**Предмет – МДК 02.01. Занятие на 15.09.**

**Группа АДП-22.**

**ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1**

**ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

***Тема*:** Организация рабочего места повара по приготовлению заправочных супов, супов-пюре.

***Цель работы*:** изучить рациональную организацию рабочих мест поваров супового отделения горячего цеха при приготовлении заправочных супов, супов-пюре.

***Материальное оснащение***: индивидуальные задания.

***Время выполнения***: 2 часа.

***Порядок выполнения работы*:**

1. Изучите теоретическую часть. Законспектируйте материал в рабочих тетрадях.

2. Составьте краткий конспект в рабочих тетрадях по дисциплине.

3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для первых блюд в соответствии с заданием.

4. Заполните таблицу «Органолептические требования к качеству приготовленных блюд»

5. Дайте ответы на контрольные вопросы.

6. Сделайте вывод о проделанной работе.

**1. Теоретическая часть.**

***Супы.***

Супы являются важной составной частью обеда. Они состоят из двух частей: жидкой – основы и плотной – гарнира. В качестве жидкой основы используют бульон, молоко, отвары из круп, овощей, фруктов, квас и др. В жидкой части супа содержатся экстрактивные и минеральные вещества, органические соединения, которые придают бульонам вкус, аромат и являются раздражителями пищеварительных желез. Поэтому супы возбуждают аппетит и способствуют лучшему усвоению пищи.

Для гарнира используют разнообразные продукты: овощи, грибы, крупы, бобовые и макаронные изделия, рыбу, мясо, птицу и др.

Плотная часть супа содержит пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Калорийность жидкой основы незначительна – 15–20 ккал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью.

***Супы классифицируют:***

- по температуре подачи: на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С;

- по способу приготовления: на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

- по жидкой основе: супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисломолочных продуктах.

***Приготовление бульонов***.

Бульон – это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы, грибов. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества.

В зависимости от концентрации растворимых веществ бульоны приготавливают нормальные и концентрированные. Для получения нормального бульона на 1 кг продукта берут 4–5 л воды, а для получения концентрированного – 1,25 л.

Бульоны готовят: костный, мясокостный, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар.

***Заправочные супы***.

Заправочными супами называются супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами.

Заправочные супы подразделяют на: щи; борщи; рассольники; овощные супы; картофельные; супы с макаронными и мучными изделиями; супы крупяные; солянки.

***Супы – пюре***.

Супы-пюре представляют однородную протертую массу с консистенцией густых сливок. Благодаря этому супы-пюре получили наибольшее распространение в детском, диетическом и лечебном питании, когда необходимо обеспечить механическое щажение желудочно-кишечного тракта. Основа таких супов - жидкий белый соус на бульоне из мяса, рыбы, птицы, грибов, овощей (вместо белого соуса можно использовать отвар рисовой или перловой крупы или молочный соус). Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают варке, тушению или припусканию до полной готовности, затем протирают. Чтобы частицы протертых продуктов были равномерно распределены по всей массе и не оседали на дно посуды, в супы-пюре (кроме супов из круп) добавляют белый соус, приготовленный из муки (пассерованной с жиром или без него) и бульона или отвара овощей.

Супы-пюре готовят из следующих продуктов:

- кабачки, свежие огурцы, капуста белокочанная, цветная, брюссельская, савойская, шпинат, салат, лук-порей, помидоры с яблоками, спаржа); бобовых (горох, белая фасоль, чечевица);

- круп (овсяная, перловая, рисовая);

- птицы (куры, цыплята- бройлеры, индейки, утки);

- грибов (белые, шампиньоны, сморчки);

- субпродуктов (печень).

**2. Практическая часть.**

1. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).

2. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 50 порций супа-пюре из зеленого горошка.

3. Подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 20 порций суп –лапша домашняя.

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.1**

Наименование блюда**: «Борщ украинский»**

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 141

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса п/ф или готового изделия (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | В кипящий бульон закладывают свежую капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками или дольками, варят 10–15 мин, закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу с томатом. Доводят до кипения, кладут сладкий перец, нарезанный соломкой, вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, добавляют специи, соль, сахар и варят до готовности. Перед подачей заправляют чесноком, растертым со шпиком  **Подача**  В столовую порционную глубокую подогретую тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень, отдельно можно подать пампушки с чесноком.  **Температура подачи**: не ниже 750С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:** .  **Консистенция:**  **Цвет:**  **Вкус:**  **Запах:** |
| 1 | Свекла | 150 | 120 |  |
| 2 | Капуста свежая | 100 | 80 |  |
| 3 | Картофель | 213 | 160 |  |
| 4 | Морковь | 50 | 40 |  |
| 5 | Лук репчатый | 36 | 30 |  |
| 6 | Чеснок | 4 | 3 |  |
| 7 | Томатное пюре | 30 | 30 |  |
| 8 | Мука пшеничная | 6 | 6 |  |
| 9 | Шпик | 10,4 | 10 |  |
| 10 | Масло растительное | 20 | 20 |  |
| 11 | Сахарный песок | 10 | 10 |  |
| 12 | Уксус 9% | 3 | 3 |  |
| 13 | Перец болгарский сладкий | 27 | 20 |  |
| 14 | Бульон | 750 | 750 |  |
| 15 | Говядина | 220 | 160 | **100** |
| 15 | Перец горошком | 0,010 | 0,010 |  |
| 16 | Лавровый лист | 0,04 | 0,04 |  |
| 17 | Соль | 6 | 6 |  |
| 18 | Сметана | 40 | 40 |  |
| 19 | Зелень | 6 | 4 |  |
|  |  |  |  |  |
| **Выход 1 порции** | | - | **-** | **1000** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.2.**

