

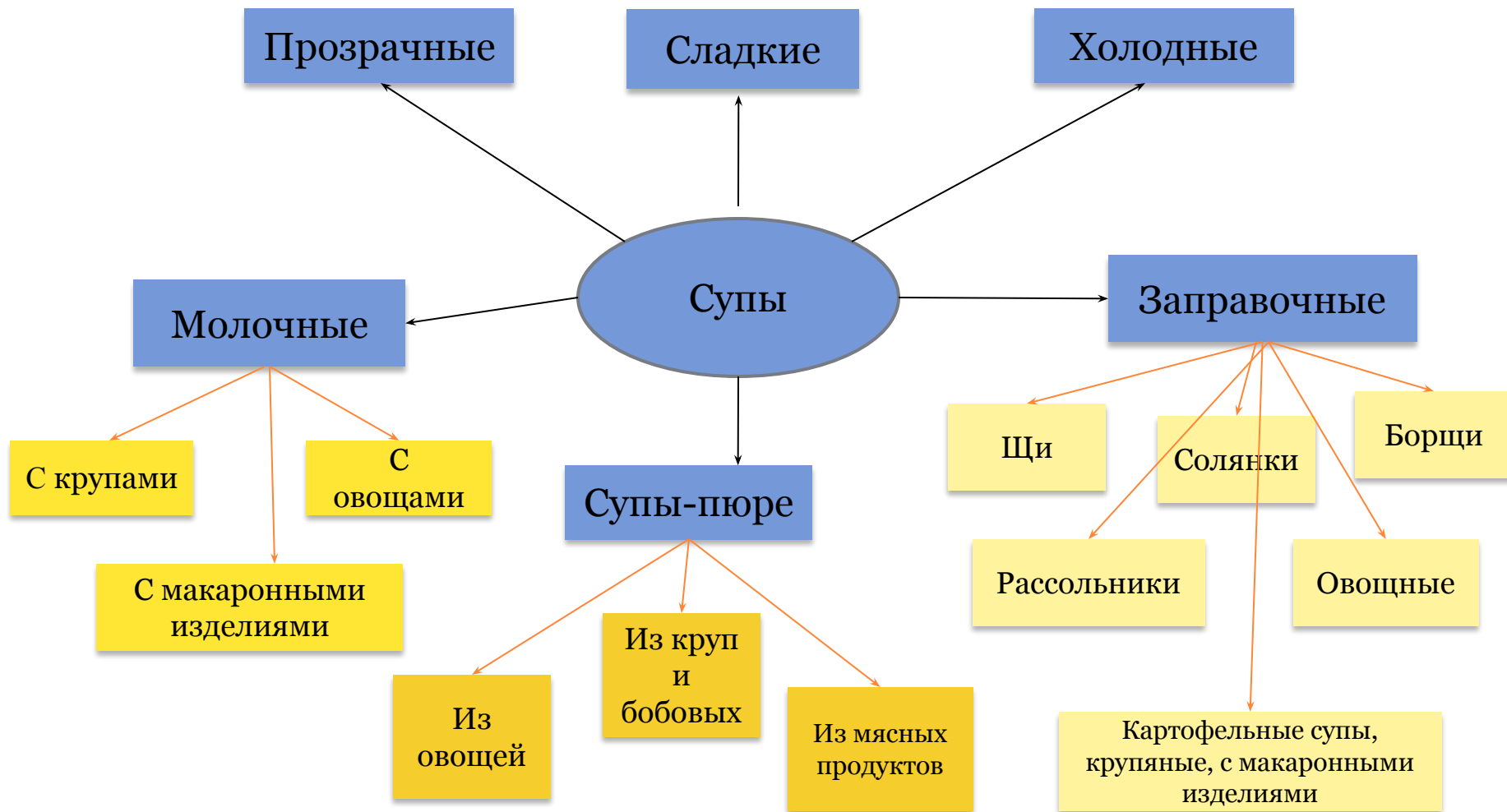
Технология приготовления и оформления супов, способы сервировки и варианты оформления и подачи

ПМ.03. Приготовление супов и соусов
МДК 03.01. Технология приготовления супов и соусов.
Тема 3.2. Приготовление супов
Преподаватель Ящук Н.Ю.

Технология приготовления и оформления п супов, способы сервировки и варианты оформления и подачи

- Цель урока: Изучить классификацию супов, технологию приготовления и оформления, способы сервировки и оформления и подачи.

