

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Саратовской области

«Калининский техникум агробизнеса»

Подготовка поваров по программе «Повар 3 разряда» на договорной основе

Преподаватель: Штепо Е.Н.

«Кулинария. Технология приготовления супов и соусов»

Консультации по телефону преподавателя

ежедневно с 10.00-12.00 ч.

Эл. почта: yekaterinashtepo@yandex.ru

Урок 1-2

Тема урока: Общие сведения о супах. Бульон.

СУПЫ. Общие сведения о супах .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 кал на 1 л бульона, но благодаря наличию в супах плотной части (гарнира) многие супы обладают высокой калорийностью. Ассортимент супов разнообразен.

Супы классифицируют: по температуре подачи — на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75°C, холодных — не

выше 14°C; 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, кисло-молочных продуктах. Горячие супы готовят в суповом цехе, а холодные — в холодном. Супы приготавливают в стационарных или наплитных котлах, кастрюлях, суповых мисках, глиняных горшочках. Кроме того, используют разнообразную посуду и инвентарь: сковороды, сотейники, противни, дуршлаг, грохоты, сита, шумовки, черпаки, маркированные доски, ножи. На рабочем месте повара должны быть настольные весы, разделочные доски, нож, горка, где размещают специи и подготовленные продукты: соленые огурцы, пассерованные овощи, зелень и др. При работе в горячем цехе необходимо соблюдать безопасные условия труда. Во избежание несчастных случаев работники должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования, а также получить инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования вывешивают правила его эксплуатации. Работники, обслуживающие газовое оборудование, должны пройти специальный техминимум. Разбирать, чистить и смазывать оборудование разрешается только при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара или газа. Электроаппаратура должна иметь заземление. Открывать крышки пищеварочных стационарных котлов можно через 5 мин после прекращения подачи пара или электроэнергии; перед открыванием следует приподнять клапан-турбинку за кольцо и убедиться, что внутри котла нет пара. Поверхность плиты должна быть ровной, гладкой, без трещин и заусенцев. Крышки у наплитных котлов во время варки нужно открывать на себя, а продукты закладывать от себя. Наплитные котлы должны иметь прочно прикрепленные ручки. Снимать с плиты котлы массой 15 кг разрешается только вдвоем, транспортировать готовые изделия массой свыше 20 кг нужно на тележках. При жарке во фритюре продукты необходимо обсушить и закладывать в жир по направлению от себя. Нельзя загромождать посудой и тарой проходы около рабочих мест. Пол в производственном помещении должен быть ровным, без выступов, нескользким. Температура в цехе не должна быть выше 26°C.

Приготовление бульонов Бульон — это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы. В бульон из продуктов переходят экстрактивные вещества, белки, жиры, минеральные и ароматические вещества. Вкусовые качества бульона зависят от соотношения в нем воды и продукта, степени его измельчения, продолжительности варки. 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 концентрированного — 1,25 л. Рекомендуется варить концентрированные бульоны, так как это экономит топливо и время изготовления, позволяет использовать посуду меньшей емкости, которую удобнее хранить. Из 1 кг продукта должен получиться 1 л концентрированного бульона. В

дальнейшем для получения нормального бульона 1 л концентрированного бульона разводят 3—4 л горячей воды. Правильное использование сырья, соблюдение норм его закладки и технологии приготовления обеспечивают высокое качество бульона, а от этого зависят вкусовые и ароматические качества супов. Для варки бульонов можно использовать бульонные кубики. В этом случае супы варят на воде без добавления соли, а кубики предварительно растворяют в небольшом количестве горячей воды, вводят в готовый суп за 15—20 мин до отпуска.

На порцию супа (500 г) расходуют 2 кубика (8 г).

Костный бульон Для получения этого бульона используют обработанные трубчатые, тазовые, грудные, позвоночные кости, говяжьи, свиные и бараньи.

Приготовление мяскокостного бульона Приготавливают из мяса и костей. Позвоночные кости разрубают по суставам, плоские на мелкие части, у трубчатых отрубают утолщения, трубки оставляют целыми. Из нарубленных костей полнее извлекаются растворимые вещества, бульон получается более насыщенным. Мясо для варки берут кусками 1,5-2кг. **Приготовление бульона** • Подготовленные кости залить холодной водой • Довести до кипения, снять пену • Варить при слабом нагреве 2-3 часа • Заложить мясо • Быстро довести до кипения • Снять пену и жир • Варить 1,5-2 часа • За 30-40 минут до окончания добавить слегка подпеченные коренья и лук, пучок пряных овощей • Готовое мясо вынуть • Бульон процедить.

Бульон из птицы Для приготовления используют целые тушки птицы, субпродукты, кости. Приготовление бульона • Тушки заправить, кости измельчить и промыть • Подготовленные продукты залить холодной водой • Довести до кипения, периодически снимая жир • Через 20-30 минут после закипания заложить подпеченные коренья и лук • Готовый бульон слить и процедить Продолжительность варки бульона зависит от вида птицы, возраста и продолжается 1-2 часа.

Рыбный бульон Для его приготовления используют рыбу и рыбные пищевые отходы (головы, плавники, кожу, хвосты, кости). Приготовление бульона • Подготовленные рыбные пищевые отходы и рыбу кладут в воду • Заливают холодной водой (на 1кг продукта – 3-3,5 литра воды) • Доводят до кипения • Снимают пену, кладут сырые белые коренья, лук • Варят при слабом кипении 50-60 минут • Дают бульону настояться и процеживают При приготовлении бульона из голов рыбы семейства осетровых через час после закипания головы вынимают, отделяют мякоть от хрящей, хрящи заливают горячей водой и продолжают варить до размягчения 1-1,5 часа. Готовый бульон процеживают.

Грибной отвар. Для приготовления используют свежие и сушеные грибы. Приготовление грибного отвара • Сушеные грибы перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 10-15 минут, чтобы отмокли присохшие посторонние частицы • Хорошо промывают • Заливают холодной водой (на 1кг – 7 литров) на 2-4 часа • Грибы вынимают,

промывают, заливают водой, в которой они замачивались и варят 40-60 минут без соли при слабом кипении • Готовый отвар сливают, дают отстояться, процеживают не до конца • Сваренные грибы промывают для удаления остатков песка, шинкуют, рубят или пропускают через мясорубку и кладут в суп за 5-10 минут до окончания варки.

Приготовление коричневого бульона • Кости промывают, рубят на куски 5 -7 см. 7 • Подготовленные кости жарят на противне в жарочном шкафу при 160 – 170* С с добавлением моркови, петрушки, лука репчатого до приобретения коричневой окраски (1 -1,5 ч). • Обжаренные кости с подпеченными кореньями кладут в котел, заливают горячей водой и варят 5 – 6 часов при слабом кипении. • Готовый бульон процеживают.

Урок 3-4

Тема урока: Заправочные супы.

Заправочными супами называют супы, при приготовлении которых в бульоне, грибном отваре или воде проваривают до готовности овощи, картофель, крупы, бобовые, макаронные изделия. Эти супы заправляют пассерованными овощами. Характерной особенностью заправочных супов является то, что подготовленные продукты закладывают в определенной последовательности и проваривают в жидкой основе. Поэтому они приобретают вкус и аромат тех продуктов, которые используют для супа. В зависимости от используемых продуктов заправочные супы подразделяют на щи, борщи, рассольники, овощные супы, картофельные, супы с макаронными и мучными изделиями, супы крупяные, солянки. Заправочные супы представляют наиболее распространенную группу. Для их приготовления необходимо в первую очередь подготовить продукты. Обработанные овощи нарезают, используя соответствующую форму нарезки (брусочки, дольки, соломка, кубики) в зависимости от вида супа. Овощи для супов используют сырыми или подвергают предварительной тепловой обработке. Квашеную капусту и свеклу тушат. Морковь, репу, лук, помидоры, томат пассеруют. Пассеруют овощи в сотейнике, кастрюле или на сковороде. Вначале в посуде растапливают жир (сливочное масло, маргарин или кулинарный жир) — 10—15% массы продуктов, затем кладут нарезанные овощи слоем 3—4 см и пассеруют при температуре ПО— 120°С, периодически помешивая. Супы, заправленные пассерованными овощами, имеют приятные вкус, аромат и хороший внешний вид. Томатное пюре перед использованием разводят небольшим количеством бульона или воды и пассеруют с жиром 15—20 мин. Если необходимо пассеровать томатное пюре вместе с овощами, то вначале овощи пассеруют до размягчения, а затем кладут разведенное томатное пюре и имесеруют вместе.

Муку высшего и 1-го сортов пассеруют без жира или с жиром. При пассеровании без жира (сухая пассеровка) просеянную муку насыпают на противень или сковородку слоем 2— 2,5 см и пассеруют в жарочном шкафу или на плите при температуре 120—130°С, периодически помешивая, до образования светло-желтого цвета. Спассерованную муку охлаждают,

соединяют с небольшим количеством охлажденного бульона или овощного отвара, размешивают до однородной массы и процеживают.

Соленые огурцы обрабатывают, нарезают и припускают.

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают, так как отвары из нее имеют темный цвет и слизистую консистенцию, что придает супам неприятный внешний вид. Макароны перебирают, разламывают. При приготовлении супов необходимо соблюдать следующие правила варки.

Правила варки заправочных супов .

1. Бульон или отвар довести до кипения .

2. Подготовленные продукты закладывать только в кипящую жидкость в определенной последовательности .

3. Пассерованные овощи закладывать в суп за 10-15 минут до готовности

4. Мучную пассеровку вводить за 5-10 минут до окончания варки

5. Варить супы при слабом кипении

6. Специи и соль закладывать за 5-7 минут до готовности

7. Дать готовому супу настояться 10-15 минут

8. Отпускать в подогретой тарелке

Щи

Щи являются русским национальным блюдом. Приготавливают щи из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, щавеля и шпината, иногда из молодой крапивы. В качестве жидкой основы используют костный и рыбный бульоны, грибной, овощные и крупяные отвары. На рыбном бульоне чаще всего готовят щи из квашеной капусты. Свежую капусту белокочанную или савойскую нарезают шашками или соломкой, квашеную капусту предварительно тушат. Некоторые сорта капусты придают щам горьковатый вкус, такую капусту перед использованием ошпаривают. При отпуске к щам из свежей капусты можно подать пирожки, или ватрушки, или кулебяку; из квашеной капусты — рассыпчатую гречневую кашу, крупеник, ватрушки.

Щи из свежей капусты. Капусту нарезают шашками или соломкой, коренья — дольками, брусочками или соломкой (в зависимости от формы нарезки капусты), лук — дольками или соломкой. Репу и капусту, имеющую горьковатый вкус, предварительно ошпаривают. В кипящий бульон или воду закладывают капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованные коренья и лук, варят 15—20 мин, затем заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке можно подать ватрушку с творогом, пирожки или кулебяку.

