

ПМ-03 Заправочные супы

Тема: «Приготовление щей, борщей».

Цель:

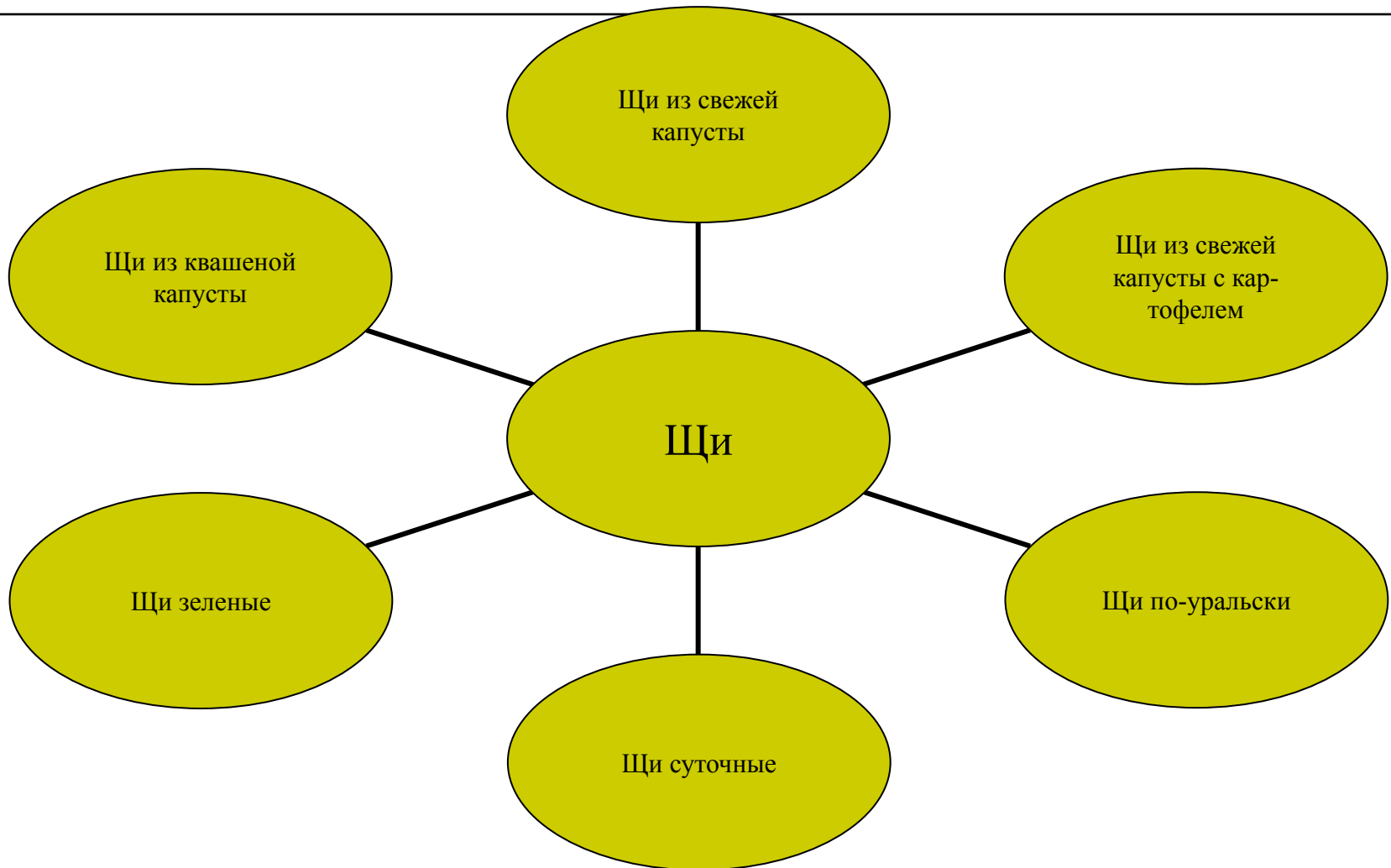
- **Изучить ассортимент, технологию приготовления щей и борщей.**
- **Рассмотреть способы подачи.**
- **Изучить требования, предъявляемые к качеству готовых блюд.**

Рецептура щей

В состав щей входят:

- Капуста свежая и квашеная, щавель, шпинат, ранняя крапива.**
- Морковь, репа, петрушка корень.**
- Картофель.**
- Лук, чеснок.**
- Мука, крупа.**
- Томат пюре, помидоры свежие.**
- Яйца, зелень петрушки, укропа.**

Ассортимент щей



Последовательность технологии приготовления щей

- **1. Варка бульона.**
- **2. Первичная обработка овощей (очистка, мытье, нарезка).**
- **3. Тепловая обработка овощей (пассированные, тушение).**
- **4. Приготовление щей (последовательность закладки продуктов в зависимости от времени варки, доведение до вкуса).**
- **5. Оформление и подача щей.**

Задание: заполните таблицу, указав характерные особенности щей

Щи	Форма нарезки капусты	Особенности рецептуры	Приготовление щей	Особенности подачи
Из свежей капусты				
Из квашеной капусты				
Суточные				
Зелёные				

Подача щей

- Щи подают при Т 75-85 С. Выход 500 г, 250 г.
- Щи наливают в подогретую тарелку в два приема – вначале плотную часть, а затем жидкую. Кладут мелкорубленую зелень укропа и петрушки 2-3 г и сметану 10 г.
- Щи из свежей капусты – с пирожками печеными, ватрушками, кулебякой.
- Щи из кислой капусты – с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником, ватрушками отдельно на пирожковой тарелке.

Щи из свежей капусты



Щи суточные



**заправочные
супы**

Щи зеленые



Щи из квашенной капусты



ЩИ С КРУПОЙ

- Квашеную капусту порубить и тушить.
- Крупу (рисовую, перловую, пшено) перебрать и промыть (перловую варить до полуготовности).
- Коренья и лук нарезать мелкими кубиками и пассеровать, в конце пассерования добавить томат-пюре.
- В кипящий бульон засыпать подготовленную крупу, довести до кипения, опустить тушеную капусту и варить 15-20 мин.
- Затем ввести пассерованные овощи, в конце варки добавить соль, специи и варить до готовности.
- В готовые щи положить растертый с солью чеснок и настоять.
- Подать щи со сметаной и зеленью.



ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ



Требования к качеству щей

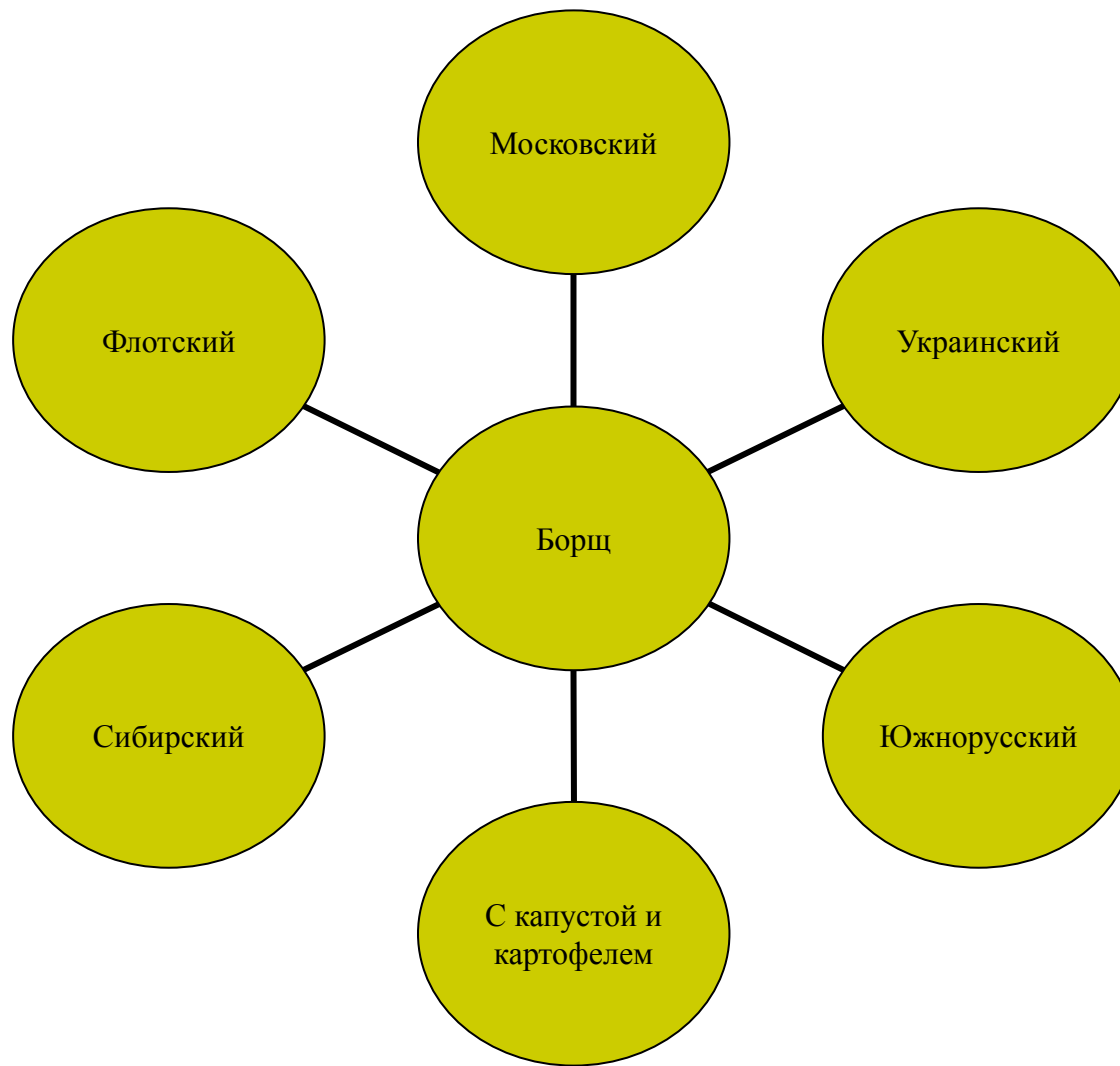
- ❑ ***Внешний вид*** – капуста, коренья, картофель должны сохранить форму нарезки, на поверхности блески жира, сметана и укроп.
- ❑ ***Цвет*** – бульон прозрачный или слегка коричневый, жир на поверхности оранжевый.
- ❑ ***Вкус и запах*** – в меру соленый, щи сладковатого вкуса с ароматом пассерованных овощей, томата и бульона. Щи кисло сладкого вкуса (квашеная капуста). *Не допускается запах и вкус пареной капусты.*
- ❑ ***Консистенция*** – капуста, овощи мягкие, но не переваренные, без хруста.

Борщи. Рецепттура борщей.

В состав борщей входит:

- **Свекла.**
- **Капуста свежая белокочанная (квашеная).**
- **Морковь, петрушка корень.**
- **Картофель.**
- **Лук, чеснок.**
- **Томат-пюре, помидоры**
- **Фасоль.**
- **Перец сладкий.**
- **Яйца, зелень петрушки, укропа.**

Ассортимент борщей



Последовательность приготовления борщей

- 1. Варка бульонов.**
- 2. Первичная обработка овощей (очистка, мытье, нарезка).**
- 3. Тепловая обработка овощей (пассерование овощей, томат-пасты, тушение свеклы).**
- 4. Приготовление борщей (порядок закладывания овощей в зависимости от продолжительности тепловой обработки, доведение до вкуса)**
- 5. Оформление и подача борщей.**

Нарезка овощей



Задание: Заполните таблицу, указав характерные особенности борщей

Борщ	Форма нарезки свеклы	Особенности рецептуры	Приготовление борщей	Особенности подачи
Московский				
Украинский				
Флотский				
Сибирский				

Подача борщей

- Борщи подают при Т 75-85 С, при Т 14 С.
Выход 500, 400, 300, 250 г, мясо – 25 г.
- Борщ наливают в подогретую тарелку в два приема – в начале плотную часть , а затем жидкую.
- С зеленью петрушки, укропа 2-3 г на порцию и сметаной 10 г на порцию.
- Отдельно на пирожковой тарелке – крупеник, ватрушки, пампушки, блинчатый пирог с мясом.

Борщ московский



Борщ украинский



Борщ флотский



Борщ сибирский



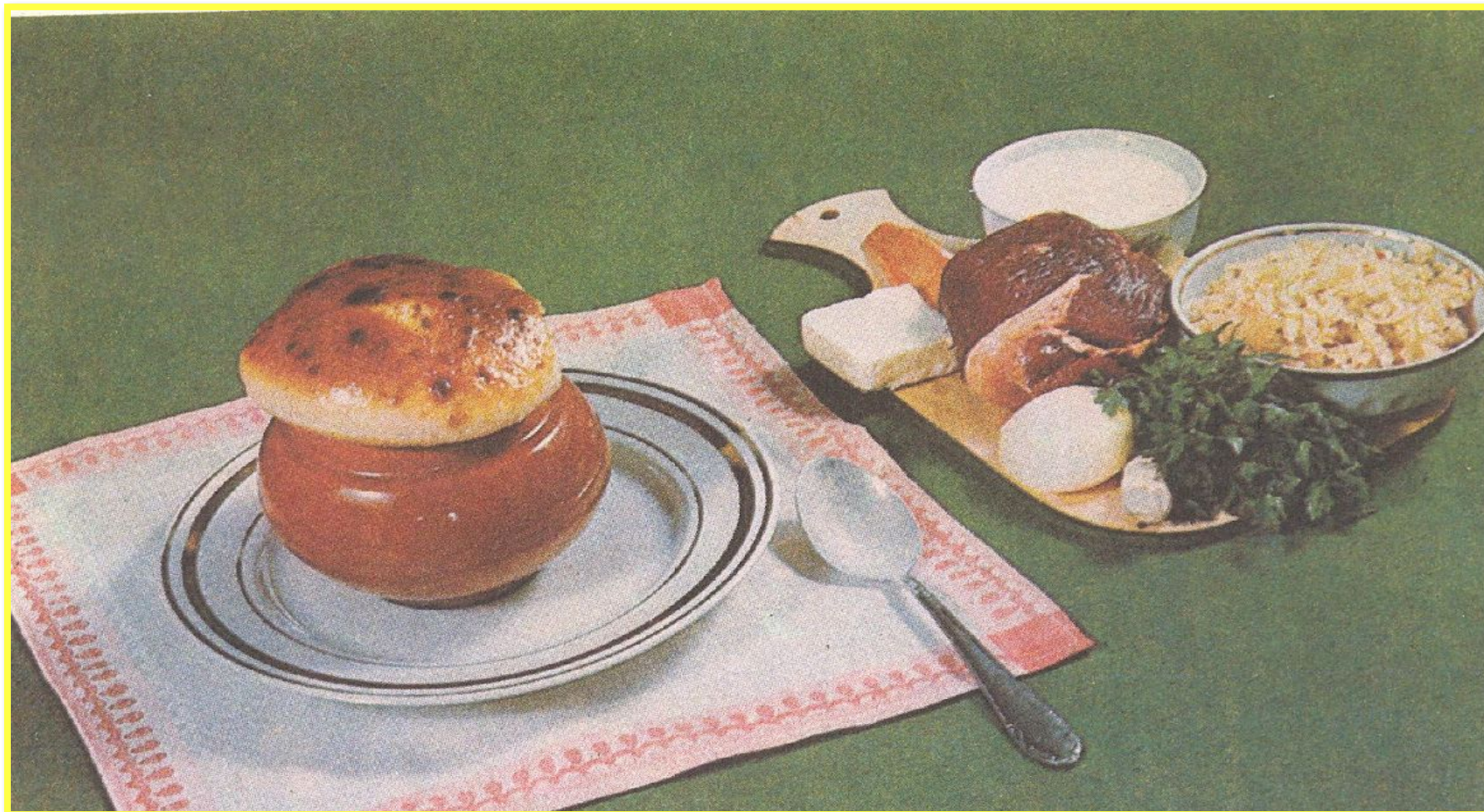
Требования к качеству борщей

- ❑ ***Внешний вид*** – во всех борщах свекла, капуста, коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты – соломка или шашки. Нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты.
- ❑ ***Цвет*** – малиново-красный.
- ❑ ***Вкус и запах*** - вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы, с ароматом пассерованных овощей.
- ❑ ***Консистенция*** – мягкая, непереваренная.

Определить название супа



Определить название супа



Определите название супа



Определите название супа

