

**Группа №4 , 2 курс.**

**МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Раздел модуля 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ СУПОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

**Уважаемые обучающиеся гр №4 приступаем к изучению МДК 02.02 Процессы приготовления, подготовка к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров - 5 часов**

**Лекция №1.** Приготовление, назначение и подготовка к реализации бульонов

1. Классификация и ассортимент бульонов, отваров.

2. Назначение бульонов и отваров.

 В процессе хранения на мармитах во время реализации супы относительно недолго сохраняют требуемые органолептические показатели качества, поэтому технология приготовления супов предусматривает раздельную подготовку полуфабрикатов и крат­ковременное их хранение. По мере реализации супов производят доготовку новых порций с таким расчетом, чтобы срок реализации не превышал 2 ч для заправочных и прозрачных супов I и 1 ч для пюреобразных и молочных.

Качество супов в значительной степени определяется органолептическими показателями бульонов, которые зависят не только от химического состава используемого сырья, но и от технологии Iприготовления.

Бульон — это отвар, полученный при варке в воде костей, мяса, I птицы, рыбы, грибов (грибной отвар). Слово «бульон» заимствова­нно русским языком из французского (франц. *bouillon;* от *bouillir* — кипеть, образовывать пузыри) в начале XVIII в. В зависимости от вида используемых продуктов различают костные, мясокостные,
из птицы, рыбные, грибные бульоны. Бульон только из мякоти
 мяса специально для супов варят очень редко.

Кроме того, супы варят на отварах — овощном, из бобовых и макаронных изделий. Не рекомендуется использовать отвары из цветной и пестрой фасоли, так как ее бобы содержат токсичные вещества, которые при варке переходят в отвар.

 **Задание.**

1. Составить конспект.

2. Ответить на вопросы письменно в рабочих тетрадях

**ВОПРОСЫ:**

1. Дайте определение термина. Бульон -\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. От чего зависит качество супов?

3. Какие отвары используют для приготовления супов?

4. Почему нельзя использовать отвары из цветной и пёстрой фасоли для приготовления супов?

5. Составьте таблицу «Классификация бульонов»

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование бульона | Основной продукт для бульонов |
| костный | Кости говяжьи, свиные |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 2, стр 30-31

**Лекция 2. Технология приготовления бульонов.**

1. Назначение, приготовление, подготовка к реализации бульонов;

- костный;

- мясокостный;

- бульон из с/х птицы

- рыбный бульон

**Бульон костный.** При приготовлении бульона используют пищевые кости: говяжьи (суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости), свиные и бараньи {грудные, позвоночные, тазовые, трубчатые и крестцовые кости). Бульоны, сваренные на позвоночных костях, мутные, поэтому их обычно применяют для приготовления соусов.

Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части размером 5... 6 см, суставные головки разрубают на несколько частей, I трубки оставляют целыми. Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу (30... 45 мин при температуре 150... 200 °С) для улучшения вкуса и внешнего вида бульо­на. Вытопившийся жир сливают и используют для пассерования овощей.

Подготовленные сырые кости заливают холодной водой, а об­жаренные — горячей (70...90°С) и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей — 3... 4 ч,

Из свиных и бараньих — 2... 3 ч. При более длительной варке ухудшаются вкусовые и ароматические качества бульона. За 30... 40 мин до конца варки кладут петрушку (корень), подпеченные лук репчатый и морковь, соль. Морковь и лук, нарезанные вдоль на несколько частей, кладут на разогретые чистые сухие сковороды и подпе­кают до светло-коричневой корочки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, обрезки лука, моркови, белых кореньев. Готовый бульон процеживают. Для качественного костного бульона важно пра­вильное соотношение продуктов и воды: на 1 л бульона берут 250...400 г костей и 1,2... 1,25 л воды.

**Мясокостный бульон.** Готовят так же, как костный, но за 0,5... 1,5 ч (бульон из свиных и бараньих костей) или 2...3 ч (бу­льон из говяжьих костей) до окончания варки кладут куски мяса массой 1,5...2 кг. Это обеспечивает более высокие вкусовые каче­ства не только бульона, но и мяса. Кроме того, бульон получается более прозрачным. Для приготовления бульона используют говя­дину (лопаточную, подлопаточную части, грудинку, покромку у туш I категории упитанности), телятину (грудинку), баранину (лопатку, грудинку), свинину (лопатку, шею, грудинку). Время вар­ки мяса говядины — 2...2,5 ч, баранины и свинины — 1,5...2 ч. В конце варки готовое мясо вынимают, бульон процеживают.

**Бульон из сельскохозяйственной птицы.** Этот бульон варят из костей, субпродуктов (сердца, желудков, шеи, головы, ног, кры­льев, кожи), а также из целых тушек птицы. Кости рубят на мел­кие части, тушки птицы заправляют и заливают холодной водой, быстро доводят до кипения, а затем варят до готовности при сла­бом кипении 1... 2 ч.

