**Занятие № 35**

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

**Тема: Холодные супы.**

**Цель занятия:** Ознакомление с технологией приготовления холодных супов.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности**:

Холодные супы – это сезонные супы, готовят их летом. Распространены они в районах с жарким климатом. Супы не только утоляют жажду но и способны дать необходимые калории. Разнообразность ассортимента говорит о том, что это группа супов очень популярна.

**Изложение нового материала:**

Супы готовят в холодном цехе, используя специально выделенную посуду, инвентарь и доски. Соблюдают санитарные требования при обработке продуктов, приготовлении и хранении супов. Готовые супы хранят в холодильнике. В тарелку при отпуске можно положить кусочки питьевого льда или подать его отдельно на розетке. Холодные супы обладают освежающим приятным вкусом и ароматом.

Окрошка мясная – приготавливают на хлебном квасе, простокваше, кефире, сыворотке. Процесс приготовления состоит из трех стадий: 1) подготовка продуктов: зеленый лук шинкуют; обработанные огурцы нарезают мелким кубиком или соломкой; яйца варят, очищают, отделяют белок от желтка, белок нарезают мелким кубиком; мясо варят, охлаждают и нарезают мелким кубиком или соломкой; укроп мелко шинкуют; квас процеживают. 2) заправка кваса – желтки растирают с горчицей, солью, сахаром и сметаной, соединяют с зеленым луком, разводят квасом 3) отпускают – в тарелку кладут мясо, белок яйца, огурцы, лук, наливают заправленный квас, кладут сметану, посыпают зеленью.

Свекольник холодный – свеклу нарезают мелким кубиком или соломкой и припускают с добавлением уксуса. Молодую свеклу используют с ботвой, ее нарезают и отваривают отдельно. Морковь нарезают мелким кубиком или соломкой и припускают. Припущенные и отварные овощи охлаждают. Зеленый лук шинкуют. Свежие огурцы нарезают мелким кубиком или соломкой. Подготовленные овощи заливают квасом, кладут соль, сахар. При отпуске в тарелку кладут половинку вареного яйца, наливают свекольник, кладут сметану, посыпают укропом.

**Закрепление нового материала:**

При приготовлении холодных супов соблюдают санитарные требования при обработке продуктов приготовлении и хранении самих супов. Какие условия необходимы для приготовления холодных супов: а) где готовятся холодные супы; б) какая посуда, инвентарь и доски с соответствующей маркировкой используются; в) какие требования предъявляют к холодным супам.

**Задание на дом:**

Систематизировать знания, оформить конспект, Ответить письменно на контрольные вопросы:

1. Назвать ассортимент холодных супов.

2. Что является основой для холодных супов.

3. Из каких стадий складывается процесс приготовления окрошек.

4. Как заправить квас для окрошки.

5.Чем отличается свекольник от холодного борща

6.Какая температура подачи холодных супов.

7. Условия и сроки хранения холодных супов.

8. Требование к качеству холодных супов.

Ответ присылать на [почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru](mailto:почту-elizavetadvenadcataya@yandex.ru)