Щи из свежей капусты с картофелем. В кипящий бульон закладывают капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные корни и лук, варят до готовности. За 5—10 мин до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи. При приготовлении щей из ранней капусты ее закладывают в бульон после картофеля. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Щи из квашеной капусты. Квашеную капусту тушат. Для тушения обработанную капусту кладут в котел, наливают бульон (20—30% массы капусты), добавляют томатное пюре, жир, доводят до кипения и тушат 1,5—2 ч. 9 Коренья и лук нарезают соломкой или мелкими кубиками. Нарезанные овощи пассеруют и добавляют в капусту за 10—15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон кладут капусту, тушенную вместе с пассерованными овощами, варят 25—30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном, кладут соль, специи и варят до готовности. Если щи приготавливают с картофелем, то его нарезают кубиками или брусочками и закладывают в бульон в первую очередь. Щи можно заправить сахаром (6 г на 1000 г щей). Для улучшения вкуса в готовые щи кладут чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, наливают щи, кладут сметану и зелень; отдельно подают рассыпчатую гречневую кашу, или крупеник, или ватрушку с творогом.

Щи по-уральски. Квашеную капусту рубят и тушат. Крупу (рисовую, перловую, овсяную, пшено) перебирают, промывают, перловую крупу парят до полуготовности. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, варят 15—20 мин; вводят пассерованные овощи, в конце варки добавляют соль, специи и варят до готовности, можно добавить чеснок, растертый с солью. Отпускают так же, как и щи из квашеной капусты.

Урок 5-6

Тема урока: Борщи. Рассольники. Солянка.

Борщами называют такие супы, в состав которых обязательно входит свекла. **Борщ — украинское национальное блюдо.** Борщи приготавливают на костном бульоне, грибном отваре, иногда на бульоне из птицы (гуся, утки) и вегетарианские. По составу продуктов, способу приготовления и вкусу ассортимент борщей разнообразен. Кроме свеклы, в состав борщей входят: морковь, петрушка или сельдерей, лук, томатное пюре или помидоры, уксус, сахар, в большинстве случаев белокочанная капуста. В зависимости от вида борща в него добавляют картофель, фасоль, стручковый перец и другие продукты. Свеклу для борщей, кроме флотского и сибирского, нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — ломтиками. Применяют несколько способов подготовки свеклы для борща: тушение, пассерование,

варку и подпекание. Для тушения нарезанную свеклу кладут в котел, наливают бульон или воду (15— 20% массы свеклы), добавляют жир, томатное пюре, уксус, сахар, закрывают крышкой и тушат 1—1,5 ч, периодически помешивая. Свекла, тушенная без уксуса, быстрее размягчается, но обесцвечивается, поэтому для сокращения срока приготовления и сохранения цвета свеклы уксус и томатное пюре можно добавить в нее за 10 мин до окончания тушения. При тушении свеклы, имеющей интенсивную окраску, уксус можно не добавлять. Иногда свеклу тушат с пассерованными овощами, капустой. При п а с с е р о в а н и и нарезанные свеклу, морковь, лук кладут в глубокую посуду с разогретым жиром и пассеруют до размягчения при слабом нагреве, периодически помешивая. Затем вливают уксус, томатное пюре, сахар и прогревают еще 10—15 мин. Этот способ является наиболее рациональным, так как способствует лучшему сохранению красящих и ароматических веществ, экономит время. При этом способе увеличивается расход жира. Свеклу варят целиком, очищенную с добавлением уксуса или неочищенную без уксуса. В последнем случае вареную свеклу очищают от кожицы, нарезают соломкой или ломтиками и кладут в борщ вместе с пассерованными овощами и томатным пюре.

Для приготовления борща можно использовать **борщевую заправку**, которая содержит свеклу, морковь, лук, петрушку, жир, муку, сахар, уксус, специи. Заправку (75 г на порцию) кладут за 10—12 мин до окончания варки борща. Свежую капусту для борщей нарезают соломкой, а для флотского и сибирского — шашками. Квашеную капусту предварительно тушат. Картофель нарезают брусочками, для флотского и сибирского — кубиками. Морковь и лук шинкуют соломкой, для флотского и сибирского — ломтиками и пассеруют. Борщи должны обязательно иметь кисло-сладкий вкус и темно-красный цвет. Если борщ имеет неяркую окраску, то перед подачей его подкрашивают свекольным настоем. При отпуске к борщам можно подать ватрушки, пирожки, пампушки, крупеник.

Борщ. В кипящий бульон закладывают капусту, нашинкованную соломкой, варят 8— 10 мин, кладут пассерованные овощи, затем тушеную свеклу и продолжают варить. В конце варки кладут соль, сахар, специи и доводят до готовности. Если для борща используют квашеную капусту, то ее в тушеном виде закладывают вместе со свеклой. Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой. Свекла 200, капуста свежая 150 или квашеная 171, морковь 50, петрушка (корень) 13, лук репчатый 48, томатное пюре 30, кулинарный жир 20, сахар 10, уксус 3%-ный 16, бульон или вода 800. Выход: 1000.

Борщ московский. В мясном бульоне варят кости свиного копченостей, бульон процеживают, кипятят и варят борщ указанным выше способом. Набор мясных продуктов включает: окорок копчено-вареный, мясо вареное, сосиски. На порцию используют по одному кусочку каждого вида, их нарезают, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и проваривают 3—5 мин. При отпуске в тарелку кладут мясные продукты,

наливают борщ, кладут сметану, зелень; отдельно на пирожковой тарелке подают ватрушки с творогом.

Борщ с капустой и картофелем. В кипящий бульон закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный брусочками, закладывают пассерованные овощи, варят 10—15 мин, кладут тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки вводят соль, сахар, специи. Можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой. Свекла 200, капуста свежая 100 или квашеная 86, картофель 107, морковь 50, петрушка (корень) 13, лук репчатый 48, томатное пюре 30, кулинарный жир 20, сахар 10, уксус 3%-ный 16, бульон 800.

Борщ украинский. 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. 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 I Если борщ приготавливают с квашеной капустой, то ее в тушеном виде закладывают после картофеля. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают борщ, кладут сметану, зелень. Отдельно можно подать пампушки.

Борщ флотский. В костном бульоне варят грудинку или другие свинокопчености. Капусту нарезают шашками, картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками. Борщ приготавливают так же, как борщ с капустой и картофелем. При отпуске в тарелку кладут 1—2 куса вареных свинокопченостей, наливают борщ, кладут сметану и зелень. Отдельно можно подать крупеник или гречневую кашу.

Борщ сибирский. Для этого борща фасоль варят отдельно. Фрикадельки (см. с. 71) укладывают в сотейник или на глубокий противень в один ряд, заливают на 1/3 бульоном и припускают. В кипящий бульон кладут капусту, нарезанную шашками, доводят до кипения, кладут картофель, нарезанный кубиками, и варят 10—15 мин. Затем закладывают пассерованные овощи и тушеную свеклу, доводят до кипения, кладут сваренную фасоль, специи, соль, сахар и варят до готовности. В готовый борщ вводят чеснок, растертый с солью. При отпуске в тарелку кладут фрикадельки, наливают борщ, кладут сметану и зелень.

Рассольники Обязательной составной частью рассольников являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни. Готовят рассольники вегетарианские, на костном, мясо-костном, рыбном бульонах, с потрохами, с почками, на бульоне из птицы, грибном отваре. Соленые огурцы нарезают соломкой, кладут в сотейник или кастрюлю, на 1/3 заливают бульоном или водой и припускают 15 мин. Картофель нарезают брусочками или дольками, корни и лук — соломкой. Для придания рассольникам острого «вкуса» используют огуречный рассол, который процеживают и кипятят. Рассольник. В кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения,

кладут петрушку и сельдерей, пассерованные лук и лук-порей, продолжают варить 5—10 мин, вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов или овощей увеличивают. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса, птицы или рыбы, наливают рассольник, кладут сметану и зелень; отдельно можно подать ватрушку, к рассольнику с рыбой — расстегай. В рассольник рыбный сметану не кладут. Рассольник ленинградский. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу (перловую, рисовую или овсяную), доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томатное пюре, специи, вливают огуречный рассол, кладут соль и варят до готовности. Рассольник можно приготовить без томатного пюре. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень.

Рассольник домашний. В кипящий бульон кладут белокочанную капусту, нарезанную соломкой, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, кладут пассерованные овощи, через некоторое время добавляют припущенные огурцы, специи, вводят огуречный рассол, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, кладут сметану и зелень. **Рассольник московский.** Рассольник готовят на курином бульоне, с потрохами и с почками. **Отличительной особенностью этого рассольника является то, что его готовят без картофеля и в состав его входят белые-коренья (42% набора овощей).** В кипящий бульон кладут пассерованные белые коренья и лук, нарезанные соломкой, припущенные огурцы, варят 5—10 мин, добавляют нарезанные на части листья шпината, щавеля или салата, специи, вливают огуречный рассол, добавляют соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы, потроха или нарезанные почки, наливают рассольник, посыпают зеленью; отдельно подают ватрушку. Для приготовления льезона сырые яичные желтки кладут в посуду с толстым дном, тщательно размешивают, постепенно вливают теплое кипяченое молоко или сливки и проваривают при температуре 70—75°C I до загустения, затем процеживают. Суп, заправленный льезоном, кипятить нельзя. При массовом приготовлении рассольник охлаждают до 70°C и заправляют льезоном.

Солянки Солянки являются старинным русским национальным блюдом. В состав солянок входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, ни персы, оливки или маслины. Готовят их на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со свежими и сушеными грибами. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно или вводят в конце пассерования лук. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон промывают, очищают кожицу и нарезают кружочками. Мясные продукты (мясо, окорок, почки,

серд-не, птицу и др.) варят и нарезают ломтиками. Рыбу разделяют на филе с кожей без костей, нарезают на кусочки по 3—4 на порцию. Чаще всего солянку приготавливают порционно, но можно готовить и в большом количестве. Мясные солянки и грибную отпускают со сметаной, а рыб- ную — без сметаны.

Солянка сборная мясная. В кипящий мясокостный бульон кладут пассерованный лук, припущенные огурцы, томатное пюре, каперсы, вместе с рассолом — специи, соль и варят 5—10 мин. Мясные продукты 3—4 видов (мясо, окорок, почки, сосиски) нарезают ломтиками, заливают бульоном и кипятят. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку, кладут кружочек очищенного лимона, сметану и измельченную зелень. Если солянку готовят как заказное блюдо, то в суповую миску кладут пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, нарезанные ломтиками мясные продукты, каперсы, заливают бульоном, кладут перец горошком, лавровый лист, соль и варят 5—10 мин. В конце варки добавляют сметану. При отпуске кладут маслины или оливки и кружочек очищенного лимона. Говядина 110, окорок 53, сосиски или сардельки 41, почки говяжьи 73, лук репчатый 107, огурцы соленые 100, каперсы 40, маслины 40, томатное пюре 40, масло сливочное 20, бульон 800, лимон 13, сметана 50.

Солянка домашняя. Для этой солянки варят мясо-костный бульон. Картофель нарезают кубиками, закладывают в кипящий бульон и варят. Почти до готовности, затем кладут пассерованный лук, томатное пюре, Припущенные огурцы, специи, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку, кладут сметану и измельченную зелень.

Солянка рыбная. Осетровые рыбы используют с кожей или без кожи, Нарезают на порции, ошпаривают, чтобы удалить сгустки крови , промывают. Рыбу частиковых пород нарезают на филе с кожей без костей. Из головизны и рыбных отходов варят рыбный бульон. В порционную миску кладут 3—4 кусочка сырой рыбы, пассерованный лук, | томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, заливают рыбным бульоном и варят до готовности. При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью. Маслины, лимоны и зелень можно подать отдельно на розетке. Если солянку готовят в массовом количестве, то рыбу предварительно варят. В кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы, специи и варят 7—10 мин. При отпуске в тарелку кладут кусочек вареной рыбы, маслины, наливают солянку, кладут кружочек лимона и зелень.

Урок 7-8

Тема урока: Супы овощные и картофельные.

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями

Из картофеля и овощей готовят разнообразный ассортимент супов с крупами, макаронными изделиями и бобовыми. Эти супы готовят на костном, мясокостном бульонах, грибном и овощных отварах. Если, супы готовят на овощных отварах, то можно добавить горячее молоко, которое вливают в тарелку при отпуске или в котел в конце варки. Картофель и овощи для этих супов нарезают брусочками, дольками, ломтиками, соломкой, кубиками. Важно, чтобы форма нарезки была однородной и соответствовала виду продукта. 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. При отпуске в тарелку кладут мясо или рыбу, наливают суп, посыпают измельченной зеленью. Если суп приготавливают на грибном отваре, то вареные грибы нарезают ломтиками или соломкой, слегка обжаривают, кладут в суп вместе с пассерованными овощами.

Суп картофельный с фрикадельками. В кипящий мясной или рыбный бульон, или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, нарезанные дольками или брусочками, и варят до готовности 5—7 мин до окончания готовности добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль. Фрикадельки припускают отдельно с небольшим количеством бульона или воды. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно приготовить без томатного пюре. При отпуске в тарелку кладут фрикадельки, наливают суп, кладут зелень.

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. Картофель 427, крупа перловая или овсяная, или рисовая, или пшено 40, или манная 30, морковь 50, петрушка (корень) 13, лук репчатый 4Я, кулинарный жир 10, бульон 750.

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, 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, варят до готовности, через некоторое время добавляют специи, соль и варят до готовности. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или свиного копченостей, наливают суп, посыпают зеленью.

Суп картофельный с макаронными изделиями. Макароны 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

, 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.

Суп крестьянский. Суп приготавливают на мясо-костном или костном бульоне. Морковь, петрушку и лук нарезают кружочками, белокочанную капусту — шашками, картофель — кубиками. Коренья и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту, доводят 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: весной можно включать салат, шпинат, щавель, капустную рассаду, спаржу; летом — цветную капусту, кабачки, репу, зеленый горошек и фасоль; осенью — тыкву, брюссельскую капусту; зимой — свежемороженые и консервированные овощи. Кабачки, тыкву нарезают кубиками, стручки

зеленого горошка и фасоли — ромбиками, цветную капусту разделяют на мелкие соцветия. При отпуске суп наливают в тарелку и посыпают зеленью.

Супы с крупами, макаронными изделиями, бобовыми

Готовят без картофеля на мясокостном бульоне, бульоне из птицы, грибном отваре. Например: Суп-лапша домашняя Суп-харчо Для супов этой группы используют пшено, перловую крупу, рисовую, манную, овсяную; из бобовых — фасоль, горох, чечевицу.. Из мучных изделий используют макароны, рожки, лапшу, в том числе и домашнюю, вермишель, суповую засыпку и др. Супы эти готовят на мясокостном бульоне, на бульоне из птицы и грибном отваре.

Суп с крупой. В кипящий бульон кладут подготовленную крупу, закладывают пассерованные овощи, нарезанные мелкими кубиками, варят, добавляют соль, специи и доводят до готовности. Можно положить пассерованное томатное пюре или свежие помидоры. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или птицы, наливают суп, посыпают зеленью.

Суп харчо. Это грузинское национальное блюдо. Существует несколько способов приготовления этого супа, но наиболее распространенным является следующий: грудинку баранью или говяжью нарезают на кусочки в виде кубиков по 25—30 г каждый, заливают холодной водой, (сводят быстро до кипения, снимают пену и варят при медленном кипении до готовности, бульон процеживают. Томатное пюре пассеруют. Лук репчатый нарезают крошкой и пассеруют. Стручковый перец мелко режут. В процеженный бульон закладывают кусочки мяса, подготовленную рисовую крупу, репчатый лук и варят. В конце варки кладут пассерованное томатное пюре, перец, соус ткемали, зелень, хмели-сунели, соль толченый чеснок и варят до готовности. При отпуске наливают в тарелку, посыпают зеленью петрушки. Если суп харчо приготавливают в большом количестве, то мясо парят в бульоне до готовности и кладут в тарелку при отпуске.

Суп с бобовыми. Из мясных и ветчинных костей варят бульон. Бобовые перебирают, промывают, замачивают в холодной воде и варят в этой воде до размягчения. Коренья и лук нарезают мелкими кубиками и пассеруют. В кипящий бульон кладут подготовленные бобовые и варят. И конце варки закладывают пассерованные коренья и лук, соль, специи и доводят до готовности. При отпуске в тарелку наливают суп, посыпают зеленью. Отдельно можно подать гренки. Для гренков черствый пшеничный хлеб без корок мелкими кубиками и подсушивают в жарочном шкафу. В суп с бобовыми можно положить пассерованный томат.

Суп с макаронными изделиями. Коренья нарезают по форме макаронных изделий — соломкой, брусочками или ломтиками. В кипящий бульон закладывают макароны и варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, нарезанные тонкими брусочками, пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности. кипящий бульон вначале закладывают пассерованные овощи, варят 5—8 мин, затем кладут вермишель или суповую засыпку и варят до готовности. В конце добавляют соль и специи. При отпуске в тарелку кладут кусочек мяса или птицы, наливают суп, посыпают

зеленью. Если суп приготавливают на грибном отваре, то вареные грибы шинкуют, обжаривают и кладут вместе с пассерованными овощами.

16 Суп-лапша домашняя. Этот суп готовят на бульонах: из птицы, с потрохами, на грибном отваре. Коренья и лук нарезают соломкой и пассеруют. Для приготовления лапши просеянную муку насыпают в виде горки, в середине ее делают углубление. В посуду разбивают яйца, наливают воду, кладут соль, перемешивают и процеживают. Полученную смесь постепенно, при помешивании, наливают в углубление и замешивают тесто. Сверху посыпают его мукой и оставляют на 20—25 мин. Готовое тесто раскатывают на пласты толщиной 1—1,5 мм, подсушивают, нарезают на полосы шириной 4—5 см, складывают несколько полос одна на другую, шинкуют соломкой и подсушивают. Перед использованием домашнюю лапшу просеивают. Для того чтобы суп получился прозрачным, лапшу засыпают в кипящую воду, варят 1—2 мин, откидывают на сито и дают стечь воде. В кипящий бульон кладут пассерованные коренья и лук, затем подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности, в конце варки добавляют специи и соль. Если суп приготавливают на курином бульоне, то специи не кладут. При отпуске в тарелку кладут кусочек птицы, наливают суп, посыпают зеленью.

Урок 9-10

Тема урока: Прозрачные супы. Супы – пюре.

Прозрачные супы предназначены для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ. Эти супы низкокалорийные, состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.

Приготовление оттяжки Мякоть шеи или голяшки измельчить на мясорубке Залить холодной водой и настоять 1-2 часа Добавить сырой яичный белок, соль, перемешать Процесс осветления бульона: во время варки растворимые белки свертываются и с измельченным мясом (рыбой) образуют плотный сгусток, который захватывает частицы жира и пену, придающие бульону мутность; таким образом, бульон осветляется и одновременно обогащается экстрактивными веществами.

Супы – пюре Продукты, предназначенные для супов-пюре, подвергают различным видам тепловой обработки: варке, припусканию, тушению, а затем протирают через протирочную машину или частое сито. Трудно измельчаемые продукты предварительно измельчают на мясорубке, а затем протирают. Протертые продукты соединяют с белым соусом для того, чтобы измельченные частицы продукта были равномерно распределены по всей массе и находились во взвешенном состоянии, не оседали на дно.

Супы-пюре готовят вегетарианскими, на костном и курином бульоне, овощном или крупяном отваре, молоке.

Для белого соуса муку пассеруют без жира или с жиром, а затем соединяют с бульоном или отваром. Иногда супы приготавливают без муки, при этом ее заменяют рисовой или перловой крупой. Чтобы придать супам-

пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют сливочным маслом, горячим молоком или льезоном.

Заправленные супы нагревать свыше 70°C нельзя, так как белок может свернуться. При отпуске супов-пюре в тарелку можно положить гарнир (15—20 г на порцию), приготовленный из продуктов, входящих в состав супа. Отдельно подают гренки из пшеничного хлеба, нарезанного мелкими кубиками, кукурузные или пшеничные хлопья, пирожки.

Супы-пюре из овощей. Эти супы готовят из картофеля, моркови, цветной капусты, зеленого горошка, кабачков, помидоров и других овощей. Суп готовят из одного вида овощей или из их смеси.

Суп-пюре из моркови или репы. Лук и петрушку шинкуют и пассеруют. Морковь или репу нарезают соломкой, складывают в посуду, заливают на 1/3 бульоном. Затем кладут пассерованные овощи и припускают до готовности. Припущенные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном до консистенции супа, кладут соль и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. При отпуске в тарелку кладут гарнир — рассыпчатый рис, наливают суп; отдельно подают гренки. **Суп-пюре из разных овощей.** Лук репчатый шинкуют соломкой и слегка пассеруют на сливочном масле. Морковь, репу нарезают, репу ошпаривают, чтобы удалить горечь. Белокочанную капусту шинкуют и ошпаривают. Картофель нарезают на части и варят отдельно. Морковь и репу припускают с небольшим количеством бульона и масла сливочно- го, кладут капусту, пассерованный лук и припускают до готовности. В конце припускания добавляют зеленый горошек и вареный картофель. Подготовленные овощи протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном или овощным отваром до консистенции супа- пюре, кладут соль и кипятят. Затем готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. При отпуске в тарелку кладут зеленый горошек и отваренные овощи (морковь, репу), нарезанную мелкими кубиками, наливают суп, отдельно подают гренки.

Супы-пюре из круп и бобовых. Эти супы приготавливают из рисовой, перловой, овсяной и пшеничной полтавской крупы; из бобовых — гороха, фасоли, чечевицы. Крупы или бобовые хорошо разваривают, затем протирают вместе с отваром. Протертая масса имеет однородную вязкую консистенцию за счет большого количества клейстеризованного крахмала, устойчивую при хранении, поэтому крупяные супы часто приготавливают без соуса. Варка крупы до полного размягчения и ее протирание требуют много времени, причем часть крупы, которая не поддается измельчению, не используется. Для ускорения процесса приготовления и экономии продуктов крупу предварительно подсушивают, затем тонко размалывают. Полученную муку разводят двукратным количеством бульона или воды, хорошо перемешивают, вливают в кипящий бульон, варят 20—25 мин, солят и заправляют льезоном.

Супы-пюре из бобовых льезоном не заправляют.

Суп-пюре из крупы перловой или рисовой. Морковь, лук и петрушку шинкуют и слегка пассеруют на сливочном масле. Подготовленную крупу закладывают в кипящий бульон или воду (на 1 кг крупы 5 л бульона), добавляют сливочное масло, закрывают крышкой и варят при слабом кипении. Затем добавляют пассерованные овощи, соль и варят до готовности, после чего протирают, соединяют с белым соусом, разводят бульоном до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют льезоном и сливочным маслом. Суп белым соусом можно не заправлять. Отдельно в бульоне можно сварить рассыпчатый рис или перловую крупу для гарнира. При отпуске в тарелку кладут рассыпчатый рис или перловую крупу, наливают суп; отдельно подают гренки.

