

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**



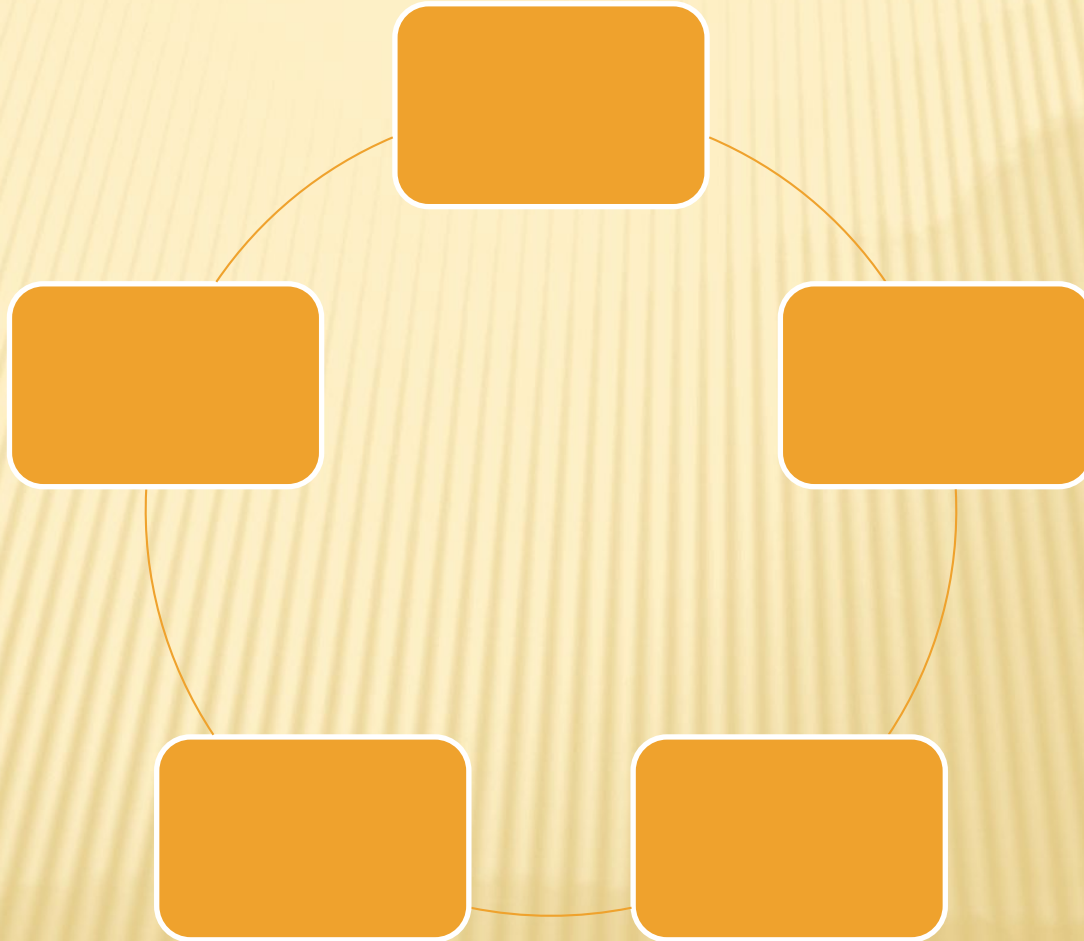
ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ

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

ПО СПОСОБУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

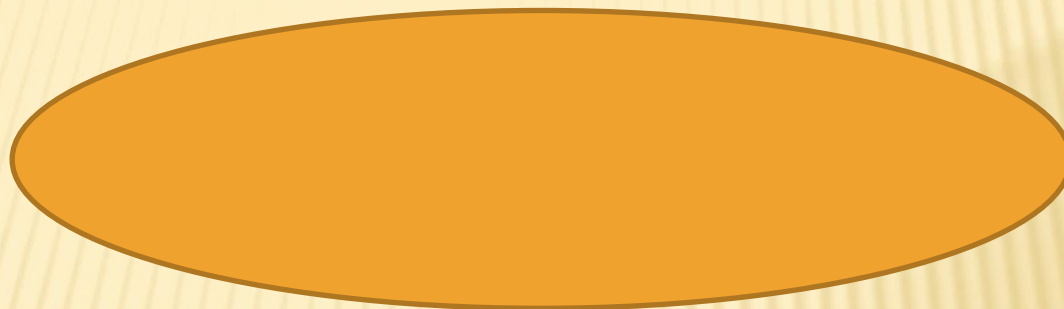
- **Заправочные супы**
- **Прозрачные супы**
- **Молочные супы**
 - **Сладкие супы**
 - **Супы-пюре**
- **Холодные супы**

ЧТО МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ В КАЧЕСТВЕ ЖИДКОЙ ОСНОВЫ?



