**Группа №30, профессия «Повар, кондитер»**

**2 курс.**

**Лабораторно – практическое занятие № 1**

**Тема: Приготовление заправочных супов (6 часов)**

**Мастер п/о: Ананьина Е.В**

***Цель*: Приобрести практический опыт приготовления и отпуска заправочных супов.**

***Задание:***

1. Правильно подготовить рабочее место **(фотофиксация)**

2. Составить технологические схемы приготовления супов **(в тетради от руки + фотофиксация)**

3. Рассчитать количество продуктов, необходимое для приготовления блюд (не менее 5 порц.) используя рецептуру и/или ТК на блюдо **(в тетради от руки + фотофиксация)**

4. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда **(на выбор)**:

**- борщ из свежей капусты с картофелем;**

**- щи из свежей капусты с картофелем;**

**- рассольник ленинградский;**

**- суп картофельный с рисом;**

5. Правильно произвести отпуск блюда **(фотофиксация)**

6. Произвести дегустацию, бракераж и органолептическую оценку качества

7. Оформить отчет **(заполнить форму)**

**Примечание: масса 1 порции блюда - 0.500 гр.**

Итоги выполненной работы (записи и расчёты в тетради, технологические схемы приготовления, фотографии готовых блюд), отправить на эл.почту мастеру Ананьиной Е.В: **aev@apt29.ru**

**в срок до «14» апреля 2020г**., с указанием ФИО, № группы и № лабораторной работы.

**ФОРМА ОТЧЕТА ПО БЛЮДУ (одно блюдо на выбор!!!)**

**БРАКЕРАЖНАЯ ТАБЛИЦА**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ФИО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № группы \_\_\_\_\_\_\_\_** | | | | |
| **ИЗДЕЛИЕ** | **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА** | **ДЕФЕКТЫ ИЗДЕЛИЯ ИХ ПРИЧИНЫ (БРАК)** | **СПОСОБ ИСПРАВЛЕНИЯ ДЕФЕКТОВ** | **САМООЦЕНКА** |
| **Борщ с капустой и картофелем** | **Овощи не переварены, сохранили форму нарезки, на поверхности борща блестки жира. Вкус кисло-сладкий, без привкуса сырой свеклы, с ароматом кореньев и лука. Цвет малиново-красный.** |  |  |  |
| **Щи из свежей капусты с картофелем** | **Капуста и коренья сохранили форму нарезки, на поверхности блестки жира оранжевого цвета. Вкус слегка сладковатый в меру соленый с ароматом пассерованных овощей. Цвет бледно-коричневый.** |  |  |  |
| **Рассольник Ленинградский** | **Овощи сохранили форму нарезки, крупа не переварена, на поверхности блестки жира. Вкус острый, крупа, коренья, картофель мягкие. Огурцы хрустящие.** |  |  |  |
| **Суп картофельный с рисом** | **Крупа не переварена, форма нарезки лука и картофеля сохранена. Вкус в меру соленый, запах мясного бульона и риса. Цвет светло-желтый прозрачный, на поверхности блестки жира.** |  |  |  |

**Материально- техническое оснащение:**

**Оборудование:** кухонный (производственный) стол, газовая (электрическая) плита.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли вместимостью 1, 2л., сотейник 0.5л., сковорода; ножи, доски, шумовки, ложки столовые, ложка разливная; лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные;

**Сырье:** мясокостный бульон, свекла, капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, томатное пюре, жир кулинарный (или животный топленый пищевой, или масло растительное), сахар, соль, перец черный молотый, чеснок, уксус 3%, огурцы соленые, крупа перловая (рисовая), зелень свежая, сметана;

**Последовательность технологических операций**

***Операция №1 Организация рабочего места:*** Подберите посуду, инвентарь, подготовьте продукты;

- для приготовления заправочных супов используйте электрические или газовые плиты;

- на производственном (кухонном) столе установите весы, поместите разделочную доску;

- с правой стороны расположите инвентарь, инструменты, посуду, с левой - выложите продукты (согласно выполненным расчетам);

***Операция №2 Подготовка продуктов для супов:***Продукты взвесьте, проверьте качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями;

- овощи помыть, очистить, ополоснуть холодной водой;

- обработанную свеклу для борща нарежьте соломкой длиной 4-5 см, толщиной 0.1см и тушите с добавлением жира, бульона, томата, 3% уксуса в течение 30-40 мин.

-обработанную морковь, лук, коренья нарежьте соломкой длиной 4-5 см, толщиной 0.1 см, пассеруйте на сковороде или сотейнике с добавлением жира в течение 10-15 мин. Добавьте томатное пюре;

- обработанную капусту нарежьте соломкой длиной 4-5 см, толщиной 0.1-0.2см;

- обработанный картофель нарежьте брусочками дл.3-4 см,толщ.1см, положите в холодную воду для предупреждения потемнения;

- перловую крупу переберите, промойте, отварите до полуготовности, отвар слейте, крупу промойте;

- томатное пюре разведите небольшим кол-вом жидкости и пассеруйте с добавлением жира 5-10 мин.;

- огурцы соленые очистите от кожуры, нарежьте соломкой длиной 4-5 см.;

- нарезанные огурцы припустите в кипящей воде при закрытой крышке 10 мин;

- огуречный рассол процедите, доведите до кипения;

- отварное мясо нарежьте на кусочки массой 20-30 гр, залейте бульоном, доведите до кипения;

- пшеничную муку просейте, подсушить на сухой сковороде, охладите и смешайте с охлажденным бульоном (если образовались комки, процедите);

- для супа рисового с мясом рисовую крупу перебрать, промойте теплой, затем горячей водой. Лук репчатый нарежьте кубиком и спассеруйте. Добавьте томатное пюре;

***Операция №3 Приготовление заправочных супов:***

1. **Борщ из свежей капусты с картофелем, Щи из свежей капусты:**

- в кипящий бульон положите капусту, нарезанную соломкой и доведите до кипения;

- добавьте картофель, нарезанный брусочками и варите 10-15 мин;

- добавьте пассерованные овощи и варите 5 мин;

- ***при приготовлении борща,*** добавьте тушеную свеклу и варите 5-10 мин;

- влейте тонкой струйкой, помешивая разведенную мучную пассеровку, добавьте специи, соль, сахар и варите до готовности;

- дайте настояться готовому супу в течение 10 мин;

1. **Рассольник Ленинградский:**

- в кипящий бульон положите подготовленную перловую крупу и варите 10-15 минут;

- добавьте картофель, доведите до кипения;

- положите пассерованные овощи и варите 10 мин;

- введите припущенные соленые огурцы, пассерованное томатное пюре, соль, специи, огуречный рассол, варите 5-7 мин;

- готовому супу дать настояться 10-15 мин;

1. **Суп рисовый с мясом:**

- в кипящий бульон положить подготовленную рисовую крупу, доведите до кипения и варите до полуготовности;

- добавьте пассерованный лук и пассерованное томатное пюре, варите до готовности;

- готовый суп заправьте растертым чесноком с солью и перцем;

- дать настояться супу в течение 10-15 мин;

***Операция №4 Отпуск готового блюда:*** В подогретую тарелку для первых блюд положите кусочки отв.мяса, налейте готовый суп, посыпьте мелко порезанной зеленью.

**При отпуске блюд: Борщ из свежей капусты с картофелем, Рассольник Ленинградский, Щи из свежей капусты,** положить сметану и зелень.

**Рецептуры блюд на рассчет**

(заполнить в тетради от руки расчет рецептуры на все блюда!!!)



 