**Занятие №36; № 37.**

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

**Тема: Супы региональной кухни.**

**Цель занятия:** Ознакомление с технологией приготовления супов региональной кухни.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности:**

Супы региональной кухни показывают на сколько разнообразна наша культура, расширяют ассортимент блюд, повышают уровень культуры. При приготовлении некоторых супов используют непривычные сочетания продуктов. В большом ассортименте вводят приправы, специи, изменяют режимы пассерования, мясо для супов варят мелкими кусочками и т.д.

**Изложение нового материала:**

Суп харчо – грудинку баранью или говяжью нарубают на кусочки в виде кубиков по 25-30г., заливают холодной водой, доводят до кипения, снимают пену и варят при медленном кипении до готовности. Бульон процеживают. Томатное пюре пассеруют. Лук репчатый нарезают мелким кубиком и пассеруют. Стручковый перец мелко режут. В процеженный бульон закладывают кусочки мяса, подготовленную рисовую крупу, репчатый лук и варят. В конце варки кладут пассерованное томат пюре, перец, соус ткемали, зелень, хмели-сунели, соль, толченый чеснок и варят до готовности. При отпуске посыпают зеленью.

Суп – гуляш – лук нарезанный кубиками пассеруют, добавляют красный молотый перец, нарезанное кусочками мясо, мелко истолченный чеснок, тмин и лечо, солят добавляют бульон и тушат. Кладут нарезанный кубиками картофель, доливают бульон и варят до готовности.

**Закрепление нового материала:**

При приготовлении супов региональной кухни применяют различные приемы тепловой обработки: а) какие именно назвать; б) указать способы подготовки. В доведении до вкуса используют: а) какие специи и приправы; б) дополнительно какие овощи или фрукты можно использовать.

**Задание на дом:**

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

1.Как называли жидкие блюда русской кухни.

2.Назвать самые распространенные супы региональной кухни.

3. Описать один из супов региональной кухни.

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