

# **Тема урока: Классификация супов**

---

# ПЛАН УРОКА

---

- Пищевая ценность и значение в питании.
- Понятие «суп»
- Классификация супов.
- Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов.
- Выбор производственного инвентаря и оборудования, правила их безопасного использования
- Последовательность технологических операций и общие правила супов.
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству.
- Режим хранения и реализации.

# ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ ДОЛЖНЫ

---

## **Знать:**

- Пищевую ценность и значение в питании
- Понятие «суп»
- Классификация супов
- Подготовку основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления супов
- Температурный режим, последовательность технологических операций и общие правила супов
- Способы сервировки, варианты оформления и подачи супов, температура подачи, требования к качеству
- Режим хранения и реализации.
- Правила проведения бракеража.

# ПОСЛЕ ИЗУЧЕНИЯ ТЕМЫ ВЫ ДОЖНЫ

---

## Уметь:

- Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления супов
- Приготавливать супы, соблюдая последовательность технологических операций и общие правила супов
- Применять способы сервировки, различные варианты оформления и подачи супов
- Проводить бракераж супов

# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ СУПОВ ЗНАЧЕНИЕ В ПИТАНИИ

---

- **Суп** – важная составная часть обеда.
- Основная роль супов- возбуждение аппетита.
- Важный источник экстрактивных и минеральных веществ, витаминов.
- Возмещение потребности организма в жидкости.
- **Суп** – калорийное блюдо, и употребляя с супом хлеб и другие выпечные изделия (пирожки, расстегаи) можно повысить калорийность супов.

# ЧТО ТАКОЕ СУП?

---

□ **Суп** – *ассортиментная группа кулинарной продукции, которую принято называть первыми блюдами.*

**Суп** – это блюдо, состоящее из жидкости-это основа супа, и плотной части, которая проваривается в этой жидкости, и называется гарниром.

Жидкая часть супа называется **бульоном или отваром.**

# СУП СОСТОИТ ИЗ ДВУХ ЧАСТЕЙ:

- ▣ Жидкая часть (основа)-
  - ▣ **бульон, отвар.**
- ▣ Плотная часть (**гарнир**)

ГАРНИР - КРУПЫ, ОВОЩИ, КАРТОФЕЛЬ,  
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ, МЯСО, МЯСО  
ПТИЦЫ, СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ, РЫБА,  
ГРИБЫ, ЯЙЦА И ПРОЧЕЕ)







# КЛАССИФИКАЦИЯ СУПОВ

---

Супы классифицируем:

- По жидкой основе
- По температуре подачи
- По способу приготовления

# ПО ЖИДКОЙ ОСНОВЕ СУПЫ

- ✓ **На бульонах**
- ✓ **На отварах**
- ✓ **На молоке**
- ✓ **На хлебном квасе**
- ✓ **На фруктово-ягодных отвара**
- ✓ **На кисло-молочных продуктах**



# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

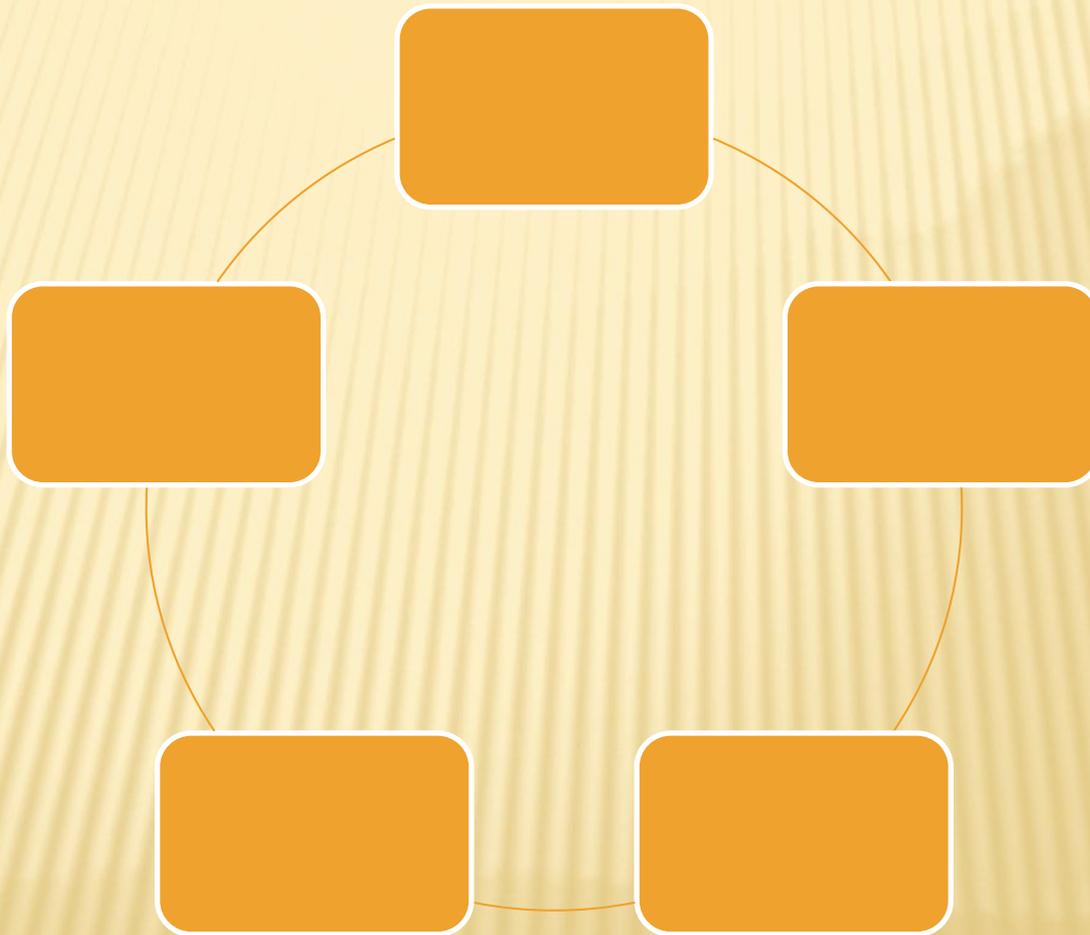
---

- ❖ Горячие супы (температура подачи **70-75 \*C**,
- ❖ супы-пюре—температура подачи **55-60\*C**)
- ❖ Холодные-супы (температура подачи **10-14\*C**)

# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- **Заправочные супы**
- **Прозрачные супы**
- **Молочные супы**
  - **Сладкие супы**
  - **Супы-пюре**
- **Холодные супы**

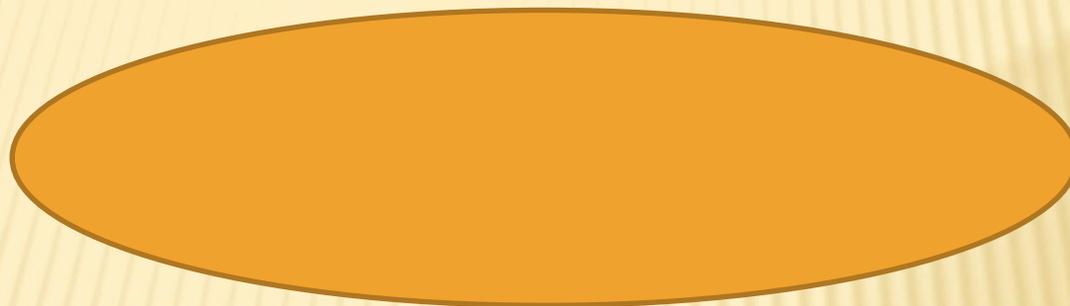
# ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

---

□ 1.

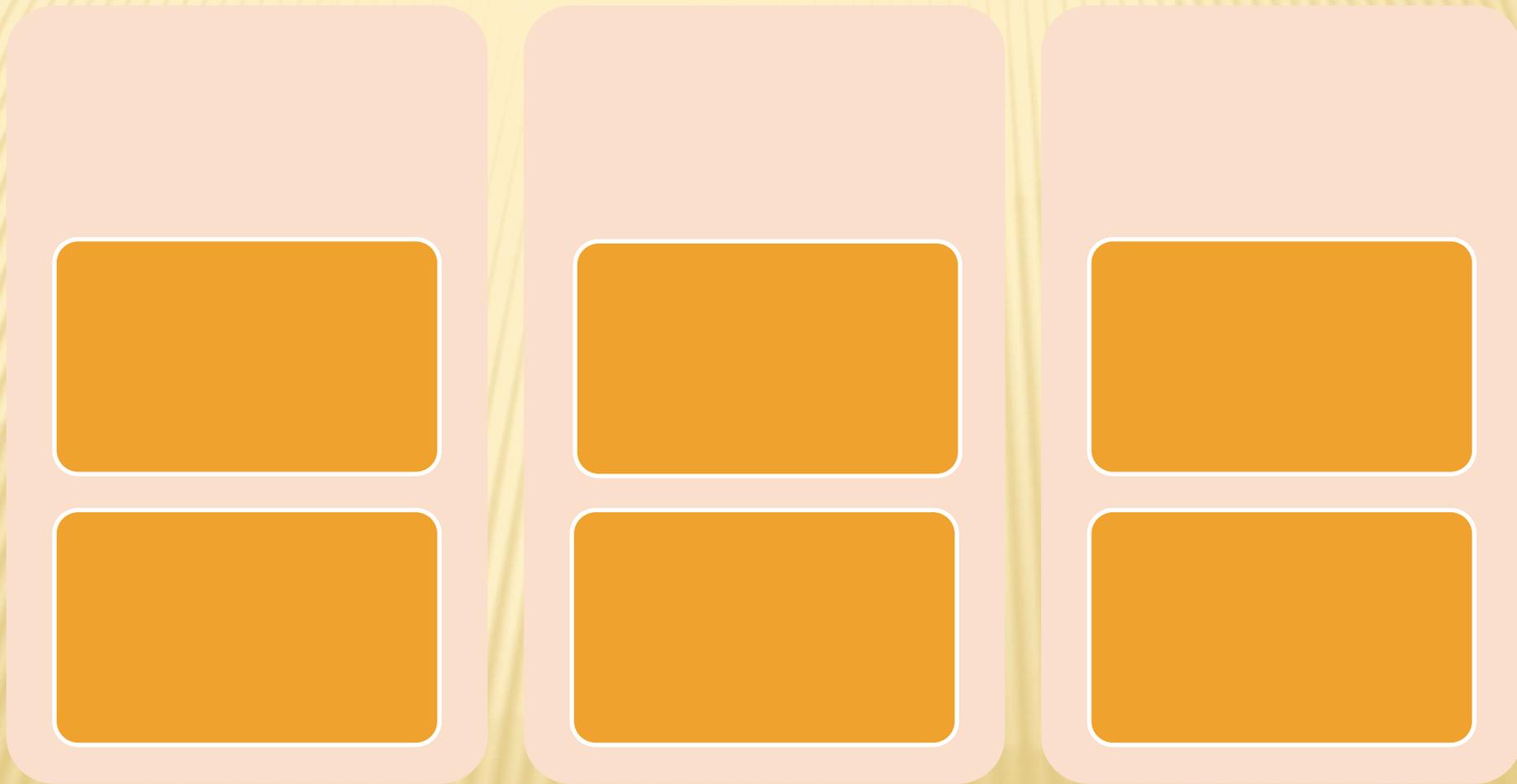


□ 2.



# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПЫ ДЕЛИМ НА:

---



# ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



# ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

---

▣ 1.

Горячие

▣ 2.

Холодные

# ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

заправочные

молочные

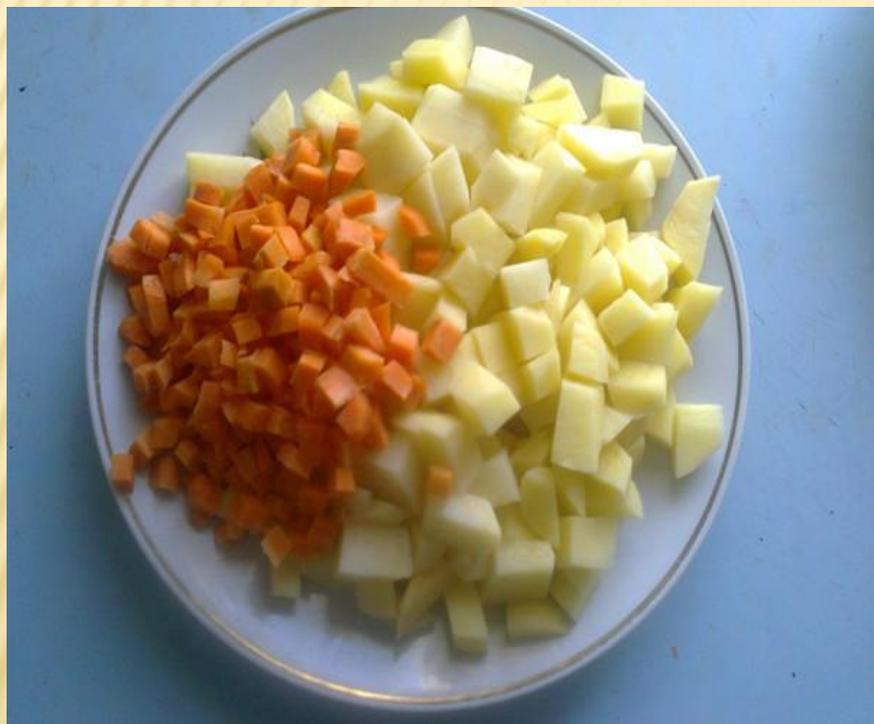
Супы-пюре

прозрачные

холодные

сладкие

# ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ: ОВОЩИ НАРЕЗАЕМ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ФОРМОЙ НАРЕЗКИ



# КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ

---



ПЕРЛЮВУЮ КРУПІУ  
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО  
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ  
ЗАМАЧИВАЕМ



# МОРКОВЬ ПАССЕРУЕМ

---



# РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССЕРУЕМ



# ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССЕРУЕМ



# МУКУ ПАССЕРУЕМ



# СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ





# КВАШЕНУЮ КАПУСТУ ТУШИМ



# СВЕКЛУ ТУШИМ ИЛИ ОБЖАРИВАЕМ





	пассе руем	туш им	пром ывае м	пере бира ем	прип уска ем	обжа ривае м	наре заем	Замачивае м или отвариваем
Овош и							+	
Морко вь	+						+	
Репч лук	+						+	
Крупы			+	+				
Солен ые огурц ы					+		+	
Перло вая крупя								+
Томат	+							
Капус та		+						

# ОБОРУДОВАНИЕ, ПРИМЕНЯЕМОЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ: ПИЩЕВАРОЧНЫЕ КОТЛЫ



# ВЕСОИЗМЕРИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



# ПОСУДА, ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



# ИНВЕНТАРЬ, ПРИМЕНЯЕМЫЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ



# ИНВЕНТАРЬ, ИСПОЛЬЗУЕМЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СУПОВ





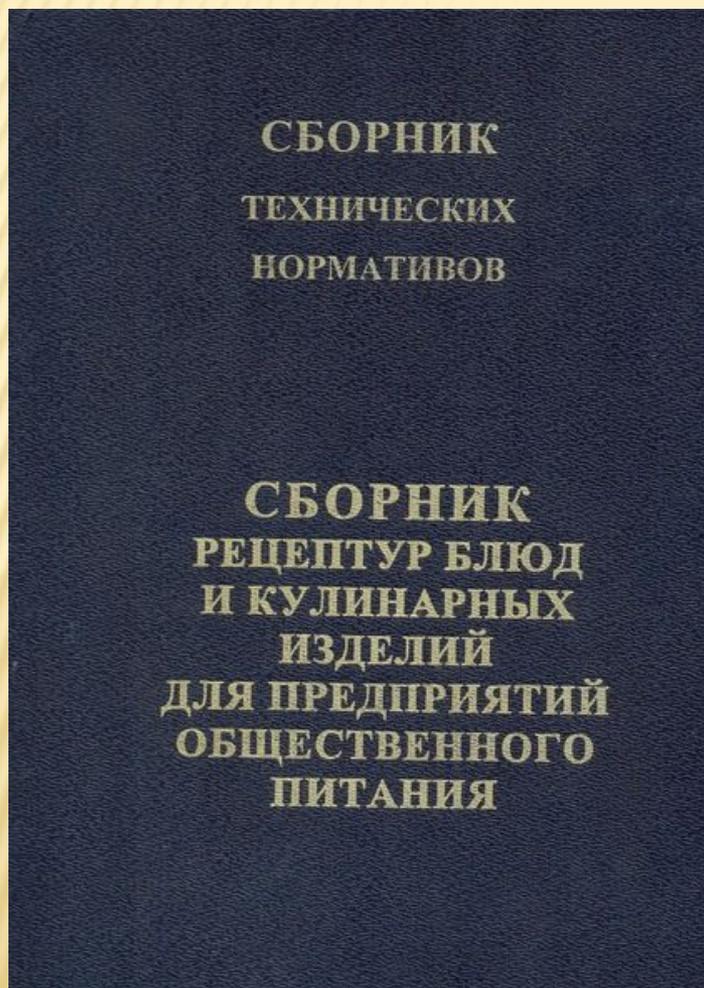
# ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

---

- 1. Бульон или отвар должен закипеть.
- 2. Подготовленные продукты закладываем только в кипящую жидкость, в определенной последовательности.
- 3. При варке супов с кислыми продуктами и картофелем, в первую очередь закладываем картофель, потому что в кислой среде он плохо разваривается.
- 4. Пассированные овощи закладываем в суп за **10-15** мин до готовности.

- 
- **5. Заправочные супы заправляем мучной пассировкой.**
  - **6. Варят супы при медленном кипении.**
  - **7. Специи и соль кладем за 5-10 мин до готовности. Строго следить за закладкой специй, нельзя допускать переизбыток специй.**
  - **8. Готовые супы оставляем для настаивания.**

# СБОРНИК РЕЦЕПТУР



# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТОЧКА

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда \_\_\_\_\_



Сборник рецептов \_\_\_\_\_ 2002 \_\_\_\_\_ Рецепт № 887 колонка \_\_\_\_\_ 1 \_\_\_\_\_

Наименование сырья	Масса брутто	Масса нетто
Молоко	737	700
Вода	200	200
Сахар	80	80
Крахмал	50	50
Ванилин	0,03	0,03
Выход		1000

В кипящем молоке растворяют сахар. Вливают предварительно разведенный молоком или водой процеженный крахмал и непрерывно помешивают, варят при слабом кипении в течении 8-10 минут. К концу варки добавляют ванилин.

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА С ККАЛ

## Технологическая карта №33

### Рассольник ленинградский

Выход 200 г

Продукты	Масса, г		Химический состав, г			Ккал
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У	
Картофель	80	60				
Крупа: перловая, рисовая, овсяная	4	4				
Лук репчатый	5	4				
Морковь	10	8				
Огурцы соленые	14	12				
Бульон или вода	150	150				
Масло сливочное	4	4				
Сметана	8	8				
<b>ВЫХОД</b>		<b>200</b>	4,02	9,04	25,9	<b>119,68</b>

# ПРАВИЛА ПОДАЧИ:

- **Перед отпуском суп размешиваем в кастрюле и наливаем в тарелку, так чтобы было нормальное соотношение жидкости и гарнира**
- **(жидкости должно быть не менее 50%)**
- **Отпускаем в подогретой посуде. Сначала кладем кусочки мяса, птицы, рыбы, потом наливаем суп. Посыпаем зеленью. Сметану подаем отдельно или кладем в тарелку с супом.**
- **Выход порции 500, 400, 300, 250 г.**

# ОТПУСК СУПОВ И ОФОРМЛЕНИЕ