Классификация супов



Классификация супов

- По температуре подачи супы делят на горячие и холодные. Горячие подают при температуре не ниже 75С, а холодные – при температуре не выше +14С.
- По жидкой основе – супы бывают на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

Бульоны



Бульон - это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4-5 л воды, а концентрированного - 1,25 л

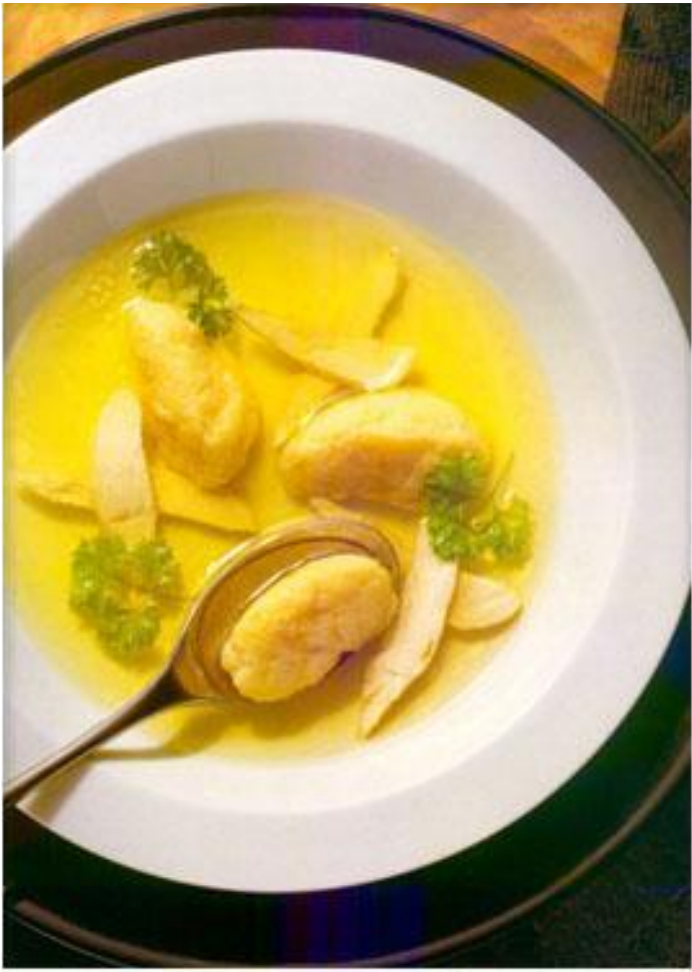
Супы-пюре



Супы-пюре обладают высокой пищевой ценностью, они легко усваиваются организмом, поэтому широко применяются в детском и лечебном питании. Эти супы готовят из овощей, круп, бобовых, птицы и дичи, печени и рыбы. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления продукты протирают, поэтому супы имеют однородную и нежную консистенцию.

Основой супов-пюре служат пюре из продуктов и белый соус

Прозрачные супы



Прозрачные супы главным образом предназначены для возбуждения аппетита, так как они содержат большое количество экстрактивных веществ. Калорийность прозрачных супов небольшая. Прозрачные супы состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.

Основой этих супов являются прозрачные бульоны: костный или рыбный, а также бульон из дичи. Прозрачный бульон получается путем осветления обыкновенного бульона и насыщения его экстрактивными веществами

Сладкие супы



Для приготовления сладких супов используют свежие, консервированные и сушеные ягоды и фрукты, а также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы и экстракты, выпускаемые пищевой промышленностью. Жидкой основой этих супов является фруктовый отвар.

Ягоды кладут целыми, а фрукты нарезают на кусочки (кубиками, ломтиками), крупные сушеные фрукты разрезают на несколько частей. Ягоды и фрукты, поврежденные или помятые, протирают и вводят в виде пюре.

Апельсины и мандарины в суп кладут сырыми

Холодные супы



Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. К холодным супам относят: окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире.

Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. При этом строго соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов.

