



# Лабораторная работа № 1. Приготовление простых картофельных супов



Колледж туризма  
Санкт-Петербурга

# Тема: Приготовление современных супов

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:
  - ✓ *Суп из овощей*
  - ✓ *Суп картофельный с макаронными изделиями (бульон куриный)*
  - ✓ *Суп картофельный с горохом (копчености)*
  - ✓ *Суп картофельный с крупой на рыбном бульоне.*
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы



# Суп из овощей



Капусту нарезают шашками, картофель средним кубиком, морковь и петрушку дольками, лук и помидоры – дольками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон кладут капусту варят; затем картофель, пассерованные овощи, помидоры, доводят до вкуса, добавляют консервированный зеленый горошек и варят до готовности. В этот суп можно добавить шпинат, щавель, цветную капусту, тыкву, кабачки.

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

# Требования к качеству

- **Внешний вид:** овощи равномерно нарезаны, сохранили форму нарезки, на поверхности блески жира, мелко нарезанная зелень.
- **Цвет:** соответствует овощам, входящим в состав блюда.
- **Консистенция:** овощи равномерно распределены в супе, мягкие, но не переваренные.
- **Вкус и запах:** отварных овощей, пассерованных кореньев, в меру соленый.



## *Суп картофельный с макаронными изделиями (бульон куриный)*



Макаронны подготавливают длиной 3 см. Картофель нарезают брусочками, пассеруют овощи, нарезанные соломкой.

В кипящий куриный бульон кладут картофель, потом макаронны, за 10 минут до конца приготовления пассерованные овощи, доводят до вкуса и до готовности.

При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают суп, посыпают зеленью.

# Требования к качеству

- **Внешний вид:** прозрачный бульон, на поверхности блески жира, мелко нарезанная зелень. Овощи и макаронные изделия сохранили форму.
- **Цвет:** прозрачный, видны все компоненты.
- **Консистенция:** овощи и макаронные изделия равномерно распределены в супе, мягкие, но не переваренные.
- **Вкус и запах:** характерный для куриного бульона со вкусом отварных макарон, овощей.



## *Суп картофельный с горохом (копчености)*



Суп готовят из ветчинных костей. Горох перебирают, моют и варят до готовности.

Овощи пассеруют (мелкий кубик). В кипящий бульон кладут картофель средний кубик варят, горох, за 15-20 мин пассерованные овощи и доводят до готовности и до вкуса.

При отпуске в тарелку наливают лук, посыпают зеленью, отдельно подают гренки

# Требования к качеству

- **Внешний вид:** непрозрачный суп, на поверхности блестки жира, зелень.
- **Цвет:** желтый.
- **Консистенция:** горох хорошо разварен, овощи мягкие.
- **Вкус и запах:** ярко выраженный запах копченостей, готового гороха, овощей.



## *Суп картофельный с крупой на рыбном бульоне*



Картофель нарезаются средним кубиком, лук, морковь, корень петрушки – мелким кубиком и пассеруют, перловую крупу подготавливают и варят до полуготовности.

В кипящий рыбный бульон кладут крупу, картофель, за 15 мин. пассерованные овощи, довести до вкуса и до готовности.

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зелень

# Требования к качеству

- **Внешний вид:** рис и овощи сохранили форму, на поверхности блестки жира, зелень.
- **Цвет:** прозрачный бульон.
- **Консистенция:** рис, овощи мягкие, но не переваренные.
- **Вкус и запах:** характерный для рыбного бульона, отварной крупы, пассерованных овощей.



## ОТЧЕТ ПО ЛАБОРАТОРНОЙ РАБОТЕ № \_\_\_\_\_

СТУДЕНТА \_\_\_\_\_ ГРУППА № \_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_



Наименование блюда	Последовательность технологических операций	Органолептические показатели качества блюд	Замечание/ Оценка
	1. Получить продукты и подготовить рабочее место.	Внешний вид:  Цвет:  Консистенция:  Вкус, запах:	
	1. Получить продукты и подготовить рабочее место.	Внешний вид:  Цвет:  Консистенция:  Вкус, запах:	
	1. Получить продукты и подготовить рабочее место.	Внешний вид:  Цвет:  Консистенция:  Вкус и запах:	
	1. Получить продукты и подготовить	Внешний вид:	