**Занятие №31; №32; №33; №34.**

**МДК 02.02 Процессы приготовления , подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

**Тема: « Приготовление, оформление и отпуск супов-пюре разнообразного ассортимента»**

 **Цель: Отработать технологические приемы приготовления супов-пюре.**

**Тип занятия: Применение теоретических знаний на практике.**

**Вид занятия: Лабораторная работа №2**

**Материально-техническое оснащение:** Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, мерная кружка, противень, лопатки, терки, игла поварская, доски разделочные, тарелки, чашки, подносы, весы, жарочный шкаф, плиты электрические

**Длительность работы – 4 часа.**

**Организационный момент**

1. Проверка обучающихся по списку.
2. Проверка санитарно-гигиенических требований.
3. Проверка технологических карт.

**Инструктаж по выполнению заданий и техники безопасности.**

 1.Проверка теоретических знаний.

2.Приготовить, оформить и подать следующие блюда: суп-пюре из моркови и репы, суп-пюре из птицы.

 3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Преподаватель проверяет правильность организации рабочих мест, технологического процесса, соблюдение санитарно-гигиенических требований, степень усвоения обучающимися приёмов рационального использования сырья.

**Самостоятельное выполнение заданий:**

1. Подготовить необходимую посуду, инвентарь, инструмент для приготовления блюд.
2. Организовать рабочее место:
а) сырьё выложить в подготовленную посуду, соблюдая товарное соседство;
б) разделочную доску положить перед собой на расстоянии 5-6 см от края стола. Справа разместить необходимые инструменты. Другие инструменты, инвентарь, посуду положить на полку стола или в тумбочку.
3. Соблюдать правила санитарии и гигиены, технических требований

безопасности труда.

**Последовательность приготовления:**

**Суп – пюре из моркови и репы**

1. Лук репчатый шинкуют соломкой и слегка пассеруют на сливочном масле.
2. Морковь, репу нарезают, (репу ошпаривают), белокочанную капусту (шинкуют и ошпаривают), картофель разрезают на части и варят отдельно.
3. Морковь и репу припускают с небольшим количеством бульона или масла сливочного, кладут капусту, пассированный репчатый лук и припускают до готовности.
4. В конце припускания добавляют зеленый горошек и варенный картофель.
5. Приготовленные овощи протирают, соединяют с бульоном, кладут соль и доводят до готовности.
6. Затем заправляют льезоном и сливочным маслом.
7. При отпуске в тарелку кладут зеленый горошек и отварные овощи (морковь и репу), нарезанные мелким кубиком, наливают суп, отдельно подают гренки.

**Суп-пюре из птицы**

1. Заправленные тушки птицы варят до готовности.
2. При варке кладут морковь, петрушку, лук.
3. Готовую птицу вынимают, охлаждают и отделяют мякоть от костей.
4. Полученную мякоть режут на кусочки и пропускают через мясорубку или протирочную машину, добавляют постепенно охлажденный бульон, если необходимо протирают через сито.
5. Протертую массу соединяют с белым соусом, кладут соль, доводят до готовности.
6. Готовый суп заправляют льезоном.
7. При отпуске в тарелку кладут филе птицы, нарезанное соломкой, наливают суп, отдельно подают гренки.

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюд | Требования к качеству | Замечание | Оценка |
| Суп-пюре из овощей | Внешний видКонсистенцияЦветВкус и запах |  |  |
| Суп-пюре из птицы | Внешний видКонсистенцияЦветВкус и запах |  |  |

**Итог занятия:**

 1.Преподаватель анализирует занятие, какие были допущены ошибки, недостатки, нарушения в ходе выполнения заданий.

2.Проводит бракераж блюд, оценивает.

 3.Анализирует результаты исследовательской работы.

**Домашнее задание:**

**Контрольные вопросы:**

1. Для чего готовый суп-пюре заправляют льезоном?
2. Что является основой супа-пюре
3. Заполнить недостающие пробелы

|  |
| --- |
| Варка или припускание продуктов |
| Введение пассерованных овощей |
| Варка или припускание продуктов вместе с овощами |
|  |
|  |
| Разведение бульоном |
| Проваривание |
| Добавление соли  |
|  |
| Отпуск  |

**Отчет о работе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Название блюд | Соответствие требованиям качества | Дефекты блюда | Результаты исследовательской работы |
|  |  |  |  |  |

Отчет присылать на почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru