16.11 МДК 07 2 курс ПиК

присылать на эл. почту : smirnovael.2016@yandex.ru

**Лабораторная работа (2ч)**

**Тема: Технологический процесс приготовления сладких супов.**

**Цель и задачи работы : Познакомить обучающихся с технологической последовательностью приготовление супов.**

**Цель**: Сформировать практические знания для освоения технологического процесса приготовления супов. Умения применять знания на практике, контролировать собственную деятельность, развивать профессиональные интересы.

Содержание работы

1. подготовка продуктов, составление технологической карты.

2. приготовить и оформить для подачи супы.

3. продегустировать приготовленные блюда и дать оценку их качества.

**Посуда , инвентарь, оборудование**: разделочные доски , поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, сковороды, ложки, шумовка, весы.

**Последовательность выполнения работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для приготовления супов. Произвести подготовку продуктов по технологии.

Подготовить сухофрукты.

Приготовить суп из сухофруктов.

Последовательная закладка продуктов.

Доведение  до готовности.

Оформление и подача сладких супов.

 Общие сведения о супах.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют:

1.     по температуре подачи — на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75°С, холодных — не выше 14°С;

2.     по способу приготовления — на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

3.     по жидкой основе — супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисло-молочных продуктах.

**Сладкие супы**

Для приготовления сладких супов используют свежие, консервированные и сушеные ягоды и фрукты, а также фруктово-ягодные соки, пюре, сиропы. Жидкой основой этих супов являются фруктовый отвар. Ягоды кладут целыми, а фрукты нарезают на кусочки (кубики, ломтики). Для получения необходимой консистенции суп заправляют разведеным крахмалом, а для улучшения вкуса и аромата добавляют лимонную кислоту, лимонную или апельсиновую цедру. Отпускают супы с гарниром или со сметаной или сливками. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия, клецки, пудинги, запеканки, которые нарезают кубиками.

**Вопросы для закрепления**

1. Как приготовить сладкий суп из сухофруктов

2. При какой температуре подают холодные и горячие супы?

16.11 МДК 07 2 курс ПиК

присылать на эл. почту : smirnovael.2016@yandex.ru

**Лабораторная работа (2ч)**

**Тема: Технология приготовления блюда «Окрошка мясная»**

**Цель и задачи работы : Познакомить обучающихся с технологической последовательностью приготовление супов.**

**Цель**: Сформировать у студентов практические , знания для освоения технологического процесса приготовления холодных супов. Развивать умения применять знания на практике, контролировать собственную деятельность, развивать профессиональные интересы.

Содержание работы

1. подготовка продуктов, составление технологической карты.

2. приготовить и оформить для подачи супы.

3. продегустировать приготовленные блюда и дать оценку их качества.

**Посуда , инвентарь, оборудование**: разделочные доски , поварские ножи, лотки, тарелки, кастрюли, сковороды, ложки, шумовка, весы.

**Последовательность выполнения работы**

Произвести расчеты продуктов.

Получить продукты.

Подготовить рабочее место для  приготовления супов. Произвести подготовку продуктов по технологи.

Приготовить холодное блюдо окрошка мясная.

Последовательная закладка продуктов.

Варка.

Доведение  до готовности.

Отпуск.

Ассортимент супов разнообразен. Супы классифицируют:

1.     по температуре подачи — на горячие и холодные; температура отпуска горячих блюд не ниже 75°С, холодных — не выше 14°С;

2.     по способу приготовления — на заправочные, прозрачные, пюреобразные и разные;

3.     по жидкой основе — супы на бульонах, овощных и крупяных отварах, молоке, хлебном квасе, фруктово-ягодных отварах, кисло-молочных продуктах.

. Как приготовить сладкий суп из сухофруктов

**Холодные супы**

Относятся к сезонным супам, так как их приготавливают в летний период. К холодным супам относят: окрошку, борщ, свекольник, щи зеленые. Их готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, отваре их овощей и кефире. Готовят эти супы в холодном цехе.Готовые супы хранят в холодильнике. В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на разетке.

**Вопросы для закрепления**

1. Чем отличается свекольник от холодного борща?

2. При какой температуре подают холодные супы?