В процессе варки снимают пену и жир. За 30... 40 мин до готов­ности бульона в него добавляют корень петрушки, сырые морковь и лук репчатый. Готовый бульон процеживают.

Если для приготовления бульона используют одновременно ко­сти, субпродукты и целые тушки, то сначала варят кости и субпро­дукты, а затем кладут целые тушки в соответствии со сроками их варки.

**Рыбный бульон.** Для приготовления рыбного бульона использу­ют рыбу и рыбные пищевые отходы (головы, плавники, кожу, хво­сты, кости). Крупные головы и позвоночные кости разрубают на части. Предварительно из голов удаляют жабры, а из крупных го­лов — жабры и глаза.

Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают образующуюся на поверхности бу­льона пену, добавляют петрушку (корень) и лук репчатый и варят при слабом кипении 40... 50 мин. Готовый бульон процеживают.

При варке бульона из голов рыб семейства осетровых через 1 ч после начала варки головы вынимают, отделяют мякоть, а хрящи продолжают варить до размягчения 1... 1,5 ч. Готовый бульон про­цеживают. При варке рыбного бульона, кроме пищевых отходов, используется рыба, предусмотренная для отпуска супов.

**Задание.**

1. Составить конспект.

**Ответить на вопросы письменно:**

1. Какие кости следует обжаривать перед варкой бульона?

2. Назовите продолжительность варки мясокостного бульона.

3. Какие части рыбы используют для варки бульонов?

4. Какие правила необходимо выполнять вовремя варки бульона из птицы?

5. Составить технологическую схему приготовления костного бульона.

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, гл 2, стр 32

**Лекция 3. Технология приготовления бульонов.**

1. Назначение, приготовление, подготовка к реализации бульонов;

- концентрированный;

- бульонные кубики и порошки

- требования к качеству бульонов.

**Концентрированный бульон.** Концентрированным мясным или рыбным бульоном считается бульон, выход которого составляет 1 л из 1 кг костей, мясных продуктов или пищевых рыбных отхо­дов. Концентрированные бульоны разводят до требуемого объема в соответствии с нормой закладки сырья на одну порцию. Так, на­пример, при норме 100 г костей на одну порцию супа (500 мл) сле­дует брать 100 г мясного концентрированного бульона.

Охлажденный концентрированный бульон имеет желеобраз­ную консистенцию. Его срок хранения — 48 ч при температуре 4...8°С.

На доготовочных предприятиях концентрированные бульоны при приготовлении заправочных супов предварительно разводят в кипящей воде в соотношении 1:3.

**Бульонные кубики и порошки.** При использовании бульонных кубиков и порошков супы варят на воде без соли. Кубики или по­рошки растворяют в небольшом количестве горячей воды и вво­дят в готовый суп за 15...20 мин до отпуска. На порцию супа (500 мл) расходуют 2 кубика (8 г).

**Требования к качеству бульонов.** Бульон костный, мясокостный- прозрачный, без хлопьев свернувшегося белка, допускается слегка мутный, вкус и запах свойственные свежеприготовленному мясу с ароматом кореньев и лука, цвет коричневый с желтоватым оттенком.

Бульон из птицы- прозрачный, с желтовато – золотистым оттенком, вкус и запах приятные, без посторонних привкусов и запахов, ярко выраженные, свойственные птице и кореньям.

Бульон рыбный – прозрачный, желтовато – белого цвета, вкус и запах, свойственные данному виду рыбы, с ароматом кореньев и лука.

**Задание.**

1. Составить конспект.

**Ответить на вопросы письменно:**

1. Почему бульон в процессе варки может стать мутным? Как этого избежать?

2. Почему при варке бульонов кости заливают холодной водой?

3. Почему мясо при варке мясокостного бульона закладывают за 2…2, 5 часа до окончания варки.

4. Составить технологическую схему приготовления рыбного бульона.

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 2, стр 32-33

**Лекция 4. Технология приготовления отваров.**

1. Назначение, приготовление, подготовка к реализации отваров:

- приготовление грибного отвара.

- овощной отвар.

- фруктовый отвар

2. Условия хранения и сроки реализации бульонов.

**Другие разновидности жидкой основы супов.** Кроме бульонов для варки заправочных супов используют отвары овощей, бобовых, макаронных изделий. Бульоны могут быть заменены растворами белковых гидролизатов, представляющих собой смеси аминокислот или их солей. По физиологическим свойствам они близки к бульонам. Используют так же белковый обогатитель, состоящий из гидролизатов и дезодорированной необезжиренной соевой муки в виде порошка с приятным мясо- грибным вкусом.

