Лабораторная работа № 19. (2 курс поварское дело пм 07)

Тема: Технологический процесс приготовления молочных супов

**Цель занятия:** 1.Выработать практические навыки по приготовлению

молочных супов.

2.Научить расчету и экономному расходованию сырья, бережному от-

ношению к оборудованию, соблюдению безопасных приемов труда и сани-

тарных требований, умению анализировать ошибки и определять пути их

устранения.

**Материально-техническое оснащение**:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, производ-

ственные столы, электронные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 0,5,1,2 л,

сотейники, суповые тарелки, ложки.

Сырье: рис, макаронные изделия, молоко, масло сливочное, соль, са-

Справочная литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изде-

лий, технологические карты.

Задания

Приготовить и оформить для подачи суп молочный с рисовой крупой,

супа молочного с макаронными изделиями

Продегустировать блюдо и дать органолептическую оценку качества

блюда.

**Теоретическая часть:**

Молочные супы готовят на цельном молоке, на смеси молока и воды, а

также из сгущенного молока без сахара и сухого молока. Эти супы приготав-

ливают с крупами, макаронными изделиями и овощами. Макаронные изде-

лия, крупы из целых зерен и овощи плохо развариваются в молоке, поэтому

их вначале варят до полуготовности в воде, а затем в молоке.

Молочные супы варят небольшими порциями, так как продолжитель-

ное хранение ухудшает цвет, запах, консистенцию и вкус супа. Сливочное

масло или маргарин столовый кладут в котел или тарелку непосредственно

перед отпуском.

Последовательность выполнения работ:

1 Организация рабочего места.

2 Приготовление супа молочного с макаронными изделиями

2.1Подготовленные макароны закладывают в кипящую подсоленную воду.

2.2 Варят до полуготовности, вливают горячее молоко и доводят до готовно-

2 3 В конце варки кладут сахар.

2.4. При отпуске кладут кусочек сливочного масла и отпускают при темпера-

туре 750 С, 500 г.

3 Приготовление супа молочного с рисовой крупой

3.1 Рис перебирают, промывают, замачивают

3.2 Подготовленный рис варят в подсоленной воде до полу готовности 10-15

минут.

3.3 Добавляют горячее молоко соль, сахар и варят до готовности.

3.4 При отпуске заправляют маслом.

4 Предоставить блюдо для дегустации преподавателю. Принять участие в

оценке качества изделия.

5.Произвести уборку рабочего места.

Задание.

1. Составить технологическую карту ,суп молочный с рисовой крупой на 25 порций.
2. Составить технологическую схему приготовления супа молочного с рисовой крупой.

Выполненное задание присылать на

**lubov.kyz@yandex.ru**