**ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

Тема 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

Тема урока: Приготовление супов с бобовыми, с макаронными изделиями.

Дата 27.05.20

### Суп с макаронными изделиями (СРБ №216)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**III к.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Норма продуктов, в г.** |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия | 80 | 80 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | - | - |
| Лук репчатый | 48 | 40 |
| Лук–порей | - | - |
| Кулинарный жир | 20 | 20 |
| Томатное пюре | 6 | 6 |
| Бульон или вода | 950 | 950 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин., затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Перед окончанием варки кладут соль, специи.

### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема**: Суп с макаронными изделиями.

**Инвентарь и посуда:** кастрюля ёмкостью 2л., сковорода, маркированные ножи, ложки, миски, половник, разделочные доски, маркированные О.С.

**Рецептура: м**акароны, вермишель, лапша фигурные изделия – 80 г., морковь – 50 г., петрушка (корень), лук репчатый – 48 г., кулинарный жир – 20 г., томатное пюре – 6 г., бульон или вода – 950 г. Выход: 1000 г.

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10-15 мин., затем добавляют пассерованные овощи, томатное пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8 мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль, специи.

### Последовательность выполнения работы:

1. Поставить на огонь кастрюлю с водой, положить туда мясо и варить бульон.
2. Лук, морковь нарезают тонкими брусочками и пассеруют в томатном пюре.
3. Макароны закладывают в кипящий бульон и доводят до кипения, варят 10-15 мин.
4. Затем кладут пассерованные овощи, пассерованное томатное пюре, соль, специи и варят до готовности.
5. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томатное пюре и варят с момента закипания 5-8мин., после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.
6. Перед окончанием варки кладут соль, специи.
7. При отпуске наливают в тарелку и отпускают по 500 г. на порцию при t-ре не ниже 750C.

**Требования к качеству:**

***Вкус*** кореньев и бульона, из которого приготовлен суп без кислого привкуса.

***Цвет*** бульона куриного и мясного – янтарный, желтый; грибного – светло-коричневый, бульон прозрачный, допускается мутноватость.

***Консистенция*** кореньев и макаронных изделий мягкая, неразварившаяся.

**Схема приготовления супа с макаронными изделиями**

**Коренья Овощи**

**Томатное пюре**

**Макароны**

**Нарезка соломкой, брусочками или ломтиками**

**Нарезка брусочками**

**Пассерование**

**Пассерование**

**Соль, специи**

**Кипящий бульон**

**Варка 10 минут**

**Довести до готовности**

**Настаивание**

### Суп из бобовых (СРБ №226)

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

**III к.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Продукты** | **Норма продуктов, в г.** |
| **Брутто** | **Нетто** |
| Фасоль или горох лущеныйили чечевица | 141162 | 140160 |
| Морковь | 50 | 40 |
| Петрушка (корень) | - | - |
| Лук репчатый | 71 | 60 |
| Лук–порей | - | - |
| Кулинарный жирили грудинка копченая свиная | 2057 | 2050 |
| Бульон или вода | 800 | 800 |
| **Выход:** | **-** | **1000** |

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые и варят. За 15-20 мин. до окончания варки кладут пассерованные овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатным пюре (10-20 г. на 1000 г. супа) и заправлять чесноком (3 г. нетто на 1000 г супа), растертым с солью.

### ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема**: Суп с бобовыми

**Инвентарь и посуда:** кастрюля ёмкостью 1-2л., доска маркированная, разделочная О.С., М.В., тарелки глубокие столовые, наплитные котлы, нож поварской О.С., лоток, сковорода чугунная, сито, половник.

**Рецептура:** фасоль или лущенный горох, или чечевица – 141 г., морковь – 50 г., петрушка (корень)

– 13 г., лук репчатый – 48 г., лук-порей – 26 г., кулинарный жир – 20 г. или грудинка копченая свиная – 80 г., бульон – 100 г. Выход: 1000 г.

**Технология приготовления:** В кипящий бульон или воду закладывают подготовленные бобы и варят. За 15-20 мин. до окончания варки кладут пассерованные овощи, соль, перец. Суп с фасолью можно готовить и в томатном пюре (10-20 г. на 1000 г.) и заправляют чесноком (3 г. нетто на 1000 г. супа), растереть с солью.

### Последовательность выполнения работы:

1. Поставить на огонь кастрюлю с холодной водой, положить мясо и варить мясокостный бульон.
2. Бобы перебирают, промывают, замачивают в холодной воде и варят в этой же воде до размягчения.
3. Коренья и лук нарезают кубиками и пассеруют.
4. В кипящий бульон кладут подготовленные бобовые и варят.
5. В конце варки закладывают пассерованные коренья, лук, соль, специи и доводят до кипения.
6. При отпуске в тарелку наливают суп, посыпают зеленью. Отдельно можно подать гренки. В суп с бобовыми можно положить пассерованый томат.
7. Отпускают суп при t=750C, по 500 г.

**Требования к качеству:**

***Вкус*** без горечи, в меру соленый, с ароматом пассерованных кореньев и овощей.

***Цвет*** желтый.

***Консистенция*** овощей мягкая, неразваристая.

**Схема приготовления супа горохового**

**Горох**

**Пассерованные лук, морковь**

**Специи, соль**

**Зелень**

**Вода холодная**

**Варка без соли до размягчения**

**Кипящий бульон**

**Настаивание**

**Гренки**

**Отпуск**



**Внимание задание :**

1. Приготовить 2 порции по 500 г супа горохового или супа с макаронными изделиями на выбор , по окончании заполнить данную таблицу.
2. В графе заметки указать трудности с которыми вы столкнулись при приготовлении.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Показатели качества*** | ***Описание показателей*** |
| Внешний вид |  |
| Вкус |  |
| Цвет  |  |
| Запах  |  |
| Консистенция |  |
| Правила подачи |  |
| Температура подачи |  |
| Фото приготовленного блюда |  |

 \_\_\_\_\_\_\_ Для заметок:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Цвет*** бульона куриного и мясного – янтарный, желтый; грибного – светло-коричневый, бульон прозрачный, допускается мутноватость.