**Грибной отвар**- для приготовления отвара используют свежие и сушёные грибы. Сушёные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 5-10 мин, что бы отмокли присохшие посторонние частицы. Затем хорошо промывают, заливают холодной водой (на 1 кг грибов 7 л воды) и оставляют для набухания на 3…4 часа. Грибы вынимают, промывают, заливают водой, в которой замачивались и варят 1,5…2 часа. Готовый отвар сливают, дают ему настояться и процеживают не до конца. Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, после чего шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5…10 мин до окончания варки.

**Овощной отвар.** Готовят для овощных супов. Промытые овощи отваривают и протирают вместе с отваром. Рекомендуется исполь­зовать в приготовлении диетических первых блюд.

**Фруктовый отвар.** Для приготовления используют ягоды или кожицу плодов. Их отваривают, процеживают и на полученном отваре готовят сироп, который при изготовлении супов для увели­чения вязкости заправляют крахмалом.

**Условия хранения и сроки реализации бульонов**. Хранят бу­льоны в закрытой посуде, в охлаждаемых помещениях при темпе­ратуре 0... 4 °С и относительной влажности воздуха 80... 85 %. Срок реализации бульонов — не более 24 ч.

Продолжительное хранение бульонов недопустимо, так как приводит к увеличению общей микробной обсемененности и ухуд­шению органолептических показателей (бульон становится более мутным, приобретает запах и привкус окислившегося жира)

**Задание.**

1. Составить конспект. гл.2, стр 33-34.

2. Составить технологическую схему приготовления грибного отвара.

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента гл 2, стр 32-33

**Лекция №5**

**Тема: Подготовка к реализации бульонов и отваров**

1.**Значение использования быстрозамороженной** **продукции в развитии общественного питания**

Охлажденные и быстрозамороженные блюда и кулинарные изделия являются дополнением к свежеприготовленной пище, их используют в условиях, когда приготовление обедов из сырья и полуфабрикатов невозможно по техническим причинам или нецелесообразно по организационно-экономическим соображениям. Использование охлажденной и быстрозамороженной кулинарной продукции хорошо себя зарекомендовало при организации питания на предприятиях для питания рабочих вторых и третьих смен, рассредоточенных рабочих коллективов, пассажиров на железнодорожном и других видах транспорта. Она может эффективно использоваться также в экстремальных условиях (например, в районах стихийных бедствий). Быстрозамороженная и охлажденная продукция в соответствующей упаковке продается в розничной торговой сети, что существенно облегчает труд по домашнему приготовлению пищи.

Производство охлажденной и быстрозамороженной продукции осуществляется на крупных заготовочных предприятиях с высокой механизацией труда и прогрессивной организацией технологического процесса в соответствии с ТИ, ТУ и санитарными правилами.

Отечественный и зарубежный опыт использования охлажденных и быстрозамороженных блюд в общественном питании свидетельствует об их высокой экономической эффективности. Широкое использование этой продукции в общественном питании позволяет:

· увеличить реализацию кулинарной продукции почти в два раза без расширения материально-технической базы или сократить производственные площади и оборудование, сохранив прежний объем реализации продукции; в результате при новом строительстве и реконструкции предприятий общественного питания удельные капитальные вложения сокращаются на 35-37%;

· сократить более чем в два раза численность работников за счет сокращения трудоемкости реализуемой продукции, значительно сократить численность высококвалифицированных поваров;

· стабилизировать цены и качество блюд;

· более рационально использовать автотранспорт за счет создания переходящего запаса блюд в местах их реализации;

· на более длительный период планировать меню с учетом максимального разнообразия питания по дням недели;

· полнее использовать производственные мощности пищевой промышленности в интересах дальнейшего развития общественного питания населения по месту работы, учебы, отдыха;

· снизить потери сырья при хранении за счет максимальной переработки его в сезон заготовок, более эффективно утилизировать пищевые отходы.

При выборе ассортимента блюд и кулинарных изделий для выработки в охлажденном или замороженном виде руководствуются необходимостью обеспечить хорошие органолептические и микробиологические показатели качества пищи, а также высокую пищевую ценность ее после хранения и разогревания.

**2. Особенность технологического процесса производства охлажденной и быстрозамороженной продукции**

Главной особенностью технологического процесса производства быстрозамороженной и охлажденной кулинарной продукции является ее быстрое охлаждение сразу после приготовления до низких плюсовых температур (2-4°С) или быстрое замораживание до температуры –18°С и ниже. В зависимости от вида изделия и глубины охлаждения продукция может храниться от 2 дней до нескольких месяцев. В местах потребления продукцию подвергают несложной кратковременной обработке: быстрозамороженные супы и горячие блюда размораживают и разогревают; закуски и сладкие блюда реализуют без дополнительной обработки.

