Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.02**

 **16.09.2021. (6 час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер» Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента***

1. **Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов**
2. **Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (специй, приправ, пищевых концентратов, полуфабрикатов высокой степени готовности, выпускаемых пищевой промышленностью) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к супам**

**Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи Организац тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

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

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

К заправочным супам борщи, щи, рассольники, солянки, супы со свежими овощами, крупами, бобовыми, мучными изделиями и картофелем, похлебки. Каждая из этих групп имеет свои особенности приготовления, отличается рецептурой, формой нарезки овощей. Для большинства супов овощи шинкуют (нарезают соломкой), для некоторых режут ломтиками, кубиками, шашками, брусочками, стараясь выдержать соответствие с формой других продуктов, например в крупяные супы овощи лучше нарезать кубиками, в лапшу - соломкой.

Борщи. Основной составной частью борщей является свекла. Для борща используют не только корнеплоды, но и черешки и листья ботвы. Во многие борщи входят капуста, картофель, томат.

Для приготовления борща в процеженный, доведенный до кипения бульон закладывают нашинкованную капусту и варят её до полготовности. Затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. Белые коренья вводят сырыми. Перед окончанием варки добавляют специи (лавровый лист, перец горошком) и доводят суп до вкуса, добавляя соль и сахар.

При приготовлении борща без картофеля его можно заменить разведенной бульоном пассерованной мукой.

При отпуске в порционную миску кладут кусок отварного мяса, наливают борщ, добавляют свекольную краску или свекольный квас, сметану и посыпают мелко нарубленной зеленью петрушки и укропа.

Некоторые борщи готовят на мясо-костных бульонах, в некоторых дополнительно варились кости от ветчины или свиная копченая грудинка (борщ московский), а также бекон и другие копчености (борщ флотский).

По форме нарезки овощей от всех прочих борщей отличается борщ флотский: овощи для него режут ломтиками (капусту шашками), а не шинкуют, картофель кубиками, а не брусочками, как это принято для других овощей.

В некоторые борщи, кроме указанных продуктов и пассерованных овощей, входят ещё свиной шпик, чеснок, болгарский перец (борщ украинский), чернослив и сушеные грибы (борщ с черносливом), фасоль (борщ с фасолью), клецки (6орщ с клецками), фрикадельки и фасоль (борщ сибирский).

При отпуске борща, московского, кроме говядины добавляют ветчину и нарезанные наискось сосиски (по отдельному куску на порцию). Сметану можно подать отдельно в соуснике. На пирожковой тарелке подают ватрушки или крупеник.

Для приготовления клецок в кипящий бульон или молоко добавляют сливочное масло, соль, всыпают просеянную муку или манную крупу и проваривают в течение нескольких минут. Затем в охлажденную до 50°С вводят сырые яйца, хорошо вымешивают и разделывают с помощью двух ложек. Клецки отваривают в бульоне или воде.

Фрикадельки готовят из измельченной на мясорубке говядины (или свинины, или смеси их) с добавлением слегка пассерованного лука, сырых яиц, соли, перца и холодной воды. Вымешанную массу разделывают на орешки и варят в сотейниках в бульоне; в них же хранят фрикадельки до отпуска.

Особенности приготовления отдельных видов борщей приведены в табл.

**Таблица Особенности приготовления отдельных видов борщей**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Борщ обыкновенный | Без картофеля, с мучной пассеровкой |
| Борщ с черносливом и грибами | Без картофеля, на мясном бульоне; добавляют грибы, отварной чернослив и его отвар |
| Борщ московский | Без картофеля и мучной пассеровки; отпускают с мясным набором (мясо, ветчина, сосиски) |
| Борщ с картофелем | Добавляют картофель, варят без капусты |
| Борщ с сардельками | Варят с картофелем и без него; добавляют отварные или обжаренные нарезанные сардельки |
| Борщ с картофелем и капустой | Заправляют мучной пассеровкой; варят с картофелем и капустой |
| Борщ флотский | С картофелем и капустой, свеклу и капусту режут квадратиками; отпускают с беконом |
| Борщ с клецками | Варят с картофелем и без него, отпускают с клецками |
| Борщ сибирский | Добавляют отварную фасоль; отпускают с мясными фрикадельками |
| Борщ зеленый | Варят с картофелем, добавляют нарезанные щавель, шпинат, отпускают с яйцом |
| Борщ украинский | Варят с картофелем, свиным шпиком, чесноком, болгарским перцем |
| Продолжение табл. 4 |  |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Борщ кубанский с кабачками | Готовят с фасолью и кабачками, свежими помидорами, заправляют шпиком |
| Борщ летний | Готовят из молодой свеклы вместе с ботвой |

