанную кубика­ми, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до го­товности. При отпуске заправляют маслом.

**Отпуск молочных супов** происходит в порционной суповой ми­ске или глубокой тарелке, которую ставят на подстановочную та­релку.

**Требования к качеству молочных супов.** Составляющие гарнира не разварены, сохра­няют форму; на поверхности — блестки сливочного масла. Цвет — жидкой части супа — белый, плотной части — соответствующий гарниру. Вкус — сладковатый, слабосоленый, соответствует варе­ному гарниру (макаронам, крупам, овощам), кипяченому молоку с привкусом сливочного масла. Не допускается запах пригорелого молока. Консистенция гарнира — мягкая, но не разваренная.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. Назовите ассортимент супов по жидкой основе

|  |  |
| --- | --- |
| Ассортимент супов | Используемые жидкие основы |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

2. Из приведённых вариантов выберите правильный ответ на следующий вопрос: «Почему при варке молочных супов необходима предварительная варка рисовой крупы в воде?»

а) это ускоряет процесс приготовления;

б) способствует готовности крупы;

в) улучшает визуальные и вкусовые показатели супа.

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 51-53

**Лекция №23 21.04.20**

**Тема: Технология приготовления сладких супов.**

1. Приготовление, подготовка к реализации молочных супов разнообразного ассортимента:

Сладкие супы готовят из свежих, консервированных и суше­ных плодов и ягод. Для приготовления супов этой группы также используют фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы, экстракты, вы­пускаемые пищевой промышленностью. Из плодов и ягод можно приготовить пюреобразные супы.

Для ароматизации супов используют корицу, гвоздику, лимон­ную цедру.

Сладкие супы подают холодными, но можно отпускать их и го­рячими, в зависимости от сезона года. Отпускают супы с гарни­ром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия (суповая засып­ка), клецки, вареники с ягодами, пудинги, запеканки, хлопья пше­ничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, а также в качестве первого блюда.

**Суп из клюквы и яблок.** Клюкву перебирают, промывают, про­тирают, отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают водой, проваривают 10... 15 мин и процеживают. Яблоки очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо и нарезают ломтиками. В клюквенный отвар кладут сахар, нарезанные яблоки, доводят до кипения, до­бавляют подготовленный крахмал, снова доводят до кипения, затем добавляют клюквенный сок и охлаждают. Подают, как описано выше.

**Суп-пюре из сушеных плодов.** Сушеные яблоки, курагу пере­бирают, промывают, крупные яблоки режут на части, заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют са­хар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом и вновь доводят до кипения.

**Отпуск фруктово-ягодных супов** происходит в глубокой де­сертной тарелке или фарфоровой суповой миске. Отдельно в со­уснике подают сметану или сливки.

**Требования к качеству сладких супов.**

**Сладкие супы.** Фрукты и ягоды не разварены, сохраняют форму или представляют собой однородную протертую массу без комков заварившегося крахмала (супы-пюре). Цвет соответ­ствует цвету основного продукта. Консистенция — жидкого ки­селя.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. Какие жидкие основы используют для приготовления сладких супов?

2. Перечислите гарниры для сладких супов.

3. Как приготовить сухофрукты для варки сладких супов?

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 62- 63, 65 - 66

**Лекция №24 , 25 22.04.20**

**Тема: Технология приготовления разных супов.**

1. Приготовление, подготовка к реализации региональных супов

- региональные, диетические, вегетарианские супы

- особенности приготовления региональных супов, нормы закладки продуктов

В Западной Европе заправочные супы не пользуются большим спросом, а преобладают супы-пюре и прозрачные бульоны. При приготовлении некоторых супов используют непривычные сочетания продуктов, больше и в большем ассортименте вводят спе­ций и приправ, изменяют режимы пассерования, мясо для супов варят мелкими кусочками и т. д. Ниже в качестве примера приве­дена технология некоторых первых блюд, распространенных вразных странах.

Требования к механической обработке продуктов общеприня­тые. Солят супы обычно при доведении их до вкуса.

**Бозбаш ереванский (армянское блюдо).** Баранью грудинку ру­бят на куски, отваривают. В процеженном бульоне варят до готовности горох, затем добавляют нарезанный дольками картофель, порционные куски мяса, обжаренный репчатый лук. После размягчения картофеля вводят томатное пюре, подготовленные чернослив, яблоко, а также перец. Доваривают 10 мин.