Для выработки быстрозамороженной и охлажденной кулинарной продукции используют доброкачественные продукты, соответствующие требованиям стандартов и технических условий, отвечающие повышенным санитарно-гигиеническим требованиям по общей микробной обсемененности. К предприятиям, вырабатывающим данную продукцию, также предъявляют повышенные санитарные требования. Это объясняется тем, что некоторые блюда используют в пищу после хранения без тепловой кулинарной обработки, а супы и вторые блюда в местах их потребления подвергают кратковременной тепловой обработке.

Для подготовки охлажденной и быстрозамороженной продукции к реализации (распаковка, размораживание на воздухе, разогревание, порционирование) не требуется применение квалифицированного труда, можно использовать оборудование, серийно выпускаемое для предприятий общественного питания

**3. Технологический процесс производства и упаковки охлажденной продукции**

Технология охлажденных блюд включает следующие операции: механическую обработку сырья, тепловую кулинарную обработку полуфабрикатов и приготовление блюд, расфасовку блюд, быстрое (интенсивное) охлаждение блюд, хранение охлажденных блюд при 0-4°С в столовой–доготовочной, разогревание блюд перед реализацией.

Главная особенность технологии охлажденных блюд – быстрое охлаждение их от 80-70°С до 10°С.

По способу упаковки охлажденные блюда подразделяют на две группы: в функциональных емкостях и герметизированных мягких полимерных пакетах. Это повышает универсальность продукции, обеспечивает возможность использования охлажденных блюд при отсутствии специализированного теплового оборудования для их разогрева.

Свежеприготовленные блюда в горячем состоянии расфасовывают в пакеты из полимерной пленки по 5-10 порций, пакеты герметически укупоривают с помощью термосварочной машины и охлаждают до 10-12°С погружением в водопроводную воду с добавлением льда в летнее время. Продолжительность охлаждения не более 1 часа. Извлеченные из воды пакеты помещают в холодильную камеру для дальнейшего охлаждения и хранения при 0-4°С.

Функциональные емкости с горячей пищей закрывают крышками и помещают для охлаждения в камеру или холодильный шкаф с принудительной циркуляцией охлаждающего воздуха. Общая продолжительность охлаждения пищи от 75-80°С до 10-12°С не должна превышать 2 часов. Это достигается точным выполнением технологической инструкции в отношении типа функциональной емкости, рекомендуемой для расфасовки данного блюда, и толщины слоя продукта.

Стабилизация качества охлажденной продукции зависит от условий:

· свежеприготовленная продукция быстро, не более 2 ч, охлаждается до 10°С; высокая интенсивность охлаждения позволяет быстро преодолевать температурный интервал, наиболее благоприятный для роста микроорганизмов, а также снижать отрицательное воздействие высоких температур на органолептические показатели качества готовой пищи;

· охлажденная продукция хранится при температуре 0-4°С от одних до нескольких суток в зависимости от ее вида; допустимые сроки хранения блюд и изделий конкретного наименования установлены экспериментально на основании физико-химических, микробиологических исследований и органолептической оценки

· в местах потребления продукция разогревается до достижения температуры в толще изделия 85°С, что обеспечивает ее санитарно-эпидемиологическую безопасность.

В целях обеспечения высокого качества блюд, повышение производительности труда и более эффективного использования оборудования изменены отдельные технологические операции приготовления блюд, предназначенных для интенсивного охлаждения и последующего холодильного хранения.

Для варки костного концентрированного бульона измельченные кости предварительно обжаривают в жарочном шкафу при 250°С в течение 1 ч. При этом уменьшается пенообразование при варке бульона, увеличивается переход растворимых веществ и жира в бульон, улучшаются вкус и запах бульона. После варки бульон процеживают и упаривают до плотности 1,02-1,04 г/см³.

 4. **Хранение готовых бульонов, отваров.** Бульон — не овощи и фрукты, которые легко хранить в холодильнике, балконе или погребе на протяжении месяцев. Продукт быстро портится, теряя свои питательные свойства. Вариантов его хранения не так много. При этом стоит учитывать сроки хранения, в тепле продукты портятся быстро. Бульон заливают в термос еще кипящим. В этой емкости он останется горячим на протяжении 6 часов. Готовый бульон хранят в холодильнике на протяжении 3 дней, затем его следует прокипятить и можно оставить еще на 3 дня. Для длительного хранения бульон замораживают. Готовый продукт нужно быстро охладить и перелить в подходящие контейнеры с крышками. В замороженном виде продукт хранится на протяжении 6 месяцев. Высокие температуры оптимальны для размножения бактерий и микроорганизмов, поэтому готовый бульон нужно быстро охладить. Немаловажное условие для правильного хранения бульона — чистая посуда, которую перед использованием следует прокипятить.