Суп-пюре из бобовых. Промытый лущеный горох или фасоль замачивают на 2—3 ч, затем заливают горячим бульоном или водой на 1—2 см выше уровня гороха или фасоли и варят без соли до размягчения. При варке по мере выкипания добавляют горячую воду. Затем кладут пассерованные морковь, петрушку, репчатый лук и варят до готовности. Разваренную массу протирают, соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят. Готовый суп заправляют сливочным маслом, можно горячим молоком или сливками. При отпуске в тарелку наливают суп; отдельно подают гренки. Этот суп можно приготовить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Копченую грудинку или корейку варят, нарезают кубиками и используют при отпуске. Бульон, оставшийся после варки копченостей, добавляют в суп, когда горох станет мягким.

Супы-пюре из мясных продуктов. Мясные супы-пюре готовят из птицы, кролика, говяжьей и телячьей печени. Суп-пюре из птицы. Заправленные тушки птицы варят до готовности. При варке кладут морковь, петрушку, лук. Готовую птицу вынимают, охлаждают и отделяют мякоть от костей. Полученную мякоть режут им кусочки и пропускают через мясорубку или протирают на сите, разводят бульоном и протирают. Мякоть можно растереть в ступке, добавляя постепенно холодный бульон, а затем протереть через частое сито. протертую массу соединяют с белым соусом, кладут соль и кипятят. Готовый суп заправляют льезоном. При отпуске в тарелку кладут филе птицы, нарезанное соломкой, наливают суп, отдельно подают гренки. Суп можно отпускать с кнелями из кур.

Суп-пюре из печени. Обработанную печень нарезают кусочками, слегка обжаривают на сливочном масле, добавляют пассерованную морковь, петрушку и репчатый лук, бульон и тушат до готовности. Затем пропускают через протирающую машину, можно протереть через сито. Протертую массу соединяют с белым соусом, разводят бульоном, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном и сливочным маслом. При отпуске суп наливают в тарелку; отдельно подают гренки.

Урок 9-10

Тема урока: Молочные супы. Холодные супы.

Молочные супы Молочные супы готовят на цельном молоке, на смеси молока и воды а также из сгущенного молока без сахара и сухого молока. Эти супы, приготавливают с крупами, макаронными изделиями и овощами. Макароны изделия, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому их вначале варят до полуготовности в воде, а за тем в молоке. Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжительное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Сливочное масло или маргарин столовый кладут в котел или тарелку непосредственно перед отпуском.

Суп молочный с крупой. Перебранную и промытую крупу (рисовую, перловую или пшено) засыпают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если варят суп на цельном молоке, то крупу предварительно варят в воде 5—7 мин, откидывают на сито и дают стечь оде. Подготовленную крупу закладывают в кипящее молоко и варят до готовности. Для приготовления супа с ячневой крупой или манной просеянную крупу засыпают струйкой при помешивании в кипящее молоко или молоко с водой и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль и сахар. При отпуске суп наливают в тарелку, кладут сливочное масло или маргарин столовый.

Суп молочный с макаронными изделиями. Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду, варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовности. В конце варки кладут сахар. Если суп приготавливают на цельном молоке, то макаронные изделия закладывают в кипящую воду и варят: макароны 15—20 мин, лапшу — 10—12, вермишель — 5—7 мин; затем откидывают на сито, воду сливают. Подготовленные макаронные изделия закладывают в кипящее молоко, добавляют соль, сахар и варят до готовности. (суповую засыпку ("звездочки", "алфавит", "ушки", "рыбки") сразу засыпают в кипящее молоко или смесь молока и воды, кладут соль, сахар и парят до готовности. При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

Суп молочный с овощами. Морковь нарезают дольками, брусочками , кубиками и слегка пассеруют на сливочном масле или маргарине. капусту нарезают шашками, а цветную разделяют на мел-кис соцветия, картофель нарезают кубиками или дольками, стручки фасоли в виде квадратиков или ромбиков и варят отдельно. В кипящую подсоленную воду кладут пассерованную морковь, доводят до кипения, Потом закладывают картофель, капусту цветную или белокочанную и варят до полуготовности. Затем вливают горячее молоко и варят до готовности. В конце варки кладут фасоль, сваренную отдельно, соль. Молочные супы можно готовить с различным набором овощей: зеленым горошком, репой, тыквой, листьями шпината, салата и другими овощами. Супы иногда заправляют пассерованной мукой, разведенной молоком или водой. При отпуске суп наливают в тарелку и кладут кусочек сливочного масла.

Холодные супы Холодные супы относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. К холодным супам относят: окрошку, борщ холодный, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре из овощей, кефире. Приготавливают эти супы в холодном цехе, используя для этого специально выделенную посуду, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой. При этом строго соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов. Готовые супы хранят в холодильнике. В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на розетке. Холодные супы обладают освежающим приятным вкусом и ароматом. Для приготовления холодных супов на предприятия общественного питания поступает готовый квас, но его можно приготовить из ржаных сухарей или концентратов, выпускаемых пищевой промышленностью.

Приготовление хлебного кваса. Ржаной хлеб нарезают на мелкие кусочки и сушат в жарочном шкафу до образования поджаристой корочки. Воду кипятят, охлаждают до 80°C, всыпают подготовленные сухари и оставляют на 1,5—2 ч для настаивания, воду при этом периодически перемешивают. В результате настаивания получают сусло, которое сливают и процеживают. В хлебное сусло, имеющее температуру 23—25°C, кладут сахар, дрожжи, разведенные суслом, и ставят в теплое место для брожения на 8—12 ч. В процессе брожения в квас можно положить изюм, тмин, мяту. Полученный квас процеживают, охлаждают и хранят в холодильнике или на льду.

Окрошка мясная. Окрошку приготавливают на хлебном квасе, а также простокваше, кефире, кислом молоке, сыворотке. Процесс приготовления окрошки можно подразделить на три стадии: подготовка продуктов, заправка кваса и отпуск. 1. Зеленый лук шинкуют, часть лука растирают с солью до появления сока. Свежие огурцы очищают от грубой и горькой кожицы, удаляют крупные семена, огурцы с тонкой кожицей не очищают. Обработанные огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка. Желтки протирают через сито, а белки нарезают мелкими кубиками. Мясо варят, охлаждают и нарезают мелкими кубиками или соломкой. Хлебный квас процеживают. Укроп мелко шинкуют. Подготовленные продукты до отпуска хранят в холодильнике. 2. Вареные яичные желтки растирают с готовой горчицей, солью, сахаром и частью сметаны, соединяют с зеленым луком, растертым с солью, постепенно при помешивании разводят хлебным квасом и ставят в холодильник. Заправленный квас придает окрошке хороший вкус. 3. При отпуске в тарелку кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану и посыпают укропом. Если приготавливают окрошку в большом количестве, то нарезанные продукты (кроме мяса и белка яиц) кладут в заправленный квас и перемешивают, а мясо и белки яиц кладут при отпуске в тарелку. Мясную окрошку можно

приготовить с картофелем, который предварительно варят, а затем нарезают мелкими кубиками. Допускается заменять свежие огурцы солеными и редисом.

Окрошка мясная сборная. Приготавливают ее так же, как окрошку мясную. Помимо говядины, для ее приготовления используют окорок, баранину, язык и др.

Окрошка овощная. Картофель хорошо промывают, варят в кожице, охлаждают и очищают. Морковь очищают от кожицы и варят. У редиса отрезают корешок и ботву, хорошо промывают. Картофель, морковь и редис нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Кроме перечисленных овощей, для этой окрошки можно использовать репу, цветную капусту. Приготавливают овощную окрошку по тому же принципу, что и мясную.

Свекольник холодный. Свеклу нарезают мелкими кубиками или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую свеклу используют с ботвой, ее нарезают и отваривают отдельно. Морковь, нарезанную мелкими кубиками или соломкой, припускают. Припущенные и вареные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или соломкой. Подготовленные овощи соединяют, заливают квасом, кладут соль, сахар. При отпуске в тарелку кладут половину вареного яйца, наливают свекольник, кладут сметану, посыпают укропом. При приготовлении свекольника часть хлебного кваса можно заменить свекольным отваром.

Щи зеленые с яйцом. Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают и смешивают. Разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареный картофель нарезают кубиками или протирают и кладут в щи. Если щи приготавливают из одного шпината, то добавляют лимонную кислоту. Свежие огурцы нарезают мелкими кубиками, вареные яйца разрезают пополам или на дольки. При отпуске в тарелку кладут огурцы, яйца, наливают щи, кладут сметану и зелень.

Урок 11-12

Тема урока: Сладкие супы. Требования к качеству супов.

Для приготовления используют: • Свежие фрукты и ягоды • Консервированные фрукты и ягоды • Сушеные фрукты и ягоды • Фруктово-ягодные пюре, соки, сиропы Для приготовления сладких супов используют свежие, консервированные и сушеные ягоды и фрукты, а также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы и экстракты, выпускаемые пищевой промышленностью. Жидкой основой этих супов является фруктовый отвар. Ягоды кладут целыми, а фрукты нарезают на кусочки (кубиками, ломтиками), крупные сушеные фрукты разрезают на несколько частей. Ягоды и фрукты, поврежденные или помятые, протирают и вводят в виде пюре. Апельсины и мандарины в суп кладут сырыми. Для получения необходимой консистенции суп заправляют разведенным крахмалом, а для улучшения вкуса и ароматизации добавляют лимонную кислоту, лимонную или апельсиновую цедру, корицу, гвоздику. сладкие супы подают

холодными, но можно отпускать их и горячими. В отличие от компотов сладкие супы имеют кисловатый вкус и более, густую консистенцию жидкой основы. Отпускают супы с гарниром и со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют: отварной рис, мелкие макаронные изделия (суповая засыпка), клецки, вареники с ягодами; пудинги—рисовый и манный, запеканки, которые нарезают куликами (1—1,5 см); пшеничные или кукурузные хлопья и кукурузные папочки. Сметану или сливки кладут в тарелку или подают отдельно в соусничке. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, можно использовать в качестве первого блюда.

Суп из свежих плодов. Яблоки и груши перебирают, промывают, очищают от кожицы и удаляют семенные гнезда, нарезают ломтиками, дольками или кубиками. Из очисток приготавливают отвар. В процеженный отвар кладут нарезанные яблоки и груши, сахар, корицу и кипятят 3—5 мин. Затем вливают разведенный холодной водой картофельный крахмал и доводят до кипения. Если суп недостаточно кислый, добавляют лимонную кислоту. При отпуске в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки. Половину фруктов можно протереть. Для супа-пюре протирают все фрукты. При этом пюре разводят отваром, доводят до кипения, вливают разведенный крахмал и проваривают до загустения. Суп приготавливают не только из одного вида фруктов, но и из смеси яблок, груш, слив.

Суп из смеси сухофруктов. Сушеные фрукты перебирают, сортируют по видам, промывают, крупные экземпляры яблок и груш нарезают на части. В посуду кладут яблоки и груши, заливают водой и варят 15—20 мин. Затем кладут остальные фрукты, сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения. В суп можно ввести лимонную кислоту. При отпуске в тарелку кладут гарнир, наливают суп, кладут сметану или сливки.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СУПОВ. СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Борщи. Во всех видах борщей свекла, капуста и коренья должны сохранить свою форму. Форма нарезки капусты — соломка или шашки, нарезка остальных овощей соответствует нарезке капусты. Консистенция — мягкая, непереваренная. Цвет — малиново-красный. Вкус — кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы.

