**ПК-03 МДК 02.01 06.09.2024**

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

- особенности приготовления картофельных супов с крупами, бобовыми и макаронными изделиями.

- оформление, отпуск, подача.

**Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями**

Можно приготовить картофельные и овощные супы вегетари­анские и на бульонах. Для бульонов используют говядину, барани­ну, свинину, птицу, консервы, пельмени, бульонные кубики, рыбу, грибы, морепродукты. В супы на овощных отварах можно доба­вить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки.

**Суп крестьянский.** Суп приготавливают на мясокостном или костном бульоне. Морковь, петрушку и лук нарезают кружочками, белокочанную капусту — шашками, картофель — кубиками. Коре­нья и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту, до-I водят до кипения, кладут картофель, пассерованные овощи, варят 10... 15 мин, добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готов­ности.

Суп крестьянский можно приготовить с крупой — перловой, овсяной, пшенной, при этом норму закладки картофеля уменьша­ют. Крупу закладывают в бульон в первую очередь.

При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сметану и измель­ченную зелень.

**Суп** из **овощей.** Капусту нарезают шашками, картофель — ку­биками или дольками, морковь и петрушку — дольками, брусочка­ми, репчатый лук и помидоры — дольками. Коренья и лук пассеру­ют. В кипящий бульон кладут капусту, доводят до кипения, закла­дывают пассерованные овощи, картофель, варят 10... 15 мин, до­бавляют сырые или слегка пассерованные помидоры, консервиро­ванный зеленый горошек или фасоль, специи, соль и варят до го­товности. В суп можно положить вареные белые грибы.

Ассортимент овощей, входящих в этот суп, разнообразен и за­висит от времени года. Кабачки, тыкву для супа нарезают кубика­ми, стручки зеленого горошка и фасоли — ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия.

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

**Суп картофельный.** Картофель нарезают кубиками, дольками или брусочками, морковь и петрушку — кубиками или брусочка­ми, репчатый лук — дольками. Коренья и лук пассеруют. В кипя­щий бульон или воду закладывают картофель, пассерованные ко­ренья и лук и варят до готовности. За 5... 10 мин до окончания вар­ки добавляют специи и соль. Можно добавить пассерованное то­матное пюре или свежие помидоры. Если суп приготавливают на грибном бульоне, то вареные грибы нарезают ломтиками или со­ломкой, слегка обжаривают и кладут в суп вместе с пассерованны­ми овощами.

При отпуске в тарелку кладут мясо или рыбу, наливают суп, по­сыпают измельченной зеленью.

**Суп картофельный с крупой.** Картофель нарезают крупными кубиками, морковь, петрушку — мелкими кубиками, лук — крош­кой (мелкими кубиками). Коренья и лук пассеруют. Крупы (кроме манной) перебирают, промывают и ошпаривают, перловую крупу отваривают до полуготовности, а манную просеивают.

В кипящий бульон закладывают подготовленную крупу, варят 10 мин, кладут картофель, пассерованные овощи, варят до готов­ности. За 5... 10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до конца варки

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

**Суп полевой.** Шпик нарезают кубиками, обжаривают, а на вы­делившемся жире пассеруют репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками. Картофель также нарезают кубиками. В кипящий бу­льон или воду кладут лук со шпиком, подготовленное пшено и ва­рят 10... 15 мин. Затем кладут картофель, продолжают варить, до­бавляют специи, соль и доводят до готовности.

При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

**Суп картофельный** с **бобовыми.** Фасоль, горох или чечевицу перебирают, промывают, заливают холодной водой (2... 3 л на 1 кг бобовых), замачивают на 2...3 ч, затем варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. Картофель нарезают крупными кубиками. В кипящий бульон закладывают фасоль, го­рох или чечевицу, доводят до кипения, кладут картофель, пассеро­ванные овощи, через некоторое время добавляют специи, соль и варят до готовности.

При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или свинокопчено­стей, наливают суп, посыпают зеленью.

**Суп картофельный с макаронными изделиями.** Макаронные изделия перебирают, макароны разламывают на кусочки длиной 3...4 см. Для супа с макаронами, лапшой, вермишелью картофель нарезают брусочками или дольками, а с суповой засыпкой — ку­биками. Морковь, петрушку нарезают брусочками для супа с ма­каронами, соломкой — для супа с лапшой или вермишелью, кру­жочками или ломтиками — для супа с засыпкой, лук шинкуют. Суп готовят с курицей, субпродуктами птицы, говядиной, мясны­ми консервами, грибами.

В кипящий бульон закладывают макароны или лапшу, варят 10... 15 мин, кладут картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. В конце варки добавляют соль, специи и пассерован­ное томатное пюре. Суп можно готовить без томата. Если готовят суп с вермишелью или с суповой засыпкой, то их закладывают по­сле пассерованных овощей, за 10... 15 мин до готовности супа.

При отпуске в тарелку кладут мясо, птицу или субпродукты, на­ливают суп, посыпают зеленью.

**Задания к самостоятельной работе**

**1. Составить конспект.**

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

1. Назовите форму нарезки картофеля для приготовления супа картофельного.

2. Как подготовить коренья и лук для супа картофельного?

В таблице укажите последовательность (цифрами) закладывания продуктов супы

|  |  |
| --- | --- |
| Продукты | **суп** |
| С картофелем и макаронами | Картофельный с крупой | Картофельный с бобовыми |
| Пассерованные овощи |  |  |  |
| Картофель  |  |  |  |
| Подготовленная рисовая крупа |  |  |  |
| Вермишель |  |  |  |
| Подготовленные бобовые  |  |  |  |

Учебник . Т.А. Качурина Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента , гл 2, стр 46 -48