**Как хранить куриный и мясной бульон.**  Перед хранением куриный бульон нужно перелить в стеклянную тару и накрыть крышкой, чтобы избежать окисления. Так продукт хорошо сохраниться в холодильнике в течение 2 суток. Оптимально, если температура составит от 4 до 8 °С. Мясной бульон хранится дольше — до 7 суток, но желательно каждые 2 дня его кипятить. Как хранить рыбный бульон. Рыбный бульон хранят при температуре от 4 до 6 °С в холодильнике. Сроки хранения продукта минимальные — не больше 2 суток. Причем кипячение не спасет положение как в случае с куриным и мясным бульоном. Продукт нужно либо использовать в течение 2 суток, либо вылить. Как хранить овощной бульон. Перед хранением овощной бульон нужно процедить. Продукт великолепно сохраняется на протяжении 5 дней при температуре от 4 до 8 °С.

Овощные бульоны также можно замораживать для последующего использования. Хранение бульона в морозилке. При замораживании бульона нужно придерживаться нескольких правил: перед заморозкой его тщательно процеживают; после остывания бульона с его поверхности снимают жир; продукт замораживают в порционных контейнерах, лотках, которые заранее застилают пищевой пленкой; посуду для хранения следует прокипятить или ошпарить кипятком. Важные рекомендации по хранению бульона. Увеличить срок хранения бульона до максимума поможет посуда. Лучше выбирать стеклянную или керамическую емкости, не подверженные окислению. В некоторых случаях бульон очень быстро портится. Чтобы этого не происходило, следует как можно быстрее его охладить. Хранить бульон можно в замороженном виде. Так продукт сохраняет свои питательные свойства на протяжении полугода. Для заморозки удобно использовать порционные контейнеры с крышками.

**5. ТЕХНИКА ПОРЦИОНИРОВАНИЯ, ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ БУЛЬОНОВ, ОТВАРОВ**

Бульоны подают только в бульонных чашках (300 г). Чашку, поставленную на блюдце ручкой вправо, ставят на стол перед посетителем. Бульонную ложку при подаче можно положить на блюдце перед чашкой ручкой вправо или на стол с правой стороны посетителя.

К бульонам на пирожковой тарелке слева подаются: пирожки слоеные с мясом, гренки, кулебяки; если на столе стоит тарелка с хлебом, то тарелку с пирожком ставят за ней параллельно.

Бульон с. Профитролями подают в бульонной чашке. Профитроли подают в салатнике на пирожковой тарелке, под салатник стелят бумажную салфетку, десертную ложку для перекладывания кладут на тарелку. Ставят профитроли с левой стороны. При большом количестве порций профитроли подают в фарфоровой вазе в полотняной салфетке, сложенной конвертом.

Бульон с яйцом подается в бульонной чашке, в которую кладут сваренное «в мешочек» яйцо. Если бульон подают с яйцом или профитролями, то ручку чашки поворачивают влево (левой рукой держат чашку, а правой – ложку). При обслуживании банкетов (с предварительной сервировкой мелкими столовыми тарелками) чашку с блюдцем ставят на стоящую перед гостем столовую тарелку

Борщок с острыми гренками отпускают в бульонных чашках с блюдцами. Гренки подают отдельно на пирожковой тарелке в полотняной салфетке

Бульон с гарнирами (овощами, пельменями, равиолями фрикадельками, омлетом, лапшой) калькулируют в ресторане, как правило, с выходом 300 г и подают в бульонных чашках с блюдцами. Ручка чашки должна быть повернута влево, на блюдце кладут бульонную ложку ручкой вправо.

Уха с расстегаями - прозрачный рыбный бульон подают в бульонной чашке с блюдцем. На пирожковую тарелку кладут два горячих расстегая, отдельно в розетке - ломтик лимона и зелень.

**Задание для самостоятельной работы** (письменно в рабочей тетради). Домашнее задание.

1. Составить конспект.

2. Подготовить презентацию на тему: Варианты подачи и оформления бульонов.

Учебник: Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента., гл 2, стр 32-33