Щи. Капуста и коренья должны сохранить форму нарезки, на поверхности должны быть блестки оранжевого жира. Бульон бесцветным или бледно-коричневый. Вкус щей из свежей капусты — слегка сладковатый, с ароматом пассерованных овощей, в меру соленый, без запаха пареной капусты. Вкус щей из квашеной капусты — кисло-сладкий, с ароматом пассерованных овощей, томата, но без резкой кислотности. Консистенция кореньев и лука — мягкая, капусты — слегка хрустящая.

Щи зеленые. Из протертой зелени щи должны иметь однородную массу, без комков заварившейся муки, на поверхности блестки жира. Консистенция — пюреобразная, слегка вязкая, картофель в основном разварившийся. Вкус — слабо-кислый от наличия щавеля, с ароматом

шпината и пассерованного лука. Цвет — от темно-зеленого до оливкового. **Рассольники.** Во всех видах рассольников овощи должны сохранить форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета, желтого или бесцветные. В ленинградском рассольнике крупа должна быть хорошо разваренной. Вкус — огуречного рассола острый, в меру соленый. Бульон — бесцветный или слегка мутный. Консистенция овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

Солянка сборная мясная. Продукты нарезаны ломтиками, лук нашинкован. Мясные продукты, лук и огурцы должны сохранить свою форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета. Кружочек лимона без кожицы. Вкус — острый, с ароматом каперсов, пассерованного лука, огурцов. Цвет бульона — мутный (от томата и сметаны). Консистенция мясных продуктов — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

Супы овощные. Коренья, капуста, картофель, стручки фасоли должны сохранить форму нарезки. Вкус — в меру соленый, с ароматом свежих овощей, зелени. Консистенция кореньев, стручков фасоли, картофеля и капусты — мягкая. Цвет жира на поверхности — ярко-оранжевый.

Супы из круп. Крупа хорошо набухла, но не разварилась; коренья и лук должны сохранить форму нарезки; на поверхности — блестки жира. Вкус — без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных овощей. Бульон прозрачный. Консистенция кореньев и крупы — мягкая.

Супы с макаронными изделиями. Макароны изделия, коренья и лук должны сохранить форму. Вкус кореньев и бульона, из которого приготовлен суп, — без кислого привкуса. Бульон прозрачный, допускается мутноватый. Цвет бульона куриного и мясного — янтарный, желтый; грибного — светло-коричневый. Консистенция кореньев и макаронных изделий — мягкая.

Супы-пюре. Имеют однородную массу, без комков заварившейся муки, кусочков непротертых продуктов и поверхностных пленок. Консистенция — эластичная, напоминающая густые сливки. Цвет — белый или соответствующий продукту, из которого приготовлен. Вкус — нежный, в меру соленый.

Прозрачные супы. Бульон прозрачный. Цвет мясного бульона — желтый с коричневым оттенком; куриного — золотисто-желтый; рыбного — светло-янтарный или слегка зеленого оттенка. Вкус — в меру соленый, с ярко выраженным ароматом того продукта, из которого он приготовлен. На поверхности не должно быть блесток жира. Продукты, входящие в состав гарнира, должны сохранить форму. Консистенция их — мягкая. Цвет овощей — натуральный.

Молочные супы. Консистенция продуктов, из которых приготовлен суп, — мягкая, форма должна быть сохранена. Цвет — белый. Вкус — сладковатый, слабосоленый, без привкуса и запаха подгорелого молока. Окрошки. Мясо и овощи нарезаны мелкими кубиками или соломкой, лук нашинкован. Цвет — светло-коричневый, мутный (от сметаны и яичных желтков). Вкус — кисловатый, слегка острый, с ароматом свежих огурцов,

укропа и лука. Консистенция вареных продуктов — мягкая, свежих огурцов — хрустящая.

Свекольник. Свекла и огурцы нарезаны мелкими кубиками или соломкой. Вкус — в меру соленый, кисло-сладкий, с ароматом огурцов, укропа и привкусом свеклы. Цвет — темно-красный, после размешивания сметаны — бело-розовый. Консистенция свеклы — мягкая, огурцов — хрустящая.

Сладкие супы. Жидкая часть однородная, без комков заварившегося крахмала. Крупы или макаронные изделия мягкие, должны сохранить форму; ягоды или фрукты — не разварившиеся. Вкус — кисло-сладкий. Качество супов во многом зависит от способа их хранения. При длительном хранении ухудшаются вкус и внешний вид, понижается витаминная активность, поэтому готовые супы хранят не более 2 ч. Во избежание выкипания, переваривания и подгорания их хранят на мармите (водяной бане).

Супы, заправленные льезоном, хранят при температуре 60— 65°C. Мясные и рыбные продукты, подаваемые с супами, хранят в бульоне на мармите. Посуду для отпуска горячих супов подогревают до 40°C. Холодные супы и продукты, подготовленные для этих супов, хранят в холодильнике

Урок 13-14

Тема урока: Соусы Общие сведения о соусах. Приготовление мучных пассировок .

Соусом называют дополнительный компонент блюда, характеризующийся полужидкой консистенцией, используемый в процессе приготовления блюда или подаваемый к готовому блюду для улучшения его вкуса и аромата. Соусы являются дополнением ко многим горячим и холодным блюдам. Значение их заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают ему более сочную консистенцию, повышают калорийность, так как имеют в своем составе такие продукты, как сливочное масло, сметана, яйца, мука и др.. Белки, жиры и углеводы в соусах легко усваиваются организмом. Многие соусы содержат значительное количество вкусовых веществ, специи, пряности, приправы, которые действуют возбуждающе на органы пищеварения. Таким образом, соусы способствуют возбуждению аппетита и лучшему усвоению пищи. Соусы улучшают внешний вид приготовленных блюд, так как многие из них имеют яркую окраску, которая выгодно оттеняет цвета основных продуктов. Правильный подбор соуса к блюду имеет большое значение. Для приготовления соусов используют наплитные котлы небольшой емкости, специальные стационарные котлы, а также кастрюли и сотейники с толстым дном, чтобы избежать пригорания соусов. Кроме того, используют противни, веселки, венички, сита, cedилки, разливательные ложки и другой инвентарь. Некоторые соусы в процессе их приготовления требуют длительного и тщательного взбивания, поэтому в цехе (горячем или соусном) должна быть взбивальная машина. Если соус подают к блюду отдельно, то его наливают в специальный порционный соусник, который ставят рядом с блюдом на

тарелочке. Соус можно подать вместе с блюдом **Классификация соусов по жидкой основе:** на бульонах, на отварах, на уксусе, на растительном масле, на сливочном масле, на сметане, на молоке.

Классификация соусов по консистенции: жидкие, густые средней густоты.

Связующая основа блюд

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ ПАССЕРОВОК И БУЛЬОНОВ ДЛЯ СОУСОВ Большая часть горячих соусов приготавливается с мукой, которая придает соусу густую консистенцию. Чтобы соус был эластичным, однородным, без комков, муку предварительно пассеруют — нагревают до температуры 120-150°C для увеличения в ней количества водорастворимых веществ. При этом в муке карамелизуется сахар, крахмал превращается в декстрины, белки денатурируют, улучшаются ее вкус и запах. Соусы получаются не клейкими. В соусах на бульонах, сметане, молоке в качестве загустителя, кроме муки, можно использовать модифицированный (видоизмененный) кукурузный крахмал, который благодаря изменению своих свойств — снижению способности к набуханию в горячей жидкости — придает соусам не очень вязкую консистенцию.

Применение крахмала повышает калорийность соуса, не увеличивая его густоты. Для приготовления 1 л жидкого соуса без гарнира, используемого для поливки блюд, требуется 25-50 г муки или 25 г модифицированного крахмала.

Мучные пассеровки. В зависимости от способа приготовления мучную пассеровку делят на сухую и жировую, по цвету — на красную и белую.

Пассеровку, которую готовят без нагревания, называют холодной пассеровкой. Для соусов используют пшеничную муку не ниже 1-го сорта.

Красная пассеровка приготавливается двумя способами: с жиром и без жира. Для получения красной сухой пассеровки муку просеивают, насыпают на противень или сковороду слоем от 3 до 5 см и нагревают при температуре 150°C при непрерывном помешивании до красновато-коричневого цвета. Спассерованная мука легко рассыпается и имеет запах каленого ореха. Муку нагревают на поверхности плиты или в жарочном шкафу. Помешивают муку деревянной веселкой. Красную сухую пассеровку используют для приготовления красных соусов. Красную пассеровку можно приготовить с жиром (пищевыми жирами, маргарином или сливочным маслом). Для этого в посуде с толстым дном растапливают жир и вводят муку. Пассеруют ее при той же температуре до появления коричневого цвета. Готовый маслянистый комочек пассеровки должен рассыпаться. Красная жировая пассеровка используется для красных соусов, но приготавливается реже, чем сухая.

Белая пассеровка также готовится с жиром и без жира. В посуде растапливают сливочное масло, вводят, непрерывно помешивая, просеянную муку, которую нагревают при температуре 120°C до кремового оттенка. Иногда приготавливают белую мучную пассеровку сухой, без жира. Ее готовят так же, как красную сухую пассеровку, но поджаривают муку до светло-желтого цвета. Спассерованная мука должна хорошо рассыпаться.

Сухая пассеровка может храниться в охлажденном виде 24 ч. Белую мучную пассеровку используют для приготовления белых соусов и их производных, молочных и сметанных соусов.

Холодная пассеровка. Для быстрого приготовления соусов просеянную муку перемешивают с кусочками сливочного масла до образования однородного по консистенции маслянистого комка. Пассеровку готовят в небольшом количестве (порционно).

Урок 15-16

Тема урока: Бульоны для соусов.

Жидкой основой соусов являются бульоны.

Мясокостные бульоны варят двух видов. Белый бульон приготавливают из пищевых костей обычным способом с добавлением или без добавления мясных продуктов и используют для получения белых соусов (на 1000 г костей от 1400 до 2800 г воды). **Коричневый бульон** приготавливают из обжаренных до коричневого цвета пищевых костей (на 1000 г от 1500 до 3000 г воды) и используют для получения красных соусов. **Рыбный бульон** приготавливают из рыбных пищевых отходов обычным способом (на 1000 г рыбных продуктов от 1250 до 2500 г воды).

Для приготовления соусов также используют бульоны, полученные при парке или припускании мяса, птицы и рыбы.

Коричневый бульон. Обработанные кости в течение 1-1,5 ч обжаривают на противне в жарочном шкафу при температуре 160-170°C до золотистого цвета. Обжаренные кости закладывают в котел, заливают холодной водой и варят 5-10 ч при слабом кипении. В процессе варки с поверхности снимают жир и пену. За час до окончания варки в бульон добавляют морковь, лук, корни петрушки и сельдерея, которые можно предварительно подпечь или обжарить вместе с костями. Для увеличения содержания экстрактивных веществ и улучшения вкуса и запаха бульона в него можно добавить мясной сок, полученный после жарки мясных продуктов. Готовый бульон процеживают. Для получения концентрированного коричневого бульона (фюме) сваренный бульон выпаривают до 1/5 — 1/10 его объема. В охлажденном виде фюме представляет собой студнеобразную массу коричневого цвета. Если концентрат фюме развести в 5-10-кратном количестве горячей воды, то получается коричневый бульон, который используется для приготовления красных соусов. Мясной сок. Куски мяса или птицы жарят, периодически подливая небольшое количество воды. Оставшийся после жарки сок выпаривают, сливают жир, разводят водой или бульоном, доводят до кипения и процеживают. Используют для добавления в красные соусы и поливки жареных мясных блюд.

