

Департамент образования города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Колледж сферы услуг № 32

Лабораторная работа по
МДК 02.02

На тему: супы региональной кухни

Работу выполнил: обучающийся
группы ТН 2-2 Чухнин Иван

Суп Минестроне

- Суп Минестроне – классический итальянский густой суп из множества свежих овощей.



Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают: картофель средним кубиком, **кабачок** – ломтиком, перец болгарский (можно использовать болгарские перцы разных цветов) – соломкой, остальные овощи – мелкими кубиками.

На разогретую сковороду с глубоким дном наливают часть масла растительного (необходимо следить, чтобы масло не накалялось сильно), кладут нарезанные морковь и лук, обжаривают на медленном огне, томят, помешивая, 5 минут. Добавляют к овощам на сковороде нарезанный кабачок, вливают еще масла и продолжают обжаривание на медленном огне 15 минут. Выкладывают в сковороду нарезанные помидоры и обжаривают, помешивая, 5 минут, за это время все ломтики кабачков уже станут прозрачными. Выкладывают обжаренные овощи на кастрюлю, заливают горячей водой, доводят суп до кипения, добавляют соль и закладывают подготовленный картофель, варят 15 минут. Часть овощей достают и хранят в гасстроемкости, остальные овощи слегка измельчают погружным блендером. Доводят суп до кипения, закладывают оставшиеся овощи, доводят до кипения

Отпуск, Требования к качеству

- При подаче в глубокую столовую тарелку кладут сыр, зелень, наливают суп. Подают при t не ниже $75\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- **Требования к качеству:** Вкус в меру соленый, с ароматом обжаренных овощей, сыра и зелени. Готовые супы хранят не более 2 ч при температуре $60\text{ }^{\circ}\text{C}$.