**Дата: 05.09.2024**

**Группа КХР-02**

**Дисциплина: МДК 02.02 Технология приготовления несложных блюд**

**Тема: Приготовление заправочных супов**

1. Актуализация опорных знаний

Ответить на вопросы:

1. основные питательные вещества супов

2. классификация супов

3. организация работы в суповом отделении горячего цеха

2. Изучение новой темы

Составит конспект:

**классификация заправочных супов**

**Супы с крупами, бобовыми, макаронными изделиями**

**Картофельные супы**

**Борщи**

**Рассольники**

**Заправочные супы -**

**это супы, заправленные пассированными овощами.**

**Щи**

**Солянки**

**Супы зарубежных кухонь**

**Супы фирменные**

**Ассортимент заправочных супов**

|  |  |
| --- | --- |
| Группа блюд | Ассортимент блюд |
| Супы картофельные | Супы с крупами , с макаронными изделиями, с бобовыми. Супы с фрикадельками (мясными, рыбными, куриными). |
| Супы без картофеля | Супы с крупами, бобовыми, макаронными |
| Борщи | С картофелем и капустой, московский, флотский, украинский, с черносливом и грибами, с фасолью, зеленый. |
| Щи | Из свежей капусты, из квашеной капусты, зеленые, по-уральски, суточные. |
| Рассольник | Петербургский, домашний, московский |
| Солянки | Домашняя, мясная сборная, рыбная, из птицы, по-ленинградски. |

**По составу заправочные супы принято делить на две группы:**

супы с овощным гарниром;

супы с гарниром из круп, бобовых и мучных изделий.

**Процесс приготовления заправочных супов**

Процесс приготовления заправочных супов вклю­чает следующие операции: приготовление бульона, подготовка и приготовление гар­нира, закладка гарнира в бульон, варка супа, доведение супа до вкуса, выдержка супа 10-15минут.

Основными процессами являются:

**Приготовление бульонов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Виды бульонов** | **Сырье** | **Подготовка сырья** | **Время варки** |
| Костный | Трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные ( используют для соусов). | Молодые кости обжарить 20-30 мин, измельчают, закладывают в холодную воду | Говяжьи кости 3-4 ч, свиные и бараньи 2-3 ч. |
| Мясокостный | Кости и мясо грудинки, лопатки, подлопаточной части, покромки I категории. | кости вместе с мясом закладывают в холодную воду и варят. Через 1,5-2 ч вынимают готовое мясо, а кости продолжают варить. | Говядина – 2-2,5 часа,  Баранина и свинины - 1,5-2 часа. |
| Из птицы | Целые тушки, кости, субпродукты (кроме печени) | Кости мелко рубят, закладывают в холодную воду. Целые тушки заправляют, заливают холодной водой. | Куры-1час;  индейки – 1,5часа;  утки – 1,5часа;  гуси – 2часа. |
| Рыбный | Мелкая рыба, головизна осетровых, пищевые отходы (головы, плавники, кожу, кости) | Обработка и закладка в холодную воду. | Около 1часа. |
| Грибной | Свежие и сушеные грибы | Свежие грибы - обрабатывают; сушеные - замачивают на 3-4 ч. в холодной воде и варят  в этой же воде. | Свежие - 1час;  сушеные – 1,5-2часа. |

**Практическая работа**

**Суп картофельный с крупой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья на 1 порцию, г. |  | |
| Брутто  Нетто | цена | сумма |
| Картофель | 160 | 120 |  |
| Крупа рисовая | 10 | 90 |  |
| Морковь | 20 | 75 |  |
| Лук репчатый | 20 | 63 |  |
| Масло растительное | 5 | 150 |  |
| Соль | 4 | 50 |  |
| Зелень | 3 | 320 |  |
| Перец черный молотый | 5 | 920 |  |
| Лавровый лист | 1 | 900 |  |
| **Выход** | **500** | **–** |  |