ПО ТЕМПЕРАТУРЕ ПОДАЧИ СУПЫ БЫВАЮТ:

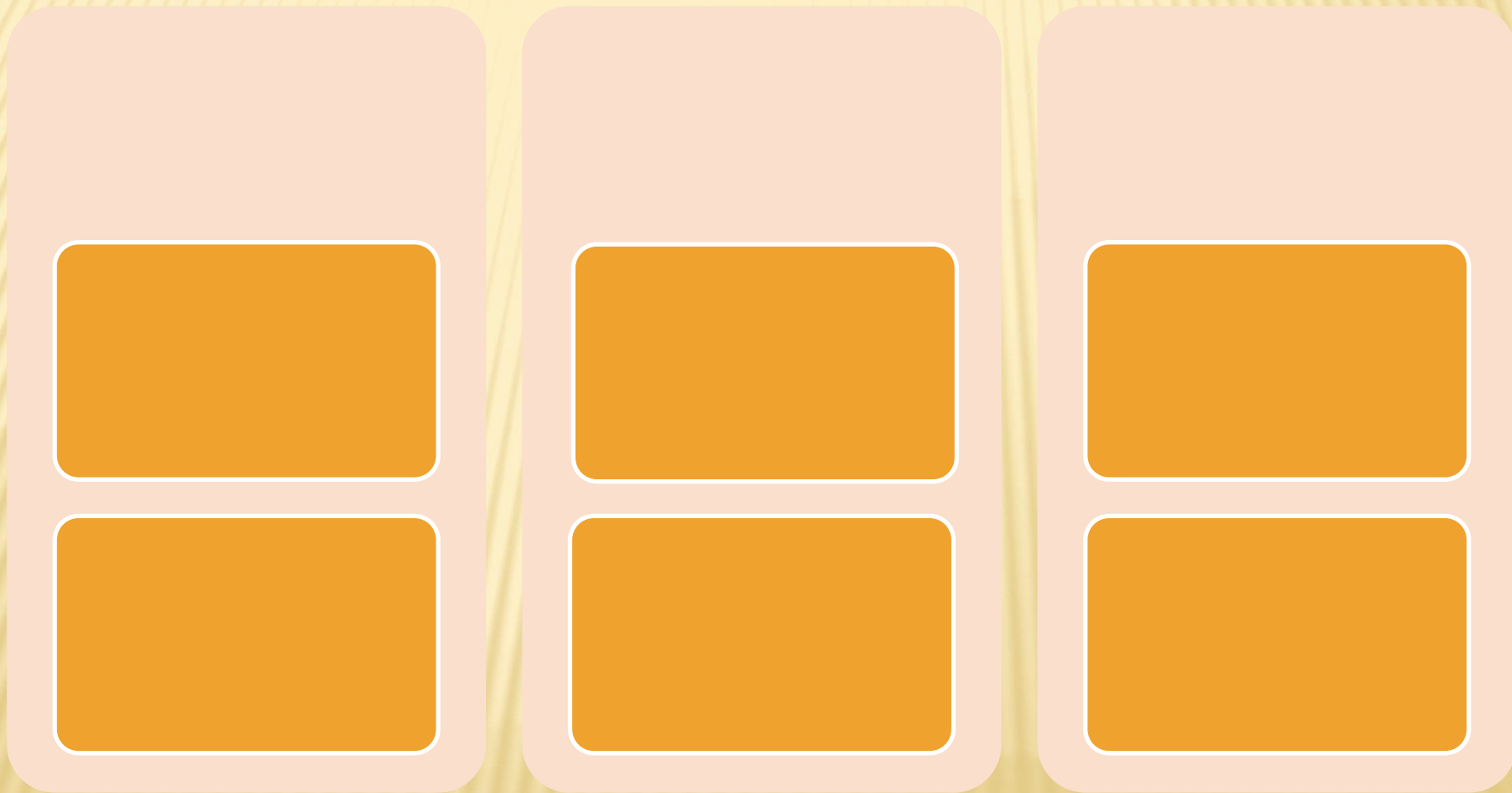
□ **1.**



□ **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

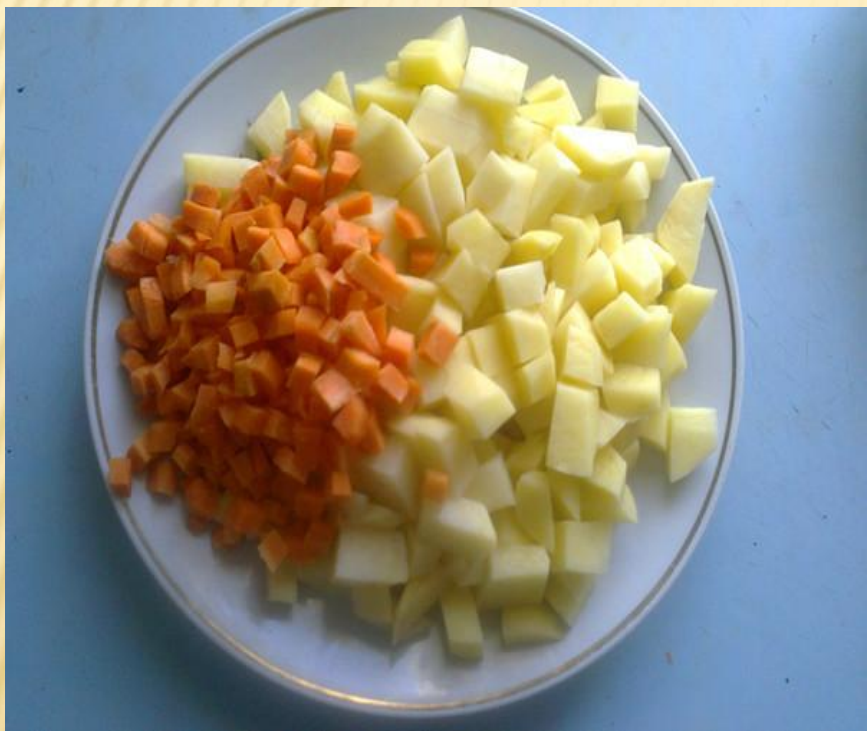
Супы-пюре

прозрачные

холодные

сладкие