Щи. Щи готовят из белокочанной свежей и квашеной капусты, савойской капусты, капустной рассады, молодой крапивы, щавеля, шпината. Их можно готовить вегетарианскими, с грибами, а также на костном бульоне, с мясом и различными мясными продуктами, гусем, уткой, шпиком. Щи из квашеной капусты, кроме того, готовят с рыбой, головизной рыб семейства осетровых, снетками, хамсой, тюлькой соленой.

Для щей свежую капусту нарезают шашками в 2-Зсм или шинкуют. Раннюю капусту нарезают вместе с кочерыжкой дольками в 2-3 см или шинкуют.

Коренья режут дольками, соломкой или брусочками, лук - дольками или соломкой, картофель дольками или кубиками. Морковь и лук пассеруют.

Некоторые сорта капусты придают щам горьковатый вкус. Такую капусту перед закладкой в бульон следует бланшировать. Щи из свежей капусты варят следующим образом: в кипящий бульон закладывают капусту, после закипания вводят пассированные коренья, а перед окончанием варки специи. Щи можно заправить пассерованной мукой, пассерованным томатом-пюре или добавить в них свежие помидоры, а также заправляют чесноком растертым с солью (2г на 1л супа).

Квашеную капусту для щей рекомендуется предварительно тушить, но можно варить и из сырой квашеной капусты.

Порядок закладки продуктов в щи из квашеной капусты определяется кислой реакцией среды, которая тормозит размягчение овощей. Отжатую или промытую холодной водой (во избежание значительных потерь витамина С) квашеную капусту дополнительно шинкуют или рубят, если попадаются крупные куски. Картофель соответственно режут брусочками или кубиками. Капусту тушат отдельно и вводят в суп после доведения до готовности картофеля.

Для приготовления щей из квашеной капусты можно использовать полуфабрикаты, выпускаемые промышленностью, капусту тушеную стерилизованную или быстрозамороженную, которая представляет собой шинкованную квашеную капусту с пассерованными овощами (луком, морковью, белыми кореньями) с добавлением томата, пшеничной муки, сахара и специй.

Для щей суточных мелко рубленную квашеную капусту тушат 3-5 ч с бульоном, ветчинными костями, жиром и томатом-пюре. Пассерованные овощи нарезают мелкими кубиками. В щи суточные можно добавлять чеснок.

В щи уральские вводят дополнительно крупу (пшено, перловую или овсяную).

Щи зеленые готовят чаще всего со щавелем и шпинатом. Учитывая различную кислотность зеленых овощей и влияние её на изменение цвета хлорофилла, щавель и шпинат доводят до готовности порознь - щавель припускают в собственном соку, а шпинат отваривают в воде или бульоне. Подготовленные овощи протирают и вводят в щи в виде пюре. Затем добавляют пассерованный репчатый лук, специи, соль, заправляют пассерованной мукой и проваривают 10-15 мин. При отпуске в тарелку кладут дольку сваренного вкрутую яйца, наливают щи, добавляют сметану, рубленную зелень петрушки и укропа.

Щи томленые с гречневыми блинами готовят следующим образом: в кипящий бульон кладут тушеную капусту, пассерованные овощи и заправляют пассерованной мукой, разведенной теплым бульоном, варят 10-15 мин и разливают в горшочки, добавляют специи, закрывают крышкой и ставят щи на слабый нагрев на 1-1,5 ч. Отпускают щи в горшочках со сметаной. Отдельно подают блины гречневые по 2 шт. на порцию.

Щи боярские. В горшочек кладут мясо, тушеную капусту, пассерованные овощи, заливают водой, добавляют грибной отвар, доводят до кипения, заправляют пассерованной мукой, разведенной водой или грибным отваром, кладут соль и специи, закрывают лепешкой из теста и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 15-20 минут.