**Выполнить в рабочих тетрадях тест №1, тест№2**

**Тестовое задание**

**по теме: «Приготовление бульонов»**

**Обведите кружком номер правильного ответа:**

|  |  |
| --- | --- |
| **ТЕСТ №1** | **ТЕСТ №2** |
| **1. Для приготовления нормального бульона на 1 кг продуктов берут**а) 2-3 л водыб) 4-5 л водыв) 1,25 л воды | **1. Для приготовления концентрированного бульона на 1 кг продуктов берут:**а) 2-3 л водыб) 4-5 л водыв) 1,25 л воды |
| **2. На 1 кг сухих грибов берут**а) 2-3 л водыб) 3-4 л водыв) 7 л воды | **2. Продолжительность варки бульона из говяжьих костей**а) 1,5-2 часаб) 3,5-4 часав) 2-3 часа |
| **3. Продолжительность варки мяса**а) 1,5-2 часаб) 3,5-4 часав) 2-3 часа | **3. В процессе варки с бульона периодически снимают**а) пенуб) жир |
| **4. После закипания с поверхности бульона снимают**а) пенуб) жир | **4. Для приготовления бульона из птицы используют**а) целые тушкиб) печень птицыв) ножки и крылья |
| **5. Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства**а) тресковыхб) окуневыхв) осетровых | **5. Сухие грибы для грибного бульона**а) перебирают и промываютб) перебирают, промывают, замачивают |
| **6. За 30-40 минут до конца варки в бульон кладут**а) подпеченные овощиб) пассерованные овощи | **6. Продолжительность варки рыбного бульона**а) 1 часб) 2 часав) 3 часа |
| **7. Бульон – это ….** | **7. Говяжьи и свиные кости  слегка обжаривают в жарочном шкафу при температуре … град., в течение   мин.  для…** |
| **8. По концентрации бульоны бывают:**     А) ….     Б)….. | 8**. Подготовленные сырые кости заливают:**     А) холодной водой,     Б) горячей водой |
| **9. Позвоночные  и плоские кости рубят поперёк на части  размером:**    А)  10-15 см,    Б) 5-6 см | 9. **Подготовленные  обжаренные кости заливают:**     А) холодной водой,     Б) горячей водой |
| **10. Продолжительность варки  бульона  из говяжьих костей составляет**:    А) 2-3 ч,    Б) 3-4 ч | **10. Продолжительность варки  бульона  из  свиных и бараньих  костей составляет:**    А) 2-3 ч,    Б) 3-4 ч |
| Критерии оценки: «5» - 100%«4» - до 80% «3» - до 60% «2» менее 60% | Критерии оценки: «5» - 100%«4» - до 80% «3» - до 60% «2» менее 60% |

**Тема 2.2. Приготовление , подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента -14 час**

**Лекция №6**

**Тема: Значение супов в питании**

1. Классификация супов.

2. Ассортимент супов.

3. Пищевая ценность.

4. Значение супов в питании

Подача супа перед вторым горячим блюдом не просто дань тра­диции. Это правило оправдано значением супов в питании. В су­пах содержатся в растворенном виде экстрактивные вещества, ко­торые усиливают секрецию пищеварительных желез и подготав­ливают пищеварительную систему организма для усвоения пищи. Наличие в составе супов большого ассортимента овощей обогаща­ет их витаминами, минеральными солями, органическими кисло­тами. Витамины группы В и каротин сохраняются в супах пример­но на 80... 85 *%.* Существенны потери витамина С (до 50 %), но они компенсируются свежей зеленью, которую добавляют в суп при подаче. Потери минеральных веществ при варке супов не проис­ходит, так как они остаются в бульоне.

Супы обеспечивают до 30 *%* потребности организма в жидкости и необходимую консистенцию пищевой массы в желудке и ки­шечнике.

Аромат супам придают пряности (или специи), белые коренья, морковь, лук и другие приправы, входящие в рецептуру, а также вещества, образующиеся при варке.

Супы состоят из двух частей: жидкой (основа) и плотной (гар­нир). Жидкая основа — это бульоны, молоко и молочные напитки (кефир, простокваша); отвары из круп, овощей, фруктов; квас. В жидкой части супа содержатся вкусовые и ароматические веще­ства. Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, макаронные изделия, рыбу, мясо и др. Плотная часть супа содержит питательные вещества: белки, жиры, углево­ды, минеральные вещества, витамины.

Калорийность супов различна. Наиболее высококалорийны со­лянки, супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями. Энергетическую ценность супов повышают мясо, птица, рыба, сметана, хлеб, пирожки и др. Калорийность жидкой части супа не­велика и составляет всего лишь 1... 5 ккал на 100 г бульона.

Супы классифицируют по температуре подачи, по жидкой ос­нове, по способу приготовления.

По температуре подачи супы делят на две группы: холодные и горячие. Температура отпуска холодных блюд не выше 14 "С, го­рячих — не ниже 75 "С.

Супы на фруктовых отварах (сладкие) можно отпускать и хо­лодными и горячими.

По характеру жидкой основы различают супы на бульонах — костном, мясокостном, рыбном и из птицы; молоке и отварах — грибном, овощном, крупяном (горячие супы), а также на кисломо­лочных продуктах — кефире, простокваше; свекольных отварах, отварах с квасом (холодные супы).

По способу приготовления супы делятся на заправочные, пюреобразные (или протертые), прозрачные, молочные.

**Задание для самостоятельной работы** (письменно в рабочей тетради). Домашнее задание.

1. Составить конспект.