Готовые супы хранят в холодильнике

Заправочные супы



Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа

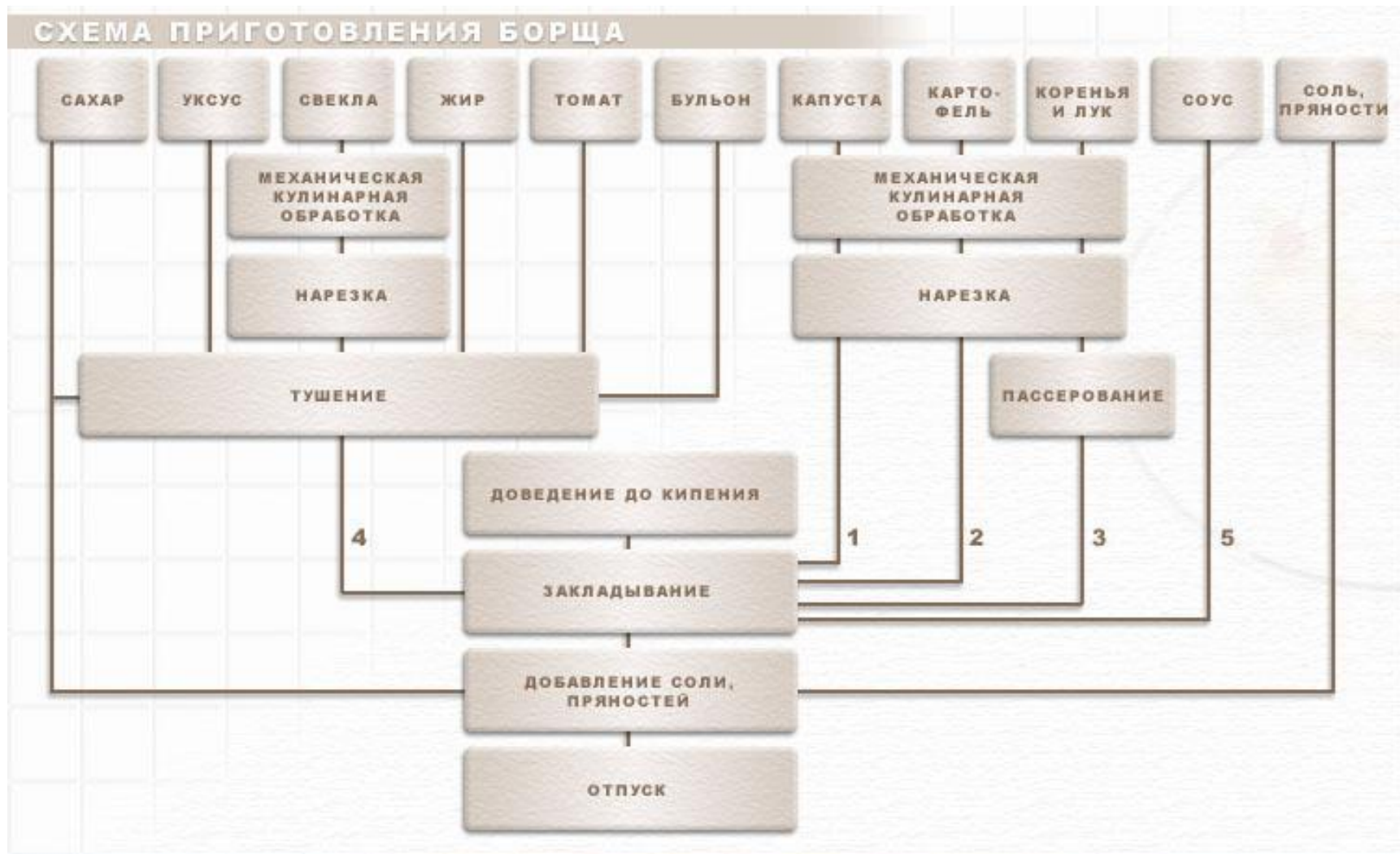
Заправочные супы

Борщи.



Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. Борщ – национальное украинское блюдо. Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре и вегетарианские. Кроме свеклы в борщ входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют фасоль, картофель, стручковый перец и другие продукты

Заправочные супы . Борщи.



Заправочные супы . Щи.



В качестве жидкой основы используют костный и рыбный бульоны, грибной, овощной и крупяные отвары. На рыбном бульоне готовят щи из квашеной капусты. Свежую капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками или соломкой, квашенную предварительно тушат. При отпуске к щам из свежей капусты можно подать пирожки, или ватрушки, или кулебяку; из квашеной капусты – рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, ватрушки. Отпускают со сметаной и посыпают зеленью.

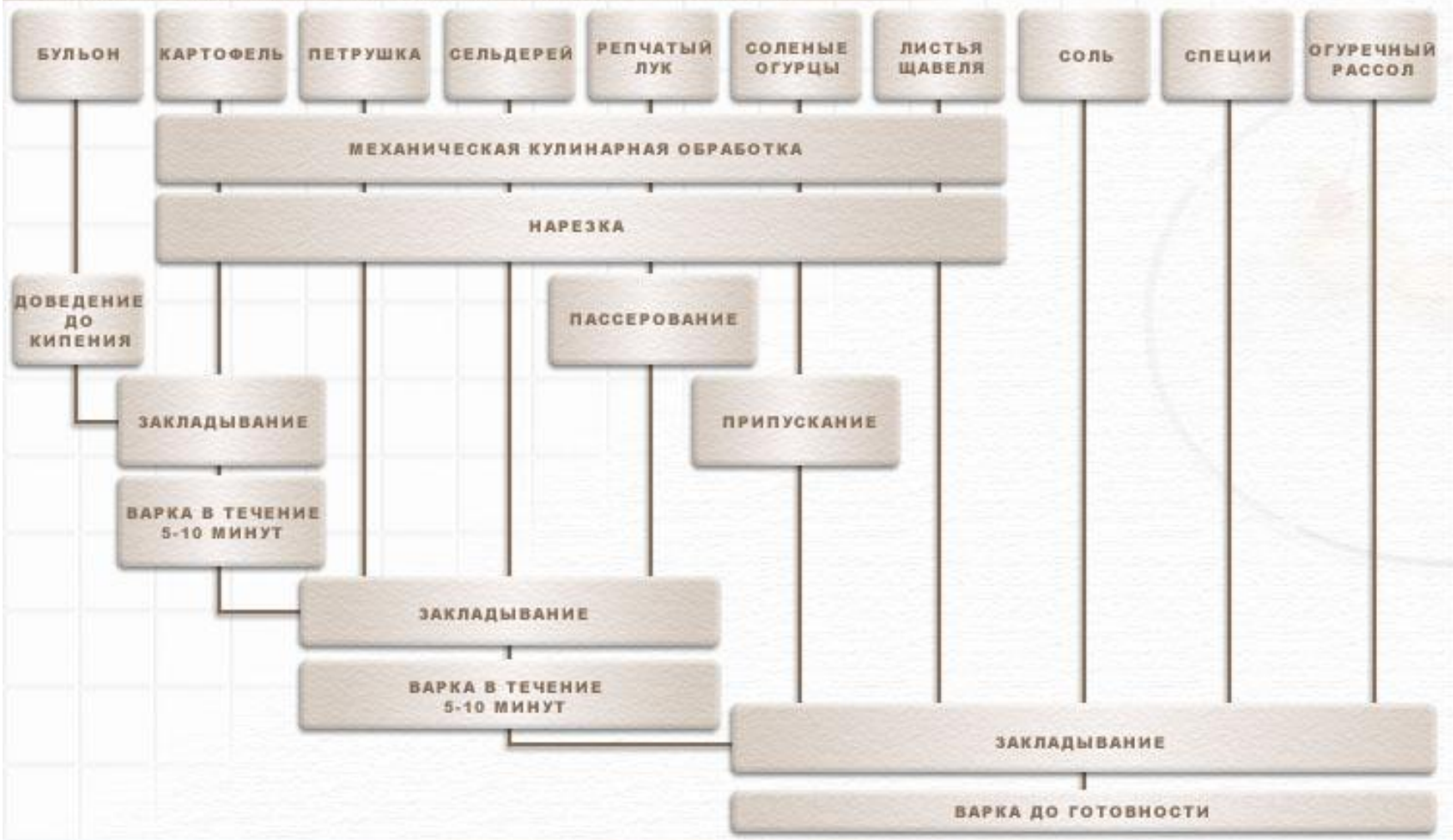
Заправочные супы .

Рассольники.



Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианскими, на костном, мясокостном бульоне, рыбном бульоне, с потрохами, почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, корни и лук – соломкой. Для придания рассольникам острого вкуса используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень; отдельно можно подать ватрушки, к рассольнику с рыбой – расстегаи. В рассольник рыбный сметану не кладут.

СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАССОЛЬНИКА

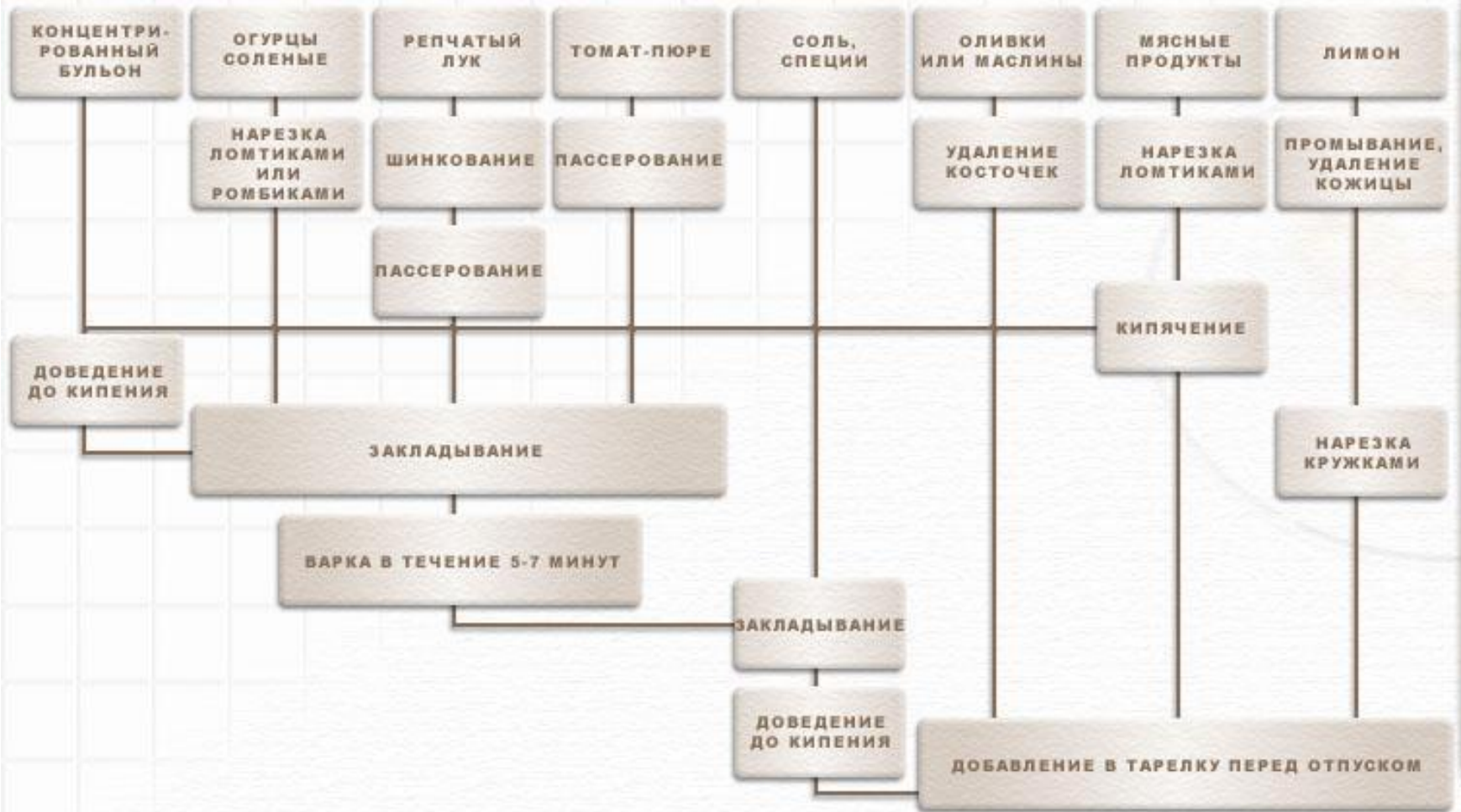


Заправочные супы . Солянки.



Солянки являются старинным национальным русским блюдом. В состав солянок входят: соленые огурцы, пассированный лук, томатное пюре, каперсы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со свежими и сушеными грибами.

СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СОЛЯНКИ



Заправочные супы. Варианты оформления и подачи.



**ВИДЫ СУПОВ:
СООТНЕСИТЕ НАЗВАНИЯ И ИЗОБРАЖЕНИЯ**



Холодные супы



Заправочные супы



Супы-пюре

Проверка степени усвоения материала

1. Как подразделяют заправочные супы в зависимости от используемых продуктов?
2. Что является жидкой основой супов?
3. Что является твердой основой заправочных супов?
4. Когда закладывают в суп пассированные овощи.
5. Что такое бульон.
6. Какая температура подачи горячих и холодных супов

*Графический диктант:
(при ответе «ДА» ставить «+»
при ответе «НЕТ» ставить «-»)*

- Супы состоят из двух частей (жидкой основы и плотной гарнира), да или нет?
- Для приготовления гарнира используют жидкость, да или нет?
- Плотная часть супа (гарнир) содержит вкусовые и ароматические вещества, возбуждающие аппетит, да или нет?
- К жидкой основе относят: квас, молоко, бульоны и отвары, да или нет?
- Супы классифицируются на холодные (12 градусов) и горячие (75 градусов), да или нет?

Домашнее задание

- Учебник Н.А. Анфимова Кулинария
«Повар, кондитер»

Глава 2, стр. 97-103