Наименование блюда**: «Пампушки с чесноком**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 142

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Масса п/ф или готового изделия (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | | Пшеничную муку высшего сорта просеять, высыпать в миску, в середине сделать углубление и добавить растворенные в теплой воде дрожжи, сахар, соль. Постепенное смешать ингредиенты и замесить тесто до получения однородной консистенции, добавить растительное масло и продолжать замес теста до тех пор пока тесто не будет прилипать к стенкам посуды и к рукам. Готовое тесто накрыть и поставить в теплое место для брожения.  Из дрожжевого теста формуют шарики массой 30г, укладывают на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7-8 мин. При подаче пампушки поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.  **Подача**  При подаче пампушки поливают соусом.  **Температура подачи**: 30 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 6 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:** круглой формы, с золотистой корочкой  **Консистенция:** мягкая  **Цвет:** золотисто-коричневый  **Запах:** свойственный свежевыпеченному хлебу с ароматом чеснока |
| 1 | | Мука пшеничная | 80 | 80 |  |
| 2 | | Вода | 35 | 35 |  |
| 3 | | Сахарный песок | 5 | 5 |  |
| 4 | | Дрожжи прессованные | 2,5 | 2,5 |  |
| 5 | | Масло растительное | 2 | 2 |  |
| 6 | | Яйца (для смазки) | 2 | 2 |  |
|  | | **Масса полуфабриката** | - | - | **120** |
|  | | **Масса готового продукта** | - | - | **100** |
|  | | **На соус** |  |  |  |
| 7 | | Чеснок | 3 | 2 |  |
| 8 | | Масло растительное | 5 | 5 |  |
| 9 | | Соль | 1 | 1 |  |
|  | | Вода | 25 | 25 |  |
|  | | **Масса соуса** | - | - | **30** |
|  | |  |  |  |  |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **-** | **100/30** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.3.**

Наименование блюда**: «Суп-лапша домашняя**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 218

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | Приготовить тесто для лапши. На стол высыпать муку горкой, сделать в середине углубление и влить туда смесь из воды, яиц и соли. Замесить тесто, присыпать мукой и оставить для набухания на 20-30 мин.  Морковь и лук нарезать соломкой и пассеровать. Поставить бульон на огонь.  Тесто раскатать толщиной 1 мм на доске, подпыленной мукой, подсушить. Нарезать на полосы шириной 4 см, сложить одну на другую и нарезать соломкой, подсушить, просеять.  В кипящий бульон заложить пассерованные овощи, проварить 2-3 мин. Всыпать лапшу, проварить 1-2 мин. Добавить соль, специи и довести до готовности.  Снять с огня, дать настоятся. Когда жир всплывет на поверхность, налить суп в тарелку и посыпать зеленью.  **Подача**  При подаче в тарелку кладут лапшу, заливают бульоном с овощами. Посыпают рубленой зеленью.  **Температура подачи**: 75 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:** в меру соленый с ароматом овощей, зелени  **Консистенция:** овощей мягкая, лапши не набухшая  **Цвет:** бульона прозрачный, лапши – кремовый или светло-желтый.  **Запах:** свойственный бульону, зелени. |
| 1 | | Лапша домашняя №1040 | - | 80 |
| 2 | | **Масса вареной лапши** | - | 200 |
| 3 | | Морковь | - | - |
| 4 | | Петрушка (корень) | - | - |
| 5 | | Лук репчатый | 48 | 40 |
| 6 | | Лук–порей | - | - |
|  | | Кулинарный жир | 20 | 20 |
|  | | Бульон или вода | 950 | 950 |
|  | | **Выход:** | **-** | **1000** |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **250** |

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.4.**

Наименование блюда**: «Суп-пюре из зеленого горошка**»

Источник: Сборник рецептур блюд кулинарных изделий 2017 г., № рецептуры 248

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование сырья | | Масса брутто (г) | Масса нетто (г) | Технология приготовления блюда (кулинарного изделия) |
|  | | | | | Часть горошка кипятят в собственном отваре.  Лук и морковь нарезают, пассеруют. Припускают в небольшом количестве бульона. Добавляют отварившийся зеленый горошек и припускают до готовности.  Овощи протирают. Соединяют с белым соусом. Разводят бульон и проваривают.  Готовый суп заправляют льезоном.  **Подача**  При подаче в бульонную чашке наливают суп, оформляют целыми горошинами. Отдельно можно подать сухарики.  **Температура подачи**: 65 0С  **Сроки реализации и хранения:** не более 2 часов  **Требования к качеству**  **Внешний вид:**  **Консистенция:**  **Цвет:**  **Запах:**  **Вкус**: |
| 1 | | Горошек зеленый консервированный | 154 | 100 |
| 2 | | Морковь | 25 | 20 |
| 3 | | Петрушка(корень) | - | - |
| 4 | | Лук репчатый | 71 | 60 |
| 5 | | Мука пшеничная | 40 | 40 |
| 6 | | Масло сливочное | 20 | 20 |
|  | | Молоко | 150 | 150 |
|  | | Яйца | - | - |
|  | | Бульон или вода | 800 | 800 |
|  | | Выход: |  | 1000 |
| **Выход 1 порции** | | | **-** | **250** |

**Самостоятельная работа – ответить на вопрос: Что такое супы и их квалификация.**

**Заполнить в тетради по предмету технологические карты из задания.**

**Преподаватель: Александрова И.А.**