Тема. Технология приготовления холодных и сладких супов , правила подачи ,требования к качеству.(2 курс поварское дело пм 07)

В группу холодных супов включены супы, приготовляемые из овощей и других продуктов на хлебном квасе, овощных отварах, кефире, обезжиренных бульонах. В эту группу входят окрошки, свекольник, ботвинья, борщи холодные, щи зеленые. Картофель отварной, коренья, мясные и другие продукты для этих супов, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Для некоторых холодных супов часть лука (1/4 от нормы) растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожицей и крупными семенами предварительно снимают кожу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожей и мелкими семенами не очищают.

При использовании неочищенных огурцов норма вложения их массой брутто соответственно уменьшается. Белки яиц, сваренных в крутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны (в соответствии с рецептурой), горчицей, солью, сахаром и разводят квасом или квасом со свекольным отваром. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную тарелку при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты (смесь) кладут в порционную тарелку заливают заправленным квасом и добавляют оставшуюся часть яиц и сметаны.

Окрошки, борщи, свекольник и другие холодные супы посыпают мелко нарезанным укропом - 4 г нетто на порцию 500 г. Норма соли – 3 г на порцию 500 г.

Для окрошек, приготовляемых на кефире, используют только пастеризованный кефир.

Холодные супы хранят в холодильнике. Отпускают при температуре не выше 14°С.

Хлебный квас может поступать в ПОП от промышленности и может приготовляться в самом предприятии.

Благодаря острому вкусу, содержанию молочной кислоты, экстрактивных веществ и углекислого газа квас возбуждает секрецию пищеварительных желез и хорошо утоляет жажду.

*Окрошка мясная*. Приготовляют и отпускают окрошку как описано выше. Вместо говядины можно использовать нежирную свинину, баранину, соответственно изменив нормы закладки. Мясную окрошку по III колонке можно готовить без яиц в этом случае норма вложения вареного мяса увеличивается на 20 г нетто на 1000 г окрошки.

*Окрошку сборную мясную* готовят и отпускают аналогично. Используют говядину, окорок копчено-вареный, язык говяжий.

*Окрошка овощная.* Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Готовят и отпускают как описано выше.

*Окрошка уральская.* Готовят и отпускают также. Вместо огурцов добавляют мелко нарубленную квашенную капусту.

*Окрошка мясная на кефире и окрошка сборная мясная на кефире*готовятся и подаются одинаково. Мясные продукты, картофель, яйца, огурцы нарезают мелкими кубиками, лук шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой (1:1), добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

*Окрошка овощная на кефире*. Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой. Готовят и отпускают как окрошку мясную.

*Борщ холодный*. Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

Огурцы можно заменить редисом. Борщ можно готовить без моркови, соответственно увеличив норму вложения свеклы.

*Борщ холодный мясной*. Говядину нарезают мелкими кубиками или соломкой. Готовят и отпускают как борщ холодный.

*Борщ холодный рыбный.* Технология приготовления такая же, как борща холодного. Рыбу, лучше осетровых пород, припускают или отваривают, охлаждают. Порции рыбы или крабов кладут в борщ при отпуске. Борщ можно готовить без огурцов, при этом соответственно увеличивают закладку свеклы и лука зеленого.

*Свекольник холодный*. Свеклу, морковь нарезают кубиками или соломкой и припускают (свеклу припускают с уксусом), овощи охлаждают и кладут в квас. Молодую свеклу используют вместе с ботвой, которую нарезают и отваривают отдельно. Свекольник можно готовить без моркови, соответственно увеличивают закладку свеклы. Отпускают свекольник, как борщ холодный.

*Щи зеленые с яйцом.* Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареный картофель нарезают кубиками или вводят его в виде пюре.

При использовании одного шпината в щи добавляют лимонную кислоту (0,5 на 1000 г супа). Щи зеленые можно приготовить из консервированных щавеля или шпината или смеси щавеля и шпината. Нормы вложения их рассчитывают в соответствии с нормами взаимозаменяемости. Огурцы, яйца, сметану кладут при отпуске. Щи можно готовить без огурцов.

*Щи зеленые с мясом.* Готовят так же; как щи зеленые с яйцом. Щи можно готовить без яиц. Вместо говядины можно использовать нежирную свинину, баранину, кролика, телятину.

*Щи зеленые с рыбой*. Готовят так же, как щи зеленые с яйцом. Щи можно готовить без яиц. Припущенные или сваренные порционные куски рыбы, лучше осетровых пород, или крабы кладут в щи при отпуске.

*Ботвинья.* Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают, разводят квасом, добавляют соль, сахар и лимонную цедру. При отпуске кусок вареной холодной осетрины или трески с гарниром подают отдельно, или рыбу и гарнир кладут в ботвинью. Добавляют тертый хрен и посыпают укропом. Готовую ботвинью хранят на холоде. Ботвинью можно подать с раками (по 1-2 шт. на порцию).

Холодные супы (борщ и щи зеленые) можно готовить и на тщательно обезжиренных бульонах - мясном и рыбном. К рыбным супам сметану не подают.

***Сладкие супы. Технология приготовления. Ассортимент.***

Основой сладких супов являются свежие, сушеные или консервированные плоды или ягоды и фруктовые супы (полуфабрикаты). Для приготовления сладких супов можно использовать фруктово-ягодные сиропы, пюре и экстракты, выпускаемые промышленностью.

Перед варкой свежие и сушеные ягоды и плоды перебирают и тщательно промывают. Сушеные плоды и ягоды сортируют по видам, перед варкой их можно замочить в холодной воде для ускорения их разваривания.

Крупные сушеные плоды (груши и яблоки) разрезают на несколько частей. Ягоды для приготовления супов используют в целом виде, свежие плоды нарезают ломтиками или кубиками.

Очистки яблок, груш (кожицу, семенные гнезда) используют для приготовления отваров.

Плоды и ягоды сушеные заливают холодной водой, свежие ягоды и плоды закладывают в кипящую воду, добавляют сахар, доводят до кипения, варят до готовности и заваривают крахмалом, предварительно разведенном в охлажденном отваре и процеженным (на 1 часть крахмала 4 части отвара).

Для ароматизации супа можно добавить корицу, гвоздику, а также цедру цитрусовых пород. В качестве вкусовой добавки используют лимонную кислоту, виноградное вино. Вино добавляют в охлажденный суп.

Сладкие супы подают с различными гарнирами, которые готовят отдельно. Гарнирами к сладким супам служат отварные крупы (рисовая, саго), макаронные изделия (лапша, вермишель, рожки, фигурные изделия), хлопья пшеничные или кукурузные, клецки, вареники, пудинги (рисовый или манный), запеканка манная.

Сладкие супы можно отпускать со сметаной или взбитыми сливками 25 г, 20 г или 10 г на порцию.

Промышленность выпускает для ПОП полуфабрикат - супы фруктовые консервированные из яблок, абрикосов, слив, айвы, которые следует широко использовать.

Супы приготовленные из полуфабрикатов, отпускают так же, как супы, приготовленные из свежих и сушеных плодов.

К сладким супам относится и *суп с пивом*. Для этого супа яйца взбивают с сахаром, заливают пивом, размешивают и добавляют к прокипяченному, охлажденному до 60°С молоку, а затем охлаждают. Смесь прогревают, помешивая. Этой смесью заливают подсушенный пшеничный хлеб, нарезанный кубиками. Суп на пиве отпускают только холодным.

*Суп из плодов свежих.* Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда, у слив вынимают косточки.

Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воды, кладут сахар, корицу и доводят до кипения. Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3-4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

*Суп из смеси сухофруктов.* Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши разрезают на 2-4, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15-20 мин, затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

*Суп из плодов и ягод сушеных.* Приготовляют и отпускают суп так же, как суп из смеси сухофруктов.

*Суп-пюре из плодов или ягод свежих.* У ягод очищают кожицу и удаляют семенное гнездо. Ягоды или плоды перебирают, отделяют плодоножки и промывают. Часть лучших ягод оставляют целыми, у косточковых вынимают косточки. Из черешни, клюквы, вишни, малины и земляники отжимают сок. Яблоки и трудно протираемые плоды предварительно припускают, затем протирают, а оставшуюся мезгу заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения, затем добавляют ягодный сок или пюре и охлаждают. Целые ягоды кладут при отпуске.

Задание составить конспект лекции. Требования к качеству холодных и сладких супов. Лотовое задание присылать на

lubov.kyz@yandex.ru

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

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

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

 |
|  |

 |