Для лепешки дрожжи разводят в теплой воде с температурой 30-350С, добавляют сахар, соль, просеянную муку, замешивают тесто и ставят на 3-4 часа для брожения в помещение с температурой 35-400С. когда тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 минут и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Готовое тесто делят на кусочки массой 18 г и раскатывают на круглые лепешки. Отпускают щи боярские в горшочке, закрытой лепешкой.

Особенности приготовления отдельных видов щей приведены в табл.

**Таблица Особенности приготовления щей**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Щи из свежей капусты | Без картофеля, с мучной пассеровкой |
| Щи из свежей или квашеной капусты с картофелем | С картофелем. Щи из квашеной капусты готовят без томата |
| Щи суточные | С квашеной капустой, тушеной со свинокопченостями. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью |
| Щи зеленые | Со щавелем или шпинатом, заправляют мучной пассеровкой, отпускают с отварным яйцом |
| Щи из щавеля | Заправляют льезоном и отпускают с отварным яйцом в «мешочек» |
| Щи по-уральски | Готовят с крупой (пшено, перловая или овсяная) |
| Щи томленые с гречневыми блинами | Готовые щи томятся в горшочках и подаются в них с гречневыми блинами |
| Щи боярские | Готовятся с мясом, грибами. Отпускают в горшочке, закрытом лепешкой |

Щи из свежей капусты можно подавать с пирожками, ватрушками, кулебякой.

Щи из квашеной капусты - с рассыпчатой гречневой кашей, крупеником, ватрушками.

Щи отпускают со сметаной и посыпают зеленью.

Рассольники. Обязательной составной частью рассольников являются огурцы соленые. Рассольники готовят вегетарианскими, на бульонах: костном, мясо-костном, рыбном, из птицы, грибном отваре. Отпускают с потрохами, почками и другими мясопродуктами. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбиками. Кроме того, в рассольники вводят пассерованный лук и белые коренья в несколько большем количестве, чем в другие супы. Часть лука репчатого заменяют луком пореем. Овощи шинкуют, картофель нарезают брусочками или дольками. Пассеруют овощи на маргарине столовом.

Для приготовления рассольника в кипящий бульон закладывают нарезанный картофель и варят 10-15 мин, затем добавляют пассерованные коренья, припущенные огурцы; и специи. При доведении до вкуса добавляют соль и прокипяченный процеженный огуречный рассол. Отпускают, со сметаной и зеленью.

В рассольник можно добавлять нарезанные на части листья шпината или щавеля. Рассольники различаются набором у продуктов: в рассольник домашний дополнительно входит капуста, рассольник ленинградский готовят с перловой крупой или рисом и томатом, а в рассольник по-россошански вводят томат-пюре и пассеруют овощи и томат на шпике и свином топлёном сале.

Московский рассольник отличается высоким содержанием белых кореньев. Его готовят с потрохами домашней птицы или почками, шпинатом, щавелем, но без картофеля. Сваренный суп заправляют льезоном и отпускают с куском курицы, потрохами или нарезанными почками.

Рассольник по-кубански. Подготовленные почки говяжьи и сердце варят по отдельности. Предварительно замоченную фасоль варят в бульоне или воде до полуготовности, добавляют картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, соединяют с пассерованными репчатым луком и томатным пюре. За 10 мин до готовности вводят припущенные солёные огурцы, отварные почки и сердце, нарезанные ломтиками, соль, специи.

При отпуске рассольник заправляют шпиком, растёртым с чесноком, и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

К рассольникам на мясных бульонах можно подавать ватрушки с творогом, а на рыбном расстегаи с рыбой.

Рассольники (кроме рыбных) подают со сметаной. При отпуске посыпают мелко резанной зеленью.

**Таблица Особенности приготовления рассольников**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Рассольник | С картофелем, со щавелем и шпинатом |
| Рассольник домашний | С капустой свежей |
| Рассольник ленинградкий | С крупой перловой или рисовой |
| Рассольник московский | Без томата и картофеля, лук пассеруется на сливочном масле. Готовится на курином бульоне. Заправляется льезоном. Отпускают с куском курицы, потрошками или нарезаннвыми почками |
| Рассольник по-россошански | Овощи и томат пассеруют на шпике |
| Рассольник по-кубански | С картофелем и фасолью, с отварными почками и сердцем. Заправляют шпиком, растертым с чесноком |

Солянки. Солянки приготовляют с различными мясными и рыбными продуктами, а также со свежими и сушеными грибами. Для рыбных солянок используют рыбные бульоны, которые варят из пищевых рыбных отходов или голов рыб осетровых (головизны).

В состав солянок входят соленые огурцы, лук репчатый, томатное пюре, каперсы, маслины или оливки. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и спелыми семенами очищают от кожицы и семян, а огурцы с тонкой кожицей нарезают неочищенными. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют на сливочном масле с добавлением томата-пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сердце, птицу и др.) варят и нарезают тонкими ломтиками.

Рыбу семейства осетровых (с кожей без хрящей или без кожи и хрящей) нарезают по 1-2 кусочка на порцию. Ошпаривают в течение 1 мин, затем промывают. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, нарезают по 1-2 кусочку на порцию и припускают в бульоне. Для солянок можно использовать филе, выпускаемое промышленностью (окунь морской, треска, зубатка пятнистая (пестрая) и т.д.).

Для приготовления солянки жидкой сборной мясной тонко нашинкованный репчатый лук пассеруют на сливочном масле. Отдельно пассеруют томат-пюре. Подготовленные огурцы припускают в бульоне 15 мин. Отварные мясопродукты (говядину, телятину, ветчину, сосиски, почки) нарезают тонкими ломтиками.

В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томат-пюре, припущенные соленые огурцы, набор отварных мясопродуктов, каперсы с рассолом, оливки (косточку предварительно удаляют, срезав с неё мякоть по спирали), специи и кипятят 5-10 мин. При отпуске добавляют маслины, сметану, нарубленную зелень петрушки, ломтик лимона, очищенного от цедры. Некоторые кулинары рекомендуют сметану вводить не при отпуске, а заправлять ею солянку перед окончанием варки.

Кратковременность изготовления солянок из подготовленных продуктов позволяет отпускать эти супы преимущественно как заказные блюда.

Так же, как солянку сборную мясную, варят солянку из субпродуктов. В солянку домашнюю вводят картофель. Солянку по-ленинградски делают без томата.

В рыбные солянки сметану не добавляют. Рыбу осетровых пород вводят в солянку порционными кусками, предварительно ошпаривая их, и проваривают. Хрящи доводят до готовности отдельно. В солянку донскую добавляют нарезанные ломтиками свежие помидоры.

Птицу и дичь в солянки из птицы и дичи можно вводить жареными.

Грибные солянки готовят из белых свежих или сушеных грибов. Можно приготовить ее и на грибном бульоне с солеными грибами. Ассортимент продуктов (за исключением мясных) и технология приготовления солянки грибной те же, что и солянки сборной мясной.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, в мясную солянку-- сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

Солянки можно отпускать без лимона. При отсутствии маслин их можно заменить каперсами.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

При изготовлении солянок вместо масла сливочного можно использовать масло топленое или маргарин столовый.

**Таблица Особенности приготовления солянок**

|  |
| --- |
|  |
| Наименование | Особенности приготовления |
| Солянка сборная мяснаяСолянка по-казанскиСолянка домашняяСолянка по-ленинградскиСолянка из птицы или дичиСолянка рыбнаяСолянка грибнаяСолянка донскаяСолянка сборная из субпродуктов | Набор мясных продуктов от 2 до 5 наименований в зависимости от рецептуры, без картофеля.Три наименования мясных продуктов - конина, баранина, почки (язык), с черносливом.С картофелем.Мясная солянка, в составе которой гусь или утка, без томатного пюре.Вместо набора вареных мясопродуктов используют вареную или жареную птицу или дичь.Готовится с рыбой (в основном осетровых пород) и головизной. Подается без сметаны.Готовится с грибами (шампиньонами или белыми).В состав входит осетрина с головизной и нарезанные ломтиками свежие помидоры.В состав солянки входят: язык, почки, сердце, вымя. |

Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями, похлебки

Из картофеля и овощей можно приготовить разнообразный ассортимент супов. Эти супы готовят с крупами, макаронными изделиями и бобовыми.