Ответить на вопросы:

2. Дополните следующее положение. Супы состоят из двух частей \_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_.

3. Что является жидкой основой для супов?

4. От чего зависит калорийность супов?

Учебник: Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Гл 2, стр 29-30

**Лекция 7.**

**1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супа:**

- пассерование овощей;

- пассерование томата – пюре;

- пассерование муки.

2. Нарезка овощей для супов.

3. Подготовка круп, макаронных изделий.

4. Подготовка бобовых.

Для приготовления супов необходимо в первую очередь подго­товить продукты.

Пассерование овощей. Пассеруют лук репчатый, морковь. При пассеровании моркови каротин растворяется в жире, благодаря чему лучше усваивается, а суп приобретает красивую оранжевую окраску. Кроме каротина, в жире растворяются эфирные масла моркови. В таком состоянии они хорошо сохраняются при варке супов и придают им приятный вкусовой оттенок и аромат.

Для пассерования овощей используют сотейники. Пассеруют нарезанные овощи слоем не более 4 см, добавляя 10... 15% жира. Овощи рекомендуется пассеровать порознь. При небольшом коли­честве лука и моркови их можно пассеровать в одной посуде, при­чем сначала в течение 5 мин пассеруют лук, затем добавляют мор­ковь и пассеруют все вместе еще около 15 мин. Температура ово­щей при пассеровании не должна превышать ПО... 120°С.

В процессе пассерования овощи доводятся только до полуготов­ности, при этом они приобретают золотистый цвет. Для пассеро­вания используют кулинарные жиры, топленое масло, костный жир, свиное и говяжье сало, растительные масла (для грибных, рыбных и вегетарианских супов), сливочное масло.

**Пассерование томата-пюре.** В томате содержатся жирораство­римые красящие вещества. Они окрашивают жир в оранжево-красный цвет. Кроме того, при пассеровании томатного пюре сни­жается кислотность, удаляется запах сырости, образуются новые ароматические вещества. Томатное пюре пассеруют на жире от­дельно 15... 20 мин или добавляют к овощам перед окончанием их пассерования.

**Пассерование муки.** Для придания супам большей вязкости во многие из них (кроме картофельных, с крупами и макаронными изделиями) вводят пшеничную муку не ниже 1-го сорта, пассерованную с жиром или без него при температуре 120 "С.

 Для того чтобы мука равномерно прогревалась, ее предвари-гелыю просеивают. Сухую мучную пассеровку охлаждают, разво­дит небольшим количеством охлажденного бульона или овощного - пара (4 л на 1 кг муки), размешивают венчиком, проваривают .')... 10 мин и процеживают. Супы заправляют ею за 5... 10 мин до кончания варки. Жировую мучную пассеровку разводят горячим I бульоном. Иногда вместо мучной пассеровки супы заправляют протертым картофелем.

**Нарезка овощей.** Обработанные овощи нарезают, используя ту или иную форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Для крупяных супов овощи нарезают мелкими кубиками, для супов с вермишелью — соломкой. Если бе­локочанная капуста нарезана шашками, то остальные овощи на­резают ломтиками или кружочками. При нарезке капусты соломкой остальные овощи лучше нарезать так же.

**Подготовка круп**. Крупы перебирают и тщательно промывают. При использовании перловой крупы ее после промывания заливают горячей водой (3 л на 1 кг крупы) и варят до полуготовности. Затем отвар сливают, так как он имеет темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид, а крупу снова промывают.

**Подготовка бобовых.** Бобовые перебирают, промывают и зама­чивают в холодной воде (2... 3 л на 1 кг бобовых): фасоль и чечевицу — в течение 5... 8 ч, лущеный горох — 3... 4 ч. Затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до готовности.

**Задание для самостоятельной работы** (письменно в рабочей тетради). Домашнее задание.

1. Составить конспект

**2. Выбрать правильный ответ:**

**1. С какой целью овощи для супов пассеруют**

А) для улучшения вкуса и аромата готовых изделий

Б) сокращения продолжительности варки

В) изменения консистенции?

**2. С какой целью в некоторые заправочные супы вводят мучную пассировку**

А) для равномерности распределения гарнира и улучшения цвета

Б) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира и стабилизации витамина С

В) повышения калорийности супа, равномерности распределения гарнира.

Учебник: Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

**Лекция 8.**

**1. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для супа:**

- подготовка свеклы

- борщевая заправка

- настой свеклы

- тушение капусты

- подготовка солёных огурцов

- подготовка щавеля и шпината

2. Подготовка льезона.

**Подготовка свеклы.** В связи с тем что протопектин свеклы до­вольно устойчив к гидротермической обработке, ее вводят в бор-щп, подвергнув предварительной тепловой обработке. Важно по возможности сохранить цвет свеклы, придающий борщам характерную окраску.

