**МДК 02.01. ПК-03 06.09.2024**

**Лекция**

**Тема:** Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

- особенности приготовления борщей.

- оформление, отпуск, подача.

Основной составной частью борщей является **свекла.** Почти во все разновидности борщей входит капуста свежая или квашеная, а во многие — и картофель. Кроме того, при приготовлении борщей используют лук, морковь, белые коренья, томатное пюре. Такой набор овощей обеспечивает особый вкус и аромат блюд. Очень ценен минеральный состав борщей: соотношение соеди­нений кальция и фосфора в них близко к оптимальному, а по со­держанию микроэлементов они значительно превосходят другие заправочные супы.

**Борщ.** В кипящий бульон кладут свежую нашинкованную капу­сту, проваривают 10... 15 мин. Затем вводят борщевую заправку, соль, специи, сахар и варят еще 5... 10 мин. Борщ можно запра­вить мучной пассеровкой. Если готовят борщ из вареной свеклы, то после проваривания в бульоне капусты в течение 10... 15 мин кладут пассерованные овощи с томатным пюре и за 5... 10 мин до готовности — нашинкованную вареную свеклу.

Квашеную капусту тушат отдельно и вводят в борщ одновре­менно с борщевой заправкой.Отпускают борщ со сметаной и зеленью.

**Борщ с капустой и картофелем.** В кипящий бульон закладыва­ют нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут карто­фель, нарезанный брусочками, варят 10... 15 мин, добавляют бор­щевую заправку или пассерованные овощи и тушеную свеклу, по­сле чего варят борщ до готовности. За 5... 10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи.

Отпускают со сметаной и зеленью.

**Борщ московский.** Для приготовления этого борща бульон ва­рят с добавлением костей свинокопченостей. Готовят его без кар­тофеля и мучной пассеровки. При отпуске в тарелку с борщом кладут предварительно прогретые мясные продукты: говядину (25 г), сосиски, нарезанные поперек или ломтиками (25 г), и ветчи­ну (25 г). Отдельно подают ватрушки (2 шт.).

В ресторанах борщ московский готовят по заказу: в суповую миску кладут мясной набор (по 1...2 ломтика каждого вида про­дуктов), заливают борщом, доводят до кипения и подают с зеле­нью, сметаной, ватрушками. При массовом приготовлении про­гретый в бульоне набор кладут в тарелку и заливают борщом.

**Борщ украинский.** Готовят так же, как борщ с капустой и кар­тофелем, но одновременно со специями закладывают перец слад­кий, нарезанный соломкой, и мучнуюпассеровку, разведенную бульоном или водой. Готовый борщ перед подачей заправляют шпиком, растертым с чесноком.

Рекомендуется отпускать борщ с говядиной или свининой. От­дельно можно подать пампушки с чесноком. Для соуса чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

**Отпуск заправочных супов** (борщи, щи, рассольники) происхо­дит в глубоких суповых тарелках. При подаче глубокую тарелку ставят на подставную тарелку, рядом кладут столовую ложку углуб­лением вверх. Перед подачей в заправочные супы кладут зелень и сметану. Сметану и зелень можно подать в отдельной посуде — соуснике и розетке. К борщам отдельно на пирожковой тарелке рекомендуется подавать пампушки с чесноком; к щам — пирожки, ватрушки; к рассольникам — кулебяки, расстегаи.

Такие заправочные супы, как борщ украинский или щи суточ­ные, можно приготовить и подать в глиняном горшочке

**Требования к качеству борщей. Условия и сроки хранения супов. (органолептическая оценка)**

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет, которые свидетельствуют о соблюдении правил техно­логии приготовления и режима хранения.

**Борщи.** Капусту нарезают соломкой или шашками, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Овощи — мягкие, но не разварены, капуста — упругая. Во всех видах борщейформа нарезки овощей сохранена, на поверхности — блестки жира оранжевого цвета, сметана не размешана, сверху суп посы­пан мелко рубленой зеленью. Цвет — малиново-красный. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

**2. Ответьте на вопросы и выполните задания:**

1. Какой ингредиент является главным в приготовлении борща?

2. Назовите способы и правила подготовки свеклы для борща

3. Как можно исправить дефект борща – изменение цвета (обесцвечивание) при приготовлении?

4. Назовите температуру подачи борщей.

Заполните таблицу:

Рецептура: Борщ с капустой и картофелем

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п  | Наименование сырья | Масса сырья по сборнику рецептур | Масса сырья (г) на 1 порцию | Масса сырья (г) на 50 порцию |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| 1 | Свекла  | 260 | 160 |  |  |  |  |
| 2 | Капуста свежая  | 100 | 80 |  |  |  |  |
| 3 | Картофель | 107 | 80 |  |  |  |  |
| 4 | Морковь | 50 | 40 |  |  |  |  |
| 5 | Петрушка (корень) | 13 | 10 |  |  |  |  |
| 6 | Лук репчатый | 48 | 40 |  |  |  |  |
| 7 | Томатное пюре | 30 | 30 |  |  |  |  |
| 8 | Жир кулинарный | 20 | 20 |  |  |  |  |
| 9 | Сахар | 10 | 10 |  |  |  |  |
| 10 | Уксус 3% | 16 | 16 |  |  |  |  |
| 11 | Бульон костный | 800 | 800 |  |  |  |  |
| **Выход** |  | 1000 |  | 500 |  |  |

1. Рассчитайте массу сырья на 1 порцию в (г)

2. Рассчитайте массу сырья на 50 порций (г)

!!!!! Обратите внимание на выход блюда и норму закладки по сборнику рецептур. Используйте знания по «Основам калькуляции и учета»