Инструкция по выполнению заданий для учебной практики по учебной дисциплине **ПМ.02.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**22.01.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Технологическая карта «Суп-пюре из картофеля»**

**СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 266. Суп-пюре из картофеля | I | | II | | III | |
| БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО | БРУТТО | НЕТТО |
| Картофель | 480 | 360 | 480 | 360 | 480 | 360 |
| Морковь | 25 | 20 | 25 | 20 | 25 | 20 |
| Петрушка (корень) | 13 | 10 | 13 | 10 | - | - |
| Лук репчатый | 24 | 20 | 48 | 40 | 48 | 40 |
| Лук-порей | 26 | 20 | - | - | - | - |
| Мука пшеничная | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Масло сливочное | 30 | 30 | 20 | 20 | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 | 150 | 150 | 150 | 150 |
| Яйца | 2/5 шт. | 16 | 1/4 шт. | 10 | - | - |
| Бульон или вода | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 | 750 |
| ***Выход*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** | ***-*** | ***1000*** |

**Технология приготовления**.

Подготовленный картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности. Очищенные морковь и лук репчатый шинкуют и припускают в небольшом количестве воды или бульона с добавлением масла сливочного.  
К картофелю, отваренному до полуготовности, добавляют нарезанный корень петрушки, затем припущенные морковь и лук репчатый, варят до готовности и протирают.  
Муку пшеничную слегка подсушивают на сковороде, добавляют к ней небольшое количество бульона или воды, хорошо вымешивают при слабом кипении до образования однородной массы в течение 3-5 мин, после чего протертые овощи соединяют с мукой, разводят водой или бульоном, добавляют соль поваренную йодированную и проваривают.  
Готовый суп-пюре заправляют смесью молока кипяченого с температурой от 60 до 70°С и масла сливочного прокипяченного, взятых в соотношении 10:1. После введения в суп-пюре смеси его доводят до кипения при помешивании.  
Лук-порей нарезают соломкой, припускают в воде или бульоне с добавлением масла сливочного до готовности и вводят в суп-пюре при отпуске.  
Готовый суп-пюре хранят до отпуска на водяной бане или плите при температуре от 80 до 850 С.  
Температура подачи: от 60 до 65°С.  
Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.