Супы со свежими овощами. Супы этой группы отличаются большим разнообразием гарнира. В состав супов, кроме пассерованных овощей и картофеля, входят различные овощи: капуста цветная, белокочанная, брюссельская, савойская, кальраби, тыква, репа, брюква, лук зелёный и порей, сельдерей, горошек, фасоль стручковая, кабачки, баклажаны, свежие огурцы и помидоры, свекольная ботва, салат, шпинат, спаржа. Порядок закладки овощей определяется сроками доведения их до готовности.

Картофельные и овощные супы можно готовить вегетарианскими и на бульонах. Их приготовляют с говядиной, бараниной, свининой, птицей, пельменями, консервами и другими мясными продуктами, а также с рыбой, грибами и морепродуктами. Супы готовят на мясном и костном бульонах, грибном и овощном отварах. В некоторых супах до 50% овощного отвара заменяют молоком, которое вводят после готовности овощей.

Картофель и овощи на картофельные супы нарезают дольками, брусочками, кубиками в зависимости от формы нарезки входящих в них продуктов. Пассеруют овощи на сливочном и растительном масле, маргарине, шпике, кулинарном жире.

Вместо томатного пюре лучше использовать свежие помидоры. При отпуске супы посыпают зеленью. К картофельным и овощным супам подают пирожки, кулебяку.

Наличие широкого ассортимента свежих (или свежезамороженных) овощей в составе гарнира супов обогащает их витаминами, органическими кислотами, минеральными веществами.

Примером супа со свежими овощами может служить суп крестьянский. Белокочанную капусту нарезают шашками, картофель крупными кубиками, репу ломтиками, а морковь, петрушку, сельдерей, лук репчатый или порей тонкими кружочками. В кипящий мясной бульон закладывают капусту, доводят до кипения и вводят картофель, затем пассерованные на масле овощи, специи и варят 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности добавляют нарезанные дольками свежие помидоры. При отпуске суп посыпают мелко нарубленной зеленью. В суп крестьянский можно добавить крупу.

Вегетарианский суп отпускают со сметаной.

К овощным супам можно подать пирожки с морковью, капустой, рисом, мясом.

Супы с крупами, бобовыми, мучными изделиями варят преимущественно на мясо-костном бульоне и отварах. На рыбном бульоне варят только супы с картофелем и крупами (перловой, овсяной, пшеничной). Форма нарезки кореньев и лука должна соответствовать форме нарезки основного продукта.

Супы с крупами готовят с перловой, пшеничной, овсяной, манной крупой и рисом. Все крупы, кроме манной, засыпают в кипящий бульон или отвар и варят почти до готовности, затем добавляют пассерованные коренья, лук и варят до готовности. Манную крупу вводят после пассерованных овощей, так как она быстро разваривается. Перловую крупу предварительно отваривают или запаривают в течение 20-25 мин, промывают и вводят в кипящий бульон. Так же можно подготовить крупу для супа перлового с бараниной.

Примерами таких супов могут служить суп рисовый с помидорами, овсяный с грибами, суп из пшеничной крупы. Широко известен грузинский суп харчо. Для приготовления этого супа баранью или говяжью грудинку с хрящами нарубают на куски массой 25-30 г, промывают горячей водой, затем заливают холодной водой и варят до полуготовности, периодически снимая пену и жир. После этого вводят сырые рис и лук и пассерованное томат-пюре. При доведении до вкуса заправляют толченым чесноком, острым соусом из слив (ткемали), смесью сухих специй (хмели сунели). При отпуске посыпают рубленой зеленью петрушки, мяты и кинзы.

Супы с бобовыми варят с лущеным горохом, фасолью, бобами, чечевицей. Эти супы хорошо готовить на бульоне, в котором варились свинокопчености. Ввиду длительности разваривания бобовых - некоторые из них (фасоль, бобы) замачивают в холодной воде, сливая её перед варкой.

В супы с макаронными изделиями вводят макароны, лапшу, вермишель, суповые засыпки, рожки, ушки. Порядок закладки их определяется сроками доведения до готовности.

Из мучных изделий собственного производства делают супы с клецками и лапшой домашней. Для приготовления лапши замешивают крутое тесто на воде с яйцами и солью, раскатывают в тонкий пласт, подсушивают, режут на полосы шириной 4-5 см, из которых затем нарезают лапшу. Перед введением в бульон лапшу рекомендуется немного поварить в кипящей воде, чтобы смыть излишек муки. Подготовленную