Тема. **Технология приготовления молочных супов. ( 2 курс поварское дело пм 07)**

Готовят их на цельном молоке или смеси молока и воды, на сухом или сгущенном стерилизованном без сахара молоке (норма замены 1л молока — 0,46л). Для получения 1л восстановленного молока (в зависимости от сорта) берут 110-130 г просеянного молочного порошка и 900 мл кипяченой воды (t = 60-70 °С). При температуре выше 70 °С белки молочного порошка свертываются и плохо растворяются. Просеянный порошок сухого молока сначала размешивают в небольшом количестве воды до однородной массы, затем добавляют остальную воду и оставляют на 30-40 мин для набухания белков молока. Затем, помешивая, доводят до кипения. Долго кипятить молоко не рекомендуется: снижается его биологическая ценность, ухудшается вкус. Это относится и к варке молочных супов.

Гарнирами к супам служат крупы (рисовая, пшенная, манная, перловая, ячневая. Геркулес); макаронные изделия промышленного производства или мучные изделия, приготовленные на предприятиях общественного питания (лапша домашняя, клецки, профитроли); овощи (тыква, репа, кабачки, лук-порей, морковь, капуста белокочанная, брюссельская, савойская, зеленый горошек, бобы зеленые стручками).

Технология производства супов на цельном молоке сводится к следующему: в молоко, доведенное до кипения, вводят подвергнутые механической обработке продукты и варят их до готовности, добавляя перед окончанием варки соль и сахар. Перед подачей супы заправляют сливочным маслом.

Молочные супы с макаронными изделиями при хранении быстро густеют, поэтому их готовят небольшими партиями. Срок реализации их — не более 30-40 мин.

*Суп молочный с макаронными изделиями*. Макаронные изделия варят в воде до полуготовности (макароны — 15-20 мин, лапшу - 10-12 мин, вермишель — 5-7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

*Суп молочный с крупой*. Рисовую, кукурузную, ячневую, перловую, гречневую крупы, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10-15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. При отпуске заправляют маслом.

Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар и варят 5-7 мин до готовности. При отпуске заправляют маслом.

К супу можно отдельно подать пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

*Суп молочный с тыквой и крупой.* Тыкву, нарезанную кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до готовности. При отпуске заправляют маслом.

*Суп молочный с овощами.*Морковь и репу нарезают ломтиками или дольками, картофель кубиками или дольками, белокочанную капусту шашками, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стручки фасоли разрезают на 2-3 части. Репу, некоторые сорта белокочанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В кипящую кладут пассерованные морковь и репу, картофель, затем капусту, варят при слабом кипении до готовности.

За 5-10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый или фасоль, предварительно отваренную, вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения. При отпуске заправляют маслом.

*Суп молочный с клецками.* Готовые клецки при отпуске кладут в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды, кладут соль, сахар, заправляют маслом.

*Суп молочный с картофельными клецками.* Картофель очищают, протирают, отжимают, добавляют протертый, предварительно сваренный в кожуре картофель, соль. Полученную массу хорошо перемешивают. Из массы делают круглые клецки (диаметром 2 см) и варят в воде, предназначенной для супа. Затем добавляют молоко, доводят до кипения, кладут соль. При отпуске заправляют маслом.

*Суп молочный с горохом и перловой крупой*. Предварительно подготовленный горох и перловую крупу варят до готовности, добавляют смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль. При отпуске заправляют маслом.

Задание составить конспект лекции .

Требования к качеству молочных супов. Задание присылать на **lubov.kyz@yandex.ru**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 |
|  |

 |