Занятие №15; №16.

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

**Тема: Особенности приготовления рассольников, солянок.**

**Цель занятия:** Ознакомление с технологией приготовления рассольников, солянок.

**Структура и ход занятия:**

**Мотивация и актуализация учебной деятельности**:

Наиболее высококалорийны солянки и рассольники. Эта группа супов характерна тем, что имеет острый, специфический вкус. Это влияет на внутреннюю секрецию желудка и повышает аппетит.

**Изложение нового материала:**

Рассольник ленинградский – в кипящий бульон кладут подготовленную крупу, доводят до кипения, закладывают картофель, варят до полуготовности, добавляют пассерованные овощи, затем припущенные огурцы, пассерованное томат пюре, соль, специи, вливают огуречный прокипяченный рассол и варят до готовности. Рассольник можно готовить без томатного пюре. Отпускают рассольник со сметаной и зеленью.

Солянка сборная мясная – огурцы, очищают от грубой кожицы и зрелых семян, припускают. Репчатый лук тонко шинкуют и пассеруют. Томатное пюре пассеруют отдельно. Отварные мясопродукты ( говядину, ветчину, сосиски, почки, телятину) нарезают тонкими ломтиками. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Маслины промывают. У оливок удаляют косточку. Каперсы – используют вместе с рассолом. В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томат пюре, припущенные огурцы, каперсы, подготовленные мясные продукты, специи и варят - 5 – 10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины, оливки, кружочек лимона, сметану посыпают рубленой зеленью.

**Закрепление нового материала:**

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

**Задание на дом:**

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

1. Какие бульоны используются для этой группы супов.

2. Как подготавливаются соленые огурцы.

3. Как подготовить овощную пассировку.

4.Требования к качеству, условия и сроки хранения.

Ответы присылать на почту – [elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru](mailto:elizaveta-dvenadcataya@yandex.ru)