**Суп харчо (грузинское блюдо).** Существует несколько способов приготовления этого супа, но наиболее распространенным являет­ся следующий: грудинку баранью или говяжью нарубают на ку­сочки в виде кубиков по 25...30 г, заливают холодной водой, бы­стро доводят до кипения, снимают пену и варят при медленном кипении до готовности. Бульон процеживают. Томатное пюре пас­серуют. Лук репчатый нарезают крошкой и пассеруют. Стручковый перец мелко режут. В процеженный бульон закладывают ку­сочки мяса, подготовленную рисовую крупу, репчатый лук и ва­рят. В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, зелень, хмели-сунели, соль, толченый чеснок и ва­рят до готовности.

При отпуске посыпают зеленью петрушки или кинзы. Если суп харчо приготавливают в большом количестве, то мясо варят в бу­льоне до готовности и кладут в тарелку при отпуске.

**Шорба с курицей (азербайджанское блюдо).** В кипящий кури­ный бульон кладут рис, пассерованный репчатый лук и варят. За 10... 15 мин до готовности добавляют отдельно сваренный горох, алычу и доваривают. Затем кладут куски курицы, нарезанную кинзу и укроп и доводят до кипения.

При отпуске посыпают сушеной мятой.

**Чорба с телятиной и грибами (молдавское блюдо).** Из теляти­ны или говядины варят бульон. Грибы после традиционной подго­товки нарезают соломкой и отваривают. В процеженный бульон кладут грибы, пассерованные морковь, петрушку, лук, домашнюю лапшу и варят 10... 35 мин. За 5 мин до готовности добавляют про­кипяченный квас, заправленный перцем, зеленью чабреца, Отпу­скают с мясом и сметаной.

**Суп-гуляш (венгерское блюдо).** Лук, нарезанный кубиками, пассеруют на свином жире, добавляют красный молотый перец, нарезанное кусочками мясо, мелко истолченный чеснок, тмин и лечо, солят, добавляют бульон и тушат. Кладут нарезанный куби­ками картофель, доливают бульон (он должен покрывать продук­ты) и варят до готовности.

**Уха из морской рыбы (югославское блюдо). В** смесь пресной и морской воды (в соотношении 2 : 1) кладут лук репчатый, чес­нок, зелень петрушки, лавровый лист и перец, вливают немного оливкового масла. Доводят все до кипения, добавляют белое вино, кладут рыбьи головы и хвосты и варят 10 мин. После этого рыбьи остатки вынимают шумовкой, дают отстояться и в этом бульоне отваривают рис.

**Суп-пюре из томатов (английское блюдо).** Из телячьих костей варят бульон в течение 2 ч. После этого кладут ломтики репы, сельдерея, репчатого лука и варят еще 1 ч, добавляя в конце варки перец горошком. В процеженный бульон кладут лук-порей, зелень и помидоры, припускают еще 40 мин, затем протирают и вновь доводят до кипения. Массу заправляют прокипяченным горячим молоком, доводят до вкуса солью, сахаром, лимонной кислотой и проваривают при помешивании.

**Таратор (болгарское блюдо).** Очищенные свежие огурцы наре­зают мелкими кубиками. Йогурт взбивают с водой, добавляют на­резанные огурцы, растертый чеснок, растительное масло, соль и укроп.

Перед подачей посыпают толчеными грецкими орехами

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Составить технологическую схему приготовления блюда «Харчо»**

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 63-64

**Лекция №26, 23.04.20**

**Тема: Технология приготовления холодных супов.**

1. Холодные супы:

- ассортимент

- особенности приготовления нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения

Холодные супы — это сезонные супы, так как приготовляют их летом. Они особенно распространены в районах с жарким клима­том. В эту группу супов входят окрошки, борщи холодные, све­кольник, ботвинья, щи зеленые.

Готовят холодные супы на квасе, свекольном отваре, кефире. Для окрошек, приготавливаемых на кефире, используют только бутылочный пастеризованный кефир.

Изготовление кваса на предприятиях общественного питания допускается при условии наличия необходимого оборудования и разрешения местного учреждения санитарно-эпидемиологиче­ской службы.

Холодные супы и их составные части хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14 °С.

**Окрошки**

**Приготовление хлебного кваса.** Ржаной хлеб нарезают на мел­кие кусочки и подсушивают в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Заливают кипяченой водой, охлажденной до 80"С, и настаивают 1,5...2 ч (воду периодически перемешива­ют) . Полученное сусло сливают и процеживают.

Остудив сусло до температуры 23...25°С, в него кладут сахар, дрожжи, разведенные частью сусла, и ставят в теплое место для брожения на 8... 12 ч. Готовый квас процеживают, охлаждают и хранят в холодильнике или на льду.

В процессе брожения в квас можно положить изюм, тмин, мяту.

**Окрошка мясная.** Окрошку приготавливают на хлебном квасе, а также на простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке. Про­цесс приготовления окрошки можно разделить на три стадии: под­готовка продуктов, заправка кваса, отпуск.

***Подготовка продуктов****.* Зеленый лук шинкуют, часть лука рас­тирают с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тон­кой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелки­ми кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка. Желтки протирают через сито, а белки нарезают мел­кими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими ку­биками или соломкой. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко шинкуют.

Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике.

***Заправка кваса.***Вареные яичные желтки растирают с готовой горчицей,солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым ^ком, растертым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придаёт окрошке хороший вкус.

***Отпуск.***В тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, добавляют сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку.

Мясную окрошку можно приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают мелкими кубиками. До­пускается заменять свежие огурцы солеными и редисом.

**Окрошка мясная сборная.** Приготавливают ее так же, окрошку мясную. Помимо говядины для приготовления этой окрошки используют окорок или вареную телятину, баранину, и др.

**Окрошка овощная.** Картофель хорошо промывают, варят кожице, охлаждают и очищают. Морковь очищают от кожицы и варят. У редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают.Картофель, морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Кроме перечисленных овощей, для этой окрошки можно использовать репу, цветную капусту. Приготавливают овощную окрошку по тому же принципу, что и мясную**.**

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 60-61

**Лекция №27, 23.04.20**

**Тема: Технология приготовления холодных супов.**

- особенности приготовления нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных супов.

**Другие холодные супы на отварах**

**Борщ холодный.** Очищенную свеклу шинкуют соломкой и при­пускают с добавлением уксуса до готовности. Морковь, нарезанную соломкой, припускают отдельно, затем соединяют со свеклой, наливают горячую воду, кладут соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают соломкой. Нарезанные овощи кладут в борщ.

Приотпуске в тарелку кладут вареные яйца, наливают борщ, 5авляют сметану и посыпают укропом. Борщ можно приготовить без моркови, с мясом или рыбой. Вареное мясо или рыбу кладут в тарелку при отпуске

**Свекольник холодный.** Свеклу нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую све­клу используют с ботвой, ее нарезают и отваривают отдельно. Морковь, нарезанную мелкими кубиками или соломкой, припу­скают. Припущенные и вареные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или со­ломкой. Подготовленные овощи соединяют, заливают квасом (часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром), кла­дут соль, сахар.

При отпуске в тарелку кладут половинку вареного яйца, нали­вают свекольник, добавляют сметану, посыпают укропом.

**Ботвинья.** Шпинат и щавель припускают по отдельности, про­тирают. Полученное пюре разводят квасом, добавляют соль, сахар, нашинкованную цедру лимона.

При отпуске в порционную миску наливают ботвинью и от­дельно подают кусок вареной холодной рыбы (осетровые, судак или треска) с гарниром. Для гарнира используют лук зеленый, све­жие огурцы, строганый хрен, листья салата, укроп.

Щи **зеленые.** Пюре щавеля и шпината разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. В пюреобразную массу кладут нарезанные огурцы, зеленый лук, сварен­ные вкрутую яйца и сметану. Щи зеленые можно приготовить из консервированных щавеля и шпината и отпускать с мясом.

**Требования к качеству холодных супов**

Зеленые **щи.** Щи из протертой зелени должны иметь однород­ную, пюреобразную, слегка вязкую консистенцию, без комков за­варившейся муки, картофель — в основном разварившийся, на поверхности — блестки жира. Непротертая зелень должна быть нарезана мелкими кусочками, овощи — мелкими кубиками. Яйцо или омлет кладут целыми. Сметану не размешивают. Цвет щей — зеленый, оливковый или с белым оттенком после размешивания сметаны. Вкус — слабо-кислый от наличия щавеля, с ароматом шпината и пассерованного лука. Не допускается привкус сырой муки.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**Ответьте на вопросы:**

1. Какие жидкие основы можно использовать для приготовления холодных супов?

2. Укажите температуру холодных супов при подаче и срок хранения.

3. Укажите отличительные признаки холодного борща и свекольника.

Учебник Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 61- 62.