Соусы, приготовленные на основе муки Соус красный основной. Приготовление красного соуса состоит: из приготовления коричневого бульона, мучной пассеровки, пассерования овощей с томатом; соединения подготовленных компонентов и варки соуса; введения в соус

вкусовых и ароматических продуктов — заправки соуса; процеживания. Из обжаренных костей варят коричневый бульон и процеживают его. Морковь, лук, петрушку мелко нарезают и пассеруют на жире 5-10 мин, затем вводят томатное пюре и пассеруют вместе еще 10-15 мин. Приготавливают красную сухую пассеровку, охлаждают ее до 70-80°C и, помешивая, соединяют с частью бульона (1:4) до образования однородной массы. Если красный соус приготавливают на жировой пассеровке, то ее разводят горячим бульоном до нужной густоты. Коричневый бульон (оставшуюся большую часть) доводят до кипения и вливают в него разведенную пассеровку, закладывают пассерованные с томатным пюре овощи и варят соус в течение 1 ч при слабом кипении. При варке соус становится вязким, так как происходит процесс клейстеризации крахмала, содержащегося в муке. За 10-15 мин до конца варки в соус добавляют соль, сахар, лавровый лист, молотый перец. Для улучшения вкуса можно добавить немного мясного сока. Затем его процеживают через сито и протирают разваренные овощи, вновь доводят до кипения для стерилизации и увеличения срока хранения соуса. Если красный основной соус используется для подачи к блюдам, то в него кладут кусочки маргарина и перемешивают. Чтобы при хранении соуса не образовалась пленка, на его поверхность кладут небольшие кусочки маргарина (защипывают) — 70, 50, 30 г. Красный основной соус используется для подачи к жареным мясным котлетам, рулету, зразам, сосискам, субпродуктам, блюдам из картофельной массы. На основе красного соуса приготавливают производные соусы. Бульон коричневый 1000', жир животный топленый пищевой или кулинарный жир 25, мука пшеничная 50, томатное пюре 150, морковь 100, лук репчатый 36, петрушка (корень) 20, сахар 20. 28 Соус луковый. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до готовности, но не подрумянивая. Затем добавляют уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают 5-7 мин до удаления из него влаги и для ароматизации. Из лука удаляют специи и соединяют его с готовым красным соусом, после чего варят еще 10-15 мин. Соус заправляют солью, сахаром, маргарином. Подают к мясным котлетам, биточкам, картофельным котлетам, запеканке, рулету, используют для запекания мяса.

Соус луковый с горчицей. Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и соединяют с красным соусом, парят 10-15 мин, добавляют соль, готовую столовую горчицу, маргарин. Соус не кипятят с горчицей, так как она свертывается и теряет аромат. Соус луковый с горчицей имеет острый вкус. Его подают к мясным жареным блюдам из котлетной массы, сосискам, сарделькам, колбасе, ветчине, свинине.

Соус красный с луком и огурцами. Приготавливают красный основной соус. Репчатый лук мелко рубят, пассеруют и проваривают с уксусом, лавровым листом и перцем горошком. Маринованные корнишоны мелко рубят. Если их заменяют, солеными огурцами, то предварительно очищают от кожицы и семян и слегка отжимают. Подготовленный лук соединяют с красным соусом, варят 10-15 мин, добавляют соль, сахар, рубленые корнишоны и доводят до кипения. Удаляют перец и лавровый лист,

заправляют маргарином. Корнишоны можно не класть в соус, а посыпать ими блюдо. Готовый соус обладает необычным кисловато-острым вкусом. Его подают к филе, лангету, котлетам, биточкам и другим мясным блюдам.

Соус красный кисло-сладкий. Сухофрукты перебирают, промывают, чернослив варят и удаляют косточки. Фрукты тушат в отваре 5-10 мин с душистым перцем, соединяют с красным основным соусом, доводят до кипения, добавляют уксус. Соус можно приготовить с орехами и красным вином

Соус белый основной. Для белого соуса приготавливают бульон. Коренья и лук нарезают соломкой. В посуде с толстым дном пассеруют муку на маргарине до кремоватого цвета. Горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном (80°C), размешивая деревянной веселкой, пока не образуется однородная масса. В разведенную пассеровку закладывают подготовленные овощи и варят 30 мин, во время варки с поверхности снимают пену. В готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту, затем процеживают и вновь доводят до кипения. При процеживании разварившиеся коренья и лук можно протереть. Готовый белый соус заправляют маргарином, защищают поверхность, чтобы не образовалась пленка, и хранят на мармите. Подают к отварным и припущенным птице и мясу. Если белый основной соус применяют для супов, запекания мяса и приготовления производных соусов, то его не заправляют лимонной кислотой и маргарином. Бульон 1100, маргарин столовый 50, мука пшеничная 50, лук репчатый 36, петрушка (корень) 27 или сельдерей (корень) 29, лимонная кислота 1, маргарин столовый 50.

Соус паровой. Приготавливают белый основной соус на бульоне, полученном после припускания мяса или птицы, или на концентрированном бульоне. Для увеличения концентрации бульон после варки говядины, кур выпаривают в течение 30 мин. В готовый белый соус добавляют лимонную кислоту или лимонный сок, соль, доводят до кипения, вливают белое сухое вино. Соус заправляют маргарином или сливочным маслом, хранят на мармите при температуре не выше 75°C. В соус можно добавить свежие шампиньоны или отвар от них (грибы в количестве 50 г). Это увеличивает количество экстрактивных веществ и улучшает вкус соуса. Соус паровой подают к телятине, биточкам, к отварным и припущенным курам, цыплятам, котлетам из кур.

Соус белый с яйцом. Сырые яичные желтки растирают с кусочками сливочного масла, добавляют немного сливок или бульона и, непрерывно помешивая, проваривают на водяной бане при температуре 60-70°C до загустения. Полученную смесь соединяют с белым основным соусом при температуре не выше 70°C, добавляют тертый мускатный орех, соль, лимонную кислоту. Соус подают к блюдам из припущенной и отварной козлятины, баранины, курам, цыплятам, дичи.

Соус томатный. Томатный соус приготавливается на основе белого соуса. Обработанные овощи нарезают тонкой соломкой и пассеруют 5-10 мин, добавляют томатное пюре и продолжают пассеровать еще 15 мин. В

посуде растапливают столовый маргарин, вводят пшеничную муку и пассеруют ее почти без изменения цвета до тех пор, пока она не будет рассыпаться. Белую мучную пассеровку разводят горячим мясным бульоном, соединяют с пассерованными овощами и томатом и варят 30 мин. За 10 мин до конца варки вводят лавровый лист, молотый перец, соль, сахар, лимонную кислоту. Готовый соус процеживают, доводят до кипения и заправляют маргарином. В соус можно добавить белое сухое вино (100 или 75 г на 1000 г). В этом случае количество лимонной кислоты уменьшают.

Томатный соус подают к сосискам, эскалопу, лангету, мозгам фри, бараньей грудинке фри, блюдам из котлетной массы, чахохбили, блюдам из овощей. Соус томатный служит также основой для приготовления производных соусов. Соусы белые на рыбном бульоне. Основой рыбного белого соуса являются белая мучная пассеровка и рыбный бульон, который получают после варки и припускания рыбы или из рыбных пищевых отходов. Бульон приготавливают так же, как для супов, но более концентрированным.

Соус белый основной. Белую жировую пассеровку разводят при нагревании горячим рыбным бульоном, вводят нарезанные соломкой пассерованные белые корни и репчатый лук и варят 30 мин, снимая с поверхности пену. Добавляют соль, процеживают и доводят до кипения. Соус используют для приготовления производных соусов. Если соус применяют для запекания рыбы, его приготавливают без корней и лука. Перед подачей к отварной или припущенной рыбе соус заправляют лимонной кислотой и столовым маргарином. Ниже даются соусы, производные от белого основного рыбного.

Соус паровой. Приготавливают так же как соус паровой на мясном бульоне. Подают к припущенным рыбным блюдам. 30 Соус белый с рассолом. Готовят белый основной соус. Огуречный рассол процеживают и доводят до кипения. Белый соус соединяют с огуречным рассолом, перемешивают и варят 5-10 мин, затем добавляют соль, лимонную кислоту, сливочное масло или маргарин. В соус можно добавить специально приготовленный гарнир. Солёные огурцы очищают от кожицы и семян, нарезают соломкой или ромбиками и припускают. Головизну осетровых рыб варят, отделяют хрящи и нарезают. Грибы варят и нарезают ломтиками. Огурцы, хрящи и грибы соединяют и хранят в бульоне. Подготовленный гарнир закладывают в соус и прогревают его при температуре 70-75°C. Соус можно приготовить с белым сухим вином и добавить молотый перец. Подают соус к припущенным блюдам из рыбы. Гарнир можно не вводить в соус, а положить на рыбу.

Соус томатный. Соус приготавливается так же, как соус томатный на мясном бульоне. Подают к припущенным, жареным, запечённым рыбным блюдам. Путём введения в томатный соус различных наполнителей получают производные соусы от томатного.

Соус томатный с овощами. Нарезанные мелкими кубиками морковь, петрушку и репчатый лук пассеруют, соединяют с томатным соусом, добавляют перец горошком и варят 10-15 мин. В конце варки вводят

лавровый лист, лимонную кислоту, белое сухое вино, сливочное масло или маргарин. Используют к блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы.

Урок 17-18

Тема урока: Соусы молочные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения соусов.

Соусы молочные относят к группе горячих соусов, приготовленных с мукой, пассерованной до светло-кремового цвета на сливочном масле. Цельное молоко и-ли разведенное водой доводят до кипения. В посуде с толстым дном приготавливают белую жировую пассеровку. Муку пассеруют особенно аккуратно, чтобы она почти не изменила своего цвета. Горячую пассеровку постепенно разводят горячим молоком при непрерывном нагревании и размешивании, проваривают 7-10 мин, добавляя соль и сахар. Густые для фарширования котлет из птицы и дичи; для добавления в качестве связующей основы. Средней густоты Для запекания блюд, для заправки припущенных и отварных овощей. Жидкие для поливки овощных, крупяных и других блюд **Классификация молочных соусов по консистенции**. Соус размешивают, процеживают, доводят до кипения и защищают кусочками сливочного масла, чтобы при хранении на поверхности не образовывалась пленка.

Соус молочный с луком. Репчатый лук мелко рубят и пассеруют на сливочном масле, помешивая, чтобы он не поджарился. Затем добавляют мясной бульон, закрывают крышкой и припускают лук, пока он не станет мягким. Приготавливают молочный соус и кладут в него лук, перемешивают, проваривают 5-10 мин, вводят в него соль, красный молотый перец. Соус процеживают, протирают лук, доводят до кипения и заправляют сливочным маслом. Готовый соус имеет нежный вкус с легким луковым привкусом и запахом. Его подают к натуральным котлетам и к жареному мясу из баранины. Молоко 675, масло сливочное 40, мука пшеничная 40, лук репчатый 238, масло сливочное 20.

Соус молочный сладкий. Приготавливают жидкий молочный соус, в него добавляют сахар, ванилин, проваривают 3-5 мин. Соус молочный сладкий подают к сырникам, пудингам, запеканкам из круп и творога.

Сметанные соусы Соусы сметанные бывают натуральные и на белом соусе. Натуральный сметанный соус приготавливают на белой пассеровке и сметане, являющейся жидкой основой. Однако чаще приготавливают сметанный соус на белой пассеровке и жидкой основе, состоящей из 50% сметаны и 50% мясного или рыбного бульона.

Соус сметанный. Приготавливают белую сухую или жировую пассеровку и разводят ее горячим бульоном. Сметану доводят до кипения, соединяют с полученным белым соусом, размешивают, заправляют солью (перцем для некоторых блюд) и проваривают 3-5 мин. Соус процеживают, доводят до кипения и защищают маслом сливочным. Подают к мясным, рыбным, овощным, творожным блюдам, используют для приготовления производных соусов.

Соус сметанный (натуральный). Белую жировую пассеровку соединяют при помешивании с кипящей сметаной, добавляют соль, варят 5-7 мин. Готовый соус процеживают, доводят до кипения. Далее приведены соусы, производные от сметанного соуса.

Соус сметанный с томатом. Приготавливают сметанный соус и соединяют с уваренным до половины объема томатным пюре, размешивают, добавляют соль, молотый перец, доводят до кипения. Используют уксус для приготовления овощных фаршированных блюд, тефтелей. Соус сметанный 1000, томатное пюре 100.

Соус сметанный с луком. Репчатый лук нарезают тонкой соломкой и пассеруют до размягчения, но так, чтобы лук не имел поджаристых корочек. Приготавливают сметанный 32 соус, в него закладывают подготовленный лук, проваривают 7-10 мин, добавляют соль, "Кетчуп" и доводят до кипения, непрерывно помешивая. Подают соус к котлетам, лангету, бефстроганову, биточкам, печенке и другим мясным блюдам. Этот соус можно также приготовить с добавлением пассерованного томата, и использовать к тефтелям, голубцам и другим блюдам.

Соус сметанный с хреном. Корень хрена мелко натирают и пассеруют на сливочном масле, помешивая, вводят 9%-ный уксус, лавровый лист, перец горошком и проваривают не более 5 мин для ароматизации хрена.

Приготавливают сметанный соус. В него вводят подготовленный хрен, удалив предварительно лавровый лист и перец горошком, соль и доводят до кипения. Соус сметанный с хреном подают к отварной говядине, языку, ветчине, рулету, используют для запекания мясных блюд. Приготовление соусов без муки

Соусы без муки приготавливаются на основе сливочного или растительного масла, уксуса, фруктовых и ягодных отваров.

Сладкие соусы. Готовят из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, соков, пюре, сиропов, молока. В состав сладких соусов могут входить • сахар • лимонная цедра • ароматические вещества • ванилин • какао • шоколад. Сладкие соусы приготавливают из свежих, консервированных, сухих фруктов и ягод, из соков, пюре, сиропов, молока. В их состав входят сахар, ароматические вещества, лимонная цедра, ванилин, шоколад, какао.

Загустителем этих соусов служит картофельный крахмал, а у некоторых — мука. Их подают как в горячем, так и в холодном виде.

Соус яблочный. Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами, нарезают ломтиками и припускают в воде. Припущенные яблоки протирают, соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения и вводят разведенный крахмал. Вновь доводят до кипения при помешивании. В готовый яблочный соус можно добавить корицу. Соус подают к запеканке, пудингам, блинчикам, гренкам с фруктами.

Соус абрикосовый. Курагу перебирают, промывают и замачивают в холодной воде для набухания на 2-3 ч. Затем варят в этой же воде до размягчения, протирают, соединяют с отваром, сахаром и проваривают при помешивании до загустения массы. Если масса не- достаточно густая, то в

нее добавляют разведенный картофельный крахмал и доводят до кипения. Для улучшения вкуса в соус можно добавить лимонную кислоту. Свежие абрикосы ошпаривают и выдерживают в кипятке 30 мин, очищают от кожицы, нарезают на дольки, удаляют косточки, засыпают сахаром. Абрикосы оставляют на 2-3 ч, затем проваривают 5 мин. Соус абрикосовый подают к каше гурьевской, пудингам, яблокам и тесте, яблокам с рисом, гренок с фруктами.

Соус сладкий из сухофруктов. Сухофрукты перебирают, промывают, замачивают в воде для набухания, затем удаляют косточки. Крупные сухофрукты нарезают ломтиками или кубиками, варят, вводят сахар и разведенный в холодной воде картофельный крахмал. Доводят соус до кипения, добавляют лимонную кислоту, охлаждают. Подают к котлетам, биточкам, запеканкам из круп, пудингам и другим блюдам.

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ СОУСОВ. СРОКИ ХРАНЕНИЯ

Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя. Горячие соусы с мукой должны иметь консистенцию жидкой сметаны, быть "бархатистыми", однородными, без комков нерастворившейся муки и частиц непротертых овощей. Соус должен слегка обволакивать ложку, стекая с нее. Соусы средней густоты, используемые для запекания, имеют консистенцию густой сметаны. **Густой молочный соус** должен быть похож на вязкую манную кашу. Овощи, входящие в состав соуса в виде наполнителя, должны быть мелко и аккуратно нарезаны, равномерно распределены в соусе, не переварены. На поверхности соуса не должно быть пленки, для этого соусы защищают сливочным маслом или маргарином, т. е. кладут на поверхность небольшие кусочки жира. Голландский соус должен иметь однородную консистенцию, в нем не должно быть крупинок или хлопьев свернувшегося белка. На поверхности соуса не должно быть масла (блесток жира). **В польском и сухарном соусах** масло должно быть без сгустков белка. Яйца для польского соуса крупно шинкуют. В майонезах на поверхности не должно выступать масло. Консистенция — однородная.

Маринады должны содержать правильно нарезанные и достаточно мягкие овощи. Хрен для соуса с уксусом натирают мелко. Цвет соуса должен быть характерным для каждой группы соусов: для красного — от коричневого до коричневатого-красного; для белых — от белого до слегка сероватого; для томатных — красного.

Молочный и сметанный соусы имеют цвет от белого до светло-кремового, сметанный с томатом — розовый, грибной — коричневый, маринад с томатом — оранжево-красный, майонез — белый цвет с желтым оттенком. Цвет зависит от используемых продуктов и соблюдения технологии приготовления соуса. Вкус и запах соуса — основные показатели его качества. Для соусов на бульонах характерным является ярко выраженный вкус мяса, рыбы, грибов с запахом пассерованных овощей и приправ. Красный о с н о в н о й с о у с и его производные должны иметь мясной вкус с кисло-сладким привкусом и запах лука, моркови, петрушки,

перца, лаврового листа. Белые соусы, должны иметь вкус бульонов с едва уловимым запахом белых кореньев и лука, с чуть кисловатым привкусом.

Томатный соус имеет ярко выраженный кисло- сладкий вкус.

Рыбные с о у с ы должны иметь резкий, специфический запах рыбы, белых кореньев и специй, грибные — вкус грибов и пассерованного лука с запахом муки.

Молочные и сметанные с о у с ы должны иметь вкус молока и сметаны. Нельзя использовать для их приготовления пригорелое молоко или очень кислую сметану. В соусах с мукой недопустимыми дефектами являются: запах сырой муки и клейкость, вкус и запах подгорелой муки, присутствие большого количества соли, вкус и запах сырого томатного пюре.

Яично-масляные с о у с ы и соус сухарный имеют слегка кисловатый вкус и аромат сливочного масла.

Маринады должны иметь кисловато-пряный вкус, аромат уксуса, овощей, пряностей. Недопустимы привкус сырого томатного пюре и слишком кислый вкус.

Соус майонез и его производные не должны иметь горький привкус и быть слишком острыми, а соус хрен с уксусом не должен быть горьким или недостаточно острым. Хранят основные горячие соусы на водяной бане при температуре до 80°C от 3 до 4 ч. Поверхность соуса защищают сливочным маслом, посуду с соусом закрывают крышкой. Основные соусы можно хранить до трех суток. Для этого их охлаждают до комнатной температуры и помещают в холодильник при температуре 0-5°C. При хранении соусов в холодном виде их вкус и запах сохраняются значительно лучше, чем при хранении в горячем виде. 35 Сметанные соусы хранят при температуре 75°C не более 2 ч с момента приготовления. Молочный жидкий соус хранят в горячем виде при температуре 65-70°C не более 1—1,5 ч, так как при более длительном хранении он темнеет за счет карамелизации молочного сахара — лактозы; причем ухудшается также и вкус соуса. Густой молочный соус хранят охлажденным не более суток при температуре 5°C.

Молочные соусы средней густоты не подлежат хранению и готовятся непосредственно перед использованием.

Польский и сухарный соусы можно хранить до 2 ч.

Масляные смеси хранят в холодильнике несколько дней. Для увеличения сроков хранения сформованные масляные смеси завертывают в пергамент, фольгу или полиэтиленовую пленку. Долго хранить масляные смеси нельзя, так как поверхность масла окисляется кислородом воздуха и под действием света желтеет. Это приводит также и к ухудшению вкуса.

Столовый майонез промышленного приготовления хранят при температуре 18°C до 45 дней, а при температуре 5°C — 3 месяца.

Соус майонез, приготовленный на предприятии общественного питания, его производные соусы, а также салатные заправки хранят 1—2 суток при температуре 10-15°C в неокисляющейся посуде, заправки — в бутылках.

Маринады и соусы с хреном хранят в охлажденном виде в течение 2-3 суток в такой же посуде с закрытой крышкой. 36 Задания для оценки освоения МДК Технология подготовки сырья и приготовления супов и соусов.

Тестовые задания вариант № 1

1. Бульон- это:

А) комбинированный способ тепловой обработки Б) отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы В) отвар, полученный при варке овощей, грибов, фруктов

2. К заправочным супам относят:

А) окрошку сборную мясную, свекольник, прозрачные супы Б) супы-пюре, сладкие супы, супы молочные В) щи, борщи, рассольники, солянки

3. Обязательной составной частью борщей является

А) капуста Б) солёные огурцы В) свёкла

4. Норма отпуска мяса при подаче 500 г супа по 3 колонке сборника рецептур

А) 25 г Б) 35 г В) 50 г

5. Фрикадельки, фасоль, свёкла являются основными продуктами для приготовления борща

А) украинского Б) московского В) сибирского А) флотского

6. Выбери правильную технологию приготовления щей:

А) в кипящую подсоленную воду закладывают подготовленную крупу, варят 5-7 минут, заливают горячим молоком и варят до готовности, добавляют сахар, сливочное масло, тщательно перемешивают и подают Б) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль; В) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности

7. Как правильно варить крупы и макаронные изделия для молочных супов: А) сразу в молоке Б) сваренные крупы и макаронные изделия до полной готовности закладывать в кипяченое молоко В) крупы и макаронные изделия варят в воде до полуготовности, а затем добавляют кипяченое молоко

8. Что является основой супов-пюре:

А) картофельное пюре Б) льезон и пюре из моркови В) пюре из продуктов и белый соус

9. Чем заправляют сладкие супы для придания им необходимой консистенции:

А) кукурузным крахмалом Б) растопленным желатином или агаром В) разведенным картофельным крахмалом

10. Подберите правильную технологию приготовления сладкого супа с сухофруктами:

А) в кипящий сироп закладывают подготовленные сухофрукты, варят около 20 минут, добавляют лимонную кислоту, охлаждают, настаивают 10-12 часов

Б) яблоки соединяют с подготовленным сиропом и доводят до кипения, яблоки раскладывают в подготовленные кремankи или стаканы и заливают охлажденным сиропом

В) подготовленные сухофрукты заливают водой и варят 15-20 минут, вводят сахар и варят до готовности, добавляют разведенный картофельный крахмал, доводят до кипения, по необходимости вводят лимонную кислоту

11. Какие из перечисленных супов не относятся к холодным супам:

А) окрошка мясная, борщ холодный, щи зелёные с яйцом Б) солянка сборная мясная, щи суточные, борщ сибирский В) свекольник холодный, окрошка сборная мясная, окрошка овощная

12. Температура подачи холодных супов:

А) 12-14°C Б) 14-16°C В) 50-60°C 14. Определить набор сырья для рассольника домашнего: А) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, сметана; Б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин; В) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин; Г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин.

14.В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?

А) заправляют чесноком, растертым с салом шпик; Б) подают с набором мясных продуктов; В) бульон варят с добавлением копченостей; Г) готовят из квашеной капусты. 15.Пассерованную муку добавляют в заправочные супы для ... за ... до конца варки. 16.Супы классифицируют по трем признакам

17.Мясо отварное для подачи первых блюд хранят в

18.Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:

А) Рассольник Ленинградский

Б). Рассольник домашний

Продукты 1. Капуста 2. Картофель 3. Крупа перловая 4. Пассерованные овощи 5. Припущенные огурцы 6. Пассерованный томат 7. Специи, соль, рассол

19. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления

1. «Домашний» А. без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном.

2. «Ленинградский» Б. с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелко рубленной зеленью

3. «Московский» В. с перловой крупой (рисом)

4. Рассольник Г. с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат

20. Для каждого вопроса выберите правильный вариант ответа и впишите соответствующую цифру в колонку «ответ» Вопрос Варианты ответов Ответ

1. Какие продукты используют для яблочного супа?

2. Что является жидкой основой сладкого супа?

3. Как приготовить свежие яблоки для супа?

4. Как приготовить сухофрукты?

5. С чем отпускают сладкий суп?

6. Из чего готовят отвар для супа из свежих плодов?

7. Какие гарниры подходят для отпуска сладких супов?

8. Как приготовить крахмал для заправки супа?

9. Когда вводят крахмал в суп?

10. Что составляет плотную основу супа для сухофруктов?

1. Гарнир, сметана, сливки

2. Яблоки, сахар, корица, лимонная кислота, крахмал 3. Яблоки, чернослив, изюм, урюк, сахар, лимонная кислота, крахмал 4. Со сметаной или сливками 5. Перебрать, промыть, очистить от кожицы и семян, нарезать 6. Перебрать, разобрать по видам, промыть, нарезать 7. Фруктовый отвар 8. Из кожицы, сердцевин 9. Отварной рис, саго, клецки, вареники с ягодами, кукурузные хлопья или палочки и др. 10. Развести охлажденным отваром 11. В конце варки 12. В начале варки. 1-... 2-... 3-... 4-... 5-... 6-... 7-... 8-... 9-... 10-...

21. Отпуск заправочных супов: Правильная последовательность: 1. Посыпают зеленью 2. Кладут 1-2 кусочка мяса 3. Подогревают тарелку 4. Кладут сметану 5. Заливают суп

22. Для приготовления щей из квашенной капусты, ее предварительно

23. От чего зависит концентрация бульона? А) соотношение продуктов и воды; Б) от времени варки; В) от способа варки; Г) от степени измельчения продуктов.

24. Готовые супы хранят не более часов: А) 2 Б) 3 В) 4 Г) 5

25. Дополните предложение: Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают сочную консистенцию, повышают

26. Загуститель для красных соусов А - крахмал; Б - мука; В - желатин.

27. Производный соуса белого А - паровой; Б - луковый; В - сухарный.

28. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец. А - польский; Б - майонез; В - заправка салатная.

29. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон? А - красных; Б - белых; В - сметанных.

30.Производный соуса красного А - луковый; Б - голландский; В - томатный. 31.Температура пассерования муки для приготовления белой жировой пассеровки А - 120 градусов; Б - 200 градусов; В - 300 градусов.

32.Дополните предложение. Жидкой основой соуса является _____.

33.Дополните предложение. Основой красных соусов является _____

и _____

2вариант

1. Технология приготовления бульонов складывается из следующих операций: А) растворение кубиков в воде Б) подготовка продукта, доведение до кипения , удаление пены, варка от 1 до 4 часов В) подготовка продукта, погружение в воду и варка при среднем кипении до полной готовности продукта

2. Характерной особенностью заправочных супов является: А) подготовленные продукты закладываются в определенной последовательности, провариваются в жидкой основе и заправляются пассерованными овощами Б) продукты закладывают только в воду и заправляются пассерованными овощами В) продукты закладываются в отвар из овощей или грибов и заправляются пассерованными овощами

3.Чесноком, растёртым со шпиком, заправляют борщ А) московский Б) украинский В) сибирский

4.В состав, какого борща входит сладкий перец А) украинского Б) полтавского В) сибирского

5.Цель удаления пены при варке бульона А) для улучшения вкуса Б) чтобы не менялся вкус бульона В) бульон был прозрачным

6. Последовательность технологических операций при подаче заправочных супов А) кладут подогретые кусочки мяса, птицы или рыбы, нашинкованные грибы Б) посыпают мелко нарезанной зеленью укропа петрушки или лука В) подогревают суповую тарелку или миску Г) кладут в тарелку с супом сметану или подают отдельно в соуснике Д) наливают суп Е) отдельно на пирожковой тарелке подают расстегаи

7. Выберите правильную технологию приготовления борща: А) в кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, закладывают картофель(если требует рецептура), пассерованные овощи, варят до готовности, вводят нарезанные помидоры или томатное пюре, специи, соль; 41 Б) в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель, доводят до кипения, кладут петрушку и сельдерей, пассерованный лук, варят 5-10 минут, вводят припущенные огурцы, соль, специи, вливают огуречный рассол и варят до готовности В) в кипящий бульон закладывают капусту, варят 8-10 минут кладут пассерованные овощи, тушеную свеклу и продолжают варить; в конце варки добавляют соль, сахар, специи и доводят до готовности;

8. Можно ли для варки молочных супов использовать овощи: А) да Б) нет В) не знаю

9. Что является отличительной особенностью приготовления супов-пюре: А) в состав входят взбитые яичные белки Б) для их приготовления продукты протирают В) продукты варят только в молоке с добавлением сливочного масла

10. В чем отличие сладких супов от компотов: А) в супах много ароматизаторов и цедры цитрусовых Б) супы имеют кисловатый вкус и более густую консистенцию жидкой основы В) отличительных особенностей нет

11. Что подают в качестве гарнира к сладким супам: А) отварные крупы, мелкие макаронные изделия, вареники, пудинги, кукурузные хлопья или палочки Б) ягоды и фрукты В) кексы, сухое печенье, бисквит

12. Что является жидкой основой для приготовления окрошек: А) хлебный квас, свекольный отвар, отвар из овощей, кефир Б) квас, простокваша, кефир, кислое молоко, сыворотка В) принципиального значения жидкая основа не имеет, главное- состав гарнира

13. Температура подачи горячих супов: А) 45 - 50°C Б) 65- 70 °C В) 50 - 65°C

14. Дополните предложение: Готовые заправочные супы настаивают для того, чтобы 15. При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают..... и варят почти до, так как в кислой среде ...

16. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей:

А. Борщ украинский Наименование продуктов Б. Борщ с капустой и картофелем

1. Капуста свежая 2. Свекла тушеная 3. Картофель 4. Лук, морковь, петрушка пассерованные 5. Томатное пюре 6. Уксус 7. Сахар 8. Соль, перец, лавровый лист 9. Говядина отварная 10. Сосиски 11. Фасоль 12. Кости свиного копченостей 13. Чеснок 14. Шпик соленый 15. Перец сладкий 16. Мука пшеничная 17. Жир 18. Сметана

17. От чего зависит концентрация бульона? а) соотношение продуктов и воды; б) от времени варки; в) от способа варки; г) от степени измельчения продуктов.

18. Дополните предложение :..... - отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы:

20. Какой тепловой обработке подвергают белые коренья и морковь при приготовлении супов А) пассерование Б) варка В) припускание . В какой последовательности необходимо закладывать картофель при варке супов А) до кислотосодержащих продуктов Б) после кислотосодержащих продуктов В) одновременно с кислотосодержащими продуктами

21. Укажите соответствие названия рассольников особенностям их приготовления 1. «Домашний» А. без картофеля, на курином бульоне, с потрохами, почками, заправляют льезоном. 4. 2. «Ленинградский» В. с капустой, при отпуске кладут сметану и посыпают мелко рубленной зеленью

5. 3. «Московский» В. с перловой крупой (рисом) 6. 4. Рассольник Г. с картофелем, можно добавлять щавель, шпинат

22. Вставьте пропущенные слова. Приготовление щей из свежей капусты с картофелем. В кипящий закладывают
....., нарезанную шашками, доводят до кладут картофель, нарезанный дольками или кубиками. Затем кладут пассерованные корни и лук, варят до За 5—10 мин до конца варки кладут помидоры, нарезанные дольками, или пассерованное томатное пюре, соль, специи. При отпуске в тарелку кладут, наливают, кладути зелень.

23. Отпуск заправочных супов: Правильная последовательность: 6. Посыпают зеленью 7. Кладут 1-2 кусочка мяса 8. Подогревают тарелку 9. Кладут сметану 10. Заливают суп

24. Для приготовления щей из квашенной капусты, ее предварительно

25. Отличительной особенностью супов-пюре является то, что для их приготовления 43 продукты

26. Дополните предложение. Жидкой основой соуса является _____.

27. Дополните предложение. Основой красных соусов является _____ и _____

28. Для приготовления красной пассеровки просеянную пшеничную муку нагревают при температуре: А- 90°C; Б- 120°C; В- 150°C.

29. Значение соусов заключается в том, что они разнообразят вкус блюда, придают сочную консистенцию, повышают б. При отпуске каких блюд используют маринад овощной с томатом? А- овощей жареных Б- рыбы жареной В- мяса отварного

30. Для того чтобы на поверхности соуса при хранении не образовывалась пленка применяют прием: А- стерилизации; Б - защищивания; В- процеживания.

31. Установите правильную последовательность приготовления соуса белого на мясном бульоне: Правильная последовательность: Кладут корни, лук Приготавливают горячую белую пассировку Разводят бульоном Доводят до кипения Варят 30 минут Кладут соль, лимонную кислоту Процеживают Защищивают

32. Консистенция молочного соуса соответствует его применению: Жидкая Поливка (овощных, крупяных блюд) Средней густоты Запекание (овощей, мяса, рыбы) Густая Фарширование (котлет из мяса, птицы, овощей)

33. Качество соуса определяют по цвету, запаху, вкусу,

34. Для приготовления каких соусов используют коричневый бульон? А - красных; Б - белых; В - сметанных. 35. Производным какого соуса является соус томатный? А- белого Б- красного В- молочного