ПОДГОТОВКА ПРОДУКТОВ: ОВОЩИ НАРЕЗАЕМ СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ ФОРМОЙ НАРЕЗКИ



КРУПЫ ПЕРЕБИРАЕМ И ПРОМЫВАЕМ



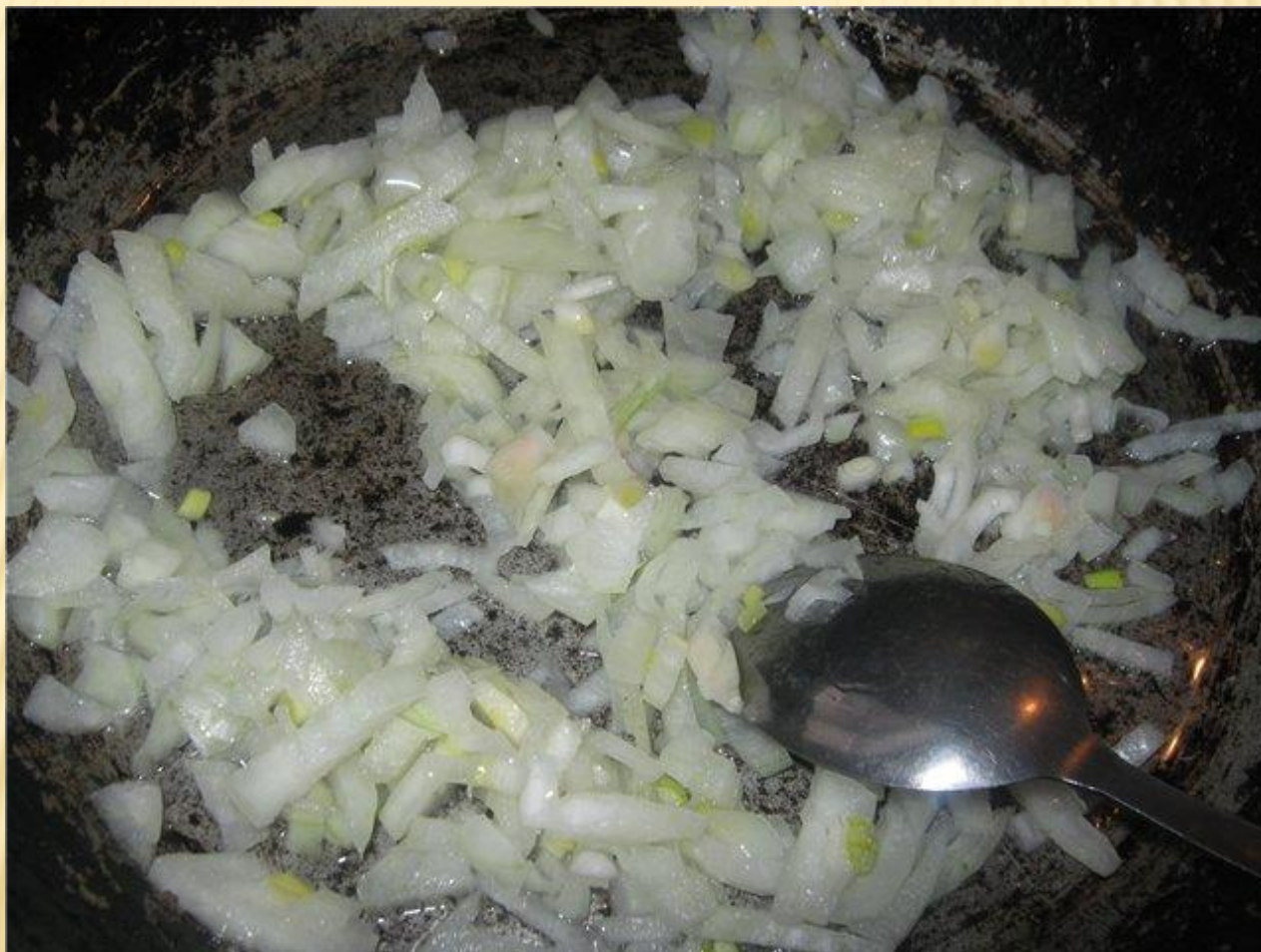
ПЕРЛЮВУЮ КРУПІУ
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ОТВАРИВАЕМ ДО
ПОЛУГОТОВНОСТИ ИЛИ
ЗАМАЧИВАЕМ



МОРКОВЬ ПАССЕРУЕМ



РЕПЧАТЫЙ ЛУК ПАССЕРУЕМ



ТОМАТНУЮ ПАСТУ (ПЮРЕ) ПАССЕРУЕМ



МУКУ ПАССЕРУЕМ



СОЛЕННЫЕ ОГУРЦЫ ОЧИЩАЕМ ОТ КОЖИЦЫ И СЕМЯН, ПРИПУСКАЕМ



МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ПЕРЕБИРАЕМ И ПО НЕОБХОДИМОСТИ ИЗМЕЛЬЧАЕМ



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 крупa								+
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



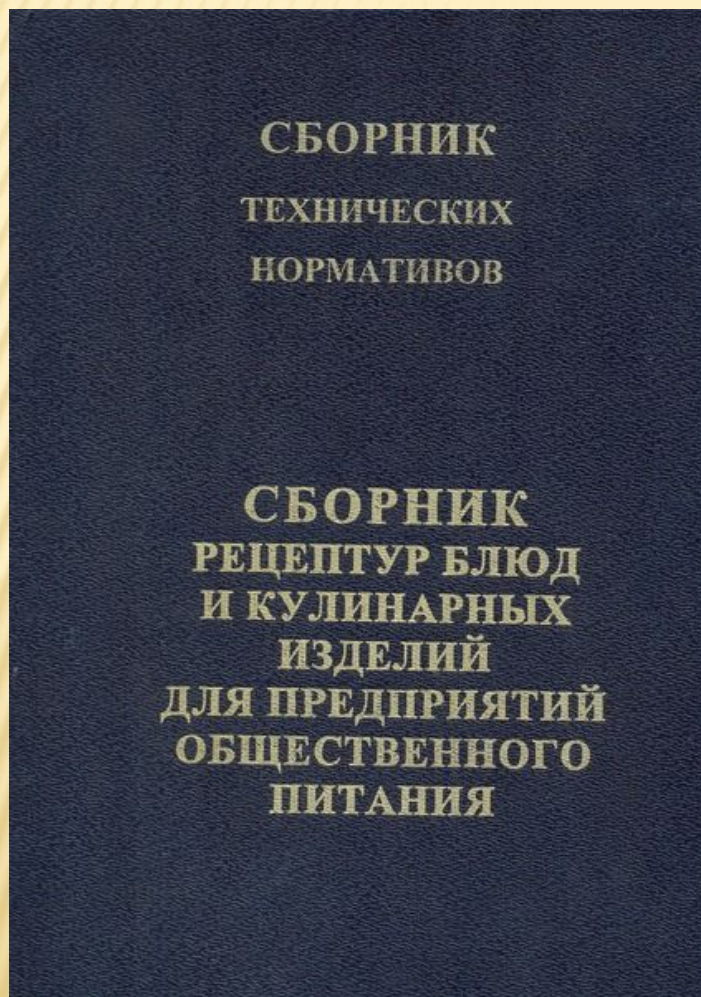


ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ И ОБЩИЕ ПРАВИЛА СУПОВ.

- 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				
ВЫХОД		200	4,02	9,04	25,9	119,68

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