 Положительно влияет на сохранение окраски свеклы кислая ■среда, поэтому корнеплод тушат с добавлением уксуса. Учитывая факторы, способствующие сохранению окраски свеклы, ее подго­товку производят различными способами.

**1. Первый способ*.***Нарезанную сырую свеклу заливают водой или бульном, добавляют уксус, томат-пюре, жир и тушат от 20...30 мин (молодая свекла) до 1... 1,5 ч (зрелые корнеплоды).

**Второй способ.**Свеклу варят очищенной или неочищенной. В том и другом случае ее следует заливать холодной водой, так как при погружении свеклы в горячую воду ухудшается ее цвет. При варке очищенной свеклы в воду добавляют уксус, неочищенную свеклу можно варить без уксуса, а кожицу очистить после варки.

**Сваренную свеклу** шинкуют или нарезают ломтиками и прогрева­ют с уксусом или добавляют к тушеной квашеной капусте.

Для ускорения варки свеклу можно варить до полуготовности в течение 45...75 мин, затем прекратить нагрев, слить воду и за­лить холодной водой или выдержать свеклу на воздухе до полного размягчения.

**Третий способ.**Хорошо промытые одинаковые некрупные клубни запекают в жарочном шкафу 60... 90 мин при 250"С, а за­тем охлаждают и нарезают.

Борщи со свеклой, подготовленной по второму и третьему спо­собам, имеют яркую малиново-красную окраску и более нежный вкус. Эти способы рекомендуются для варки борща с картофелем.

**Борщевая заправка.** При массовом приготовлении, чтобы обес­печить доготовку борща по мере реализации и долго не хранить готовое блюдо на раздаче, обычно готовят борщевые заправки. Для этого свеклу моют, очищают от кожицы, еще раз промывают, шинкуют соломкой, добавляют бульон или воду (15...20% от мас­сы свеклы), жир, томатное пюре и тушат в закрытой посуде от 20... 30 мин (молодая свекла) до 1... 1,5 ч (зрелые корнеплоды). Пе­ред окончанием тушения добавляют пассерованные лук, морковь, белые коренья, уксус.

**Настой свеклы.** Для придания борщам яркой окраски (малино­вого цвета) используют настой свеклы. Для его приготовления бе­рут свеклу наиболее яркой окраски, нарезают ее тонкими ломти­ками или натирают на терке. Подготовленную свеклу закладыва­ют в кастрюлю или котел, заливают горячим бульоном или водой (2 л на 1 кг свеклы), добавляют уксус, доводят до кипения, настаи­вают на борту плиты 20... 30 мин и процеживают.

**Тушение капусты**. Квашеную капусту перебирают, крупные ку­ски дополнительно шинкуют или рубят, промывают холодной во­дой, если она кислая. Затем тушат 2... 2,5 ч на противнях или элек­тросковородах с добавлением бульона или воды (20... 25 *%* от мас­сы капусты), жира (10... 15%), томатного пюре, периодически по­мешивая.

Морковь, корень петрушки, лук шинкуют соломкой или нареза­ют мелкими кубиками (если капуста была рубленой), пассеруют и добавляют в капусту за 10... 15 мин до окончания тушения. Для щей суточных капусту тушат с добавлением томата и костей сви­нокопченостей 3... 4 ч.

**Свежую белокочанную капусту**, если она немного горчит, и репу рекомендуется перед закладкой в супы ошпаривать бланшировать кипящей водой.

**Припускание** соленых огурцов. Для рассольников и солянок огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают соломкой или ромбиком и припускают в небольшом количестве воды или бульона в течение 15 мин, а затем вводят в супы за 10 мин до готовности .

**Подготовка щавеля, шпината.** Щавель припускают в собственном соку, шпинат припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. Можно половину щавеля и шпината не про­тирать, а закладывать нарезанными.

**Подготовка льезона**. Некоторые рассольники, супы-пюре за­правляют льезоном. Для его приготовления прокипяченное и охлажденное до 60 °С молоко (сливки) соединяют с желтками, размешивают и при постоянном помешивании прогревают до загустения (70...75°С), следя за тем, чтобы не произошло свертыва­ние желтков, а затем процеживают. При массовом приготовлении суп охлаждают до 70 "С и заправляют льезоном. Супы, заправленные льезоном, кипятить нельзя.

**Задание для самостоятельной работы** (письменно в рабочей тетради). Домашнее задание.

1. Составить конспект.

2. Составить таблицу: Способы подготовки свеклы для приготовления борщей.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| I – способ | II- способ | III- способ |
|  |  |  |
|  |  |  |

3. Повторить формы нарезки овощей для супов.

Учебник: Т.А. Качурина. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента