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

**06.02.2021. (6час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**МДК02.02.**

**Начинаем изучение темы: Тема**. ***7.*2Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.**

***1)*** **Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**

***2)* Тест по теме: «Приготовление бульонов»**

***Список литературы:***

1.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 400

2. Андронова Н.И., Качурина Т.А. Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Москва. Издательский центр «Академия», 2018

3. Анфимова Н.А. Кулинария. Москва. Издательский центр «Академия», 2015

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

**Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента**

**Задание №1. Выберите правильный ответ**

**1.** **От чего зависит концентрация бульона?**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | а) соотношение продуктов и воды; |  |
|  | б) от времени варки; |  |
|  | в) от способа варки; |  |
|  | г) от степени измельчения продуктов. |  |
| **2.** | **Температура подачи горячих супов:** |
|  | а) 75-80ºС; |  |
|  | б) 60-65ºС; |  |
|  | в) 80-85ºС; |  |
|  | г) 70-75ºС. |  |
| **3.** | **Какие супы заправляют льезоном и сливочным маслом?** |  |
|  | а) молочные супы; |  |
|  | б) сладкие супы; |  |
|  | в) супы-пюре; |  |
|  | г) прозрачные супы. |  |
| **4.** | **Назвать супы, в состав которых входят соленые огурцы:** |  |
|  | а) щи, окрошка; |  |
|  | б) рассольник, солянка; |  |
|  | в) ботвинья, борщ; |  |
|  | г) окрошка, щи. |  |
| **5.** | **Определить набор сырья для рассольника домашнего:** |  |
|  | а) картофель, петрушка, сельдерей, лук, огурцы соленые, шпинат, жир, |  |
|  | сметана; |  |
|  | б) картофель, крупа, морковь, лук, огурцы, маргарин; |  |
|  | в) капуста свежая, картофель, морковь, лук, огурцы соленые, маргарин; |  |
|  | г) картофель, огурцы соленые, лук, морковь, щавель, шпинат, маргарин. |  |

1. **В чем отличительная особенность приготовления борща украинского?**

а) заправляют чесноком, растертым с салом шпик;

б) подают с набором мясных продуктов;

в) бульон варят с добавлением копченостей;

г) готовят из квашеной капусты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7.** | **Виды заправочных супов:** |  |
|  | а) суп лапша домашняя, окрошка, бульон с яйцом; |  |
|  | б) щи суточные, рассольник ленинградский, суп картофельный; |  |
|  | в) борщ украинский, суп пюре из картофеля, суп молочный; |  |
|  | г) солянка рыбная, борщ холодный, окрошка овощная. |  |
| **8.** | **Для каких щей квашеную капусту тушат 3-4 часа с добавлением** |  |
| **томата и костей копченостей?** | |  |
|  | а) щи из квашеной капусты; |  |
|  | б) щи суточные; |  |
|  | в) щи по-уральски; |  |
|  | г) щи донские. |  |
| **9.** | **Способы подготовки свеклы для борща:** |
|  | а) тушение; |  |

б) варка на пару;

в) запекание;

|  |  |
| --- | --- |
| г) пассерование. |  |
| **10. Какой рассольник готовится с томатом?** |

а) домашний;

б) ленинградский;

в) московский;

г) рассольник обыкновенный.

**Задание №2. Напишите правильный ответ**

При тушении свеклы для борща добавляют …

Пассерованную муку добавляют в заправочные супы для … за … до конца варки.

Супы классифицируют по трем признакам…

Готовые заправочные супы настаивают … для того, чтобы ….

При варке супов с квашеной капустой, солеными огурцами, щавелем, уксусом в первую очередь закладывают… и варят почти до …, так как … кислой среде …

**Задание 3.Определить порядок закладывания продуктов при варке рассольников:**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **А. Рассольник** |  |  |  | **Продукты** |  | **Б. Рассольник** |  |
| **Ленинградский** |  |  |  |  | **домашний** |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | 1. Капуста | | | |  |  |  |
|  | 2. Картофель | | | |  |  |  |
|  | 3. Крупа перловая | | | |  |  |  |
|  | 4. Пассерованные овощи | | | |  |  |  |
|  | 5. Припущенные огурцы | | | |  |  |  |
|  | 6. Пассерованный томат | | | |  |  |  |
|  | 7. Специи, соль, рассол | | | |  |  |  |
| **Задание 4. Укажите продукты, необходимые для приготовления борщей** | | | | | | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **А. Борщ украинский** | |  |  | Наименование продуктов |  | **Б. Борщ с капустой** |  |
|  |  |  | **и картофелем** |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | | 1. | Капуста свежая | |  |  |  |
|  | | 2. | Свекла тушеная | |  |  |  |
|  | | 3. | Картофель | |  |  |  |
|  | | 4. | Лук, морковь, петрушка | |  |  |  |
|  |  | пассерованные | | |  |  |  |
|  | | 5. | Томатное пюре | |  |  |  |
|  | | 6. | Уксус | |  |  |  |
|  | | 7. | Сахар | |  |  |  |
|  | | 8. | Соль, перец, лавровый лист | |  |  |  |
|  | | 9. | Говядина отварная | |  |  |  |
|  | | 10. | | Сосиски |  |  |  |
|  | | 11. | | Свекла отварная |  |  |  |
|  | | 12. | | Кости свинокопченостей |  |  |  |
|  | | 13. | | Чеснок |  |  |  |
|  | | 14. | | Шпик соленый |  |  |  |
|  | | 15. | | Перец сладкий |  |  |  |
|  | | 16. | | Мука пшеничная |  |  |  |

1. жир
2. Сметана
3. Пампушка
4. Маргарин

|  |
| --- |
|  |

**Тест по теме: «Приготовление бульонов»**

**Обведите кружком номер правильного ответа:**

1. Для приготовления нормального бульона на 1 кг продуктов берут

а) 2-3 л воды

б) 4-5 л воды

в) 1,25 л воды

2)На 1 кг сухих грибов берут

а) 2-3 л воды

б) 3-4 л воды

в) 7 л воды

1. Продолжительность варки мяса

а) 1,5-2 часа

б) 3,5-4 часа

в) 2-3 часа

1. После закипания с поверхности бульона снимают

а) пену

б) жир

1. Хорошие бульоны получаются из рыбы семейства

а) тресковых

б) окуневых

в) осетровых

1. За 30-40 минут до конца варки в бульон кладут

а) подпеченные овощи

б) пассерованные овощи

7.Продолжительность варки бульона из говяжьих костей

а) 1,5-2 часа

б) 3,5-4 часа

в) 2-3 часа

8.В процессе варки с бульона периодически снимают

а) пену

б) жир

9.Для приготовления бульона из птицы используют

а) целые тушки

б) печень птицы

в) ножки и крылья

10. Сухие грибы для грибного бульона

а) перебирают и промывают

б) перебирают, промывают, замачивают

11.Продолжительность варки рыбного бульона

а) 1 час

б) 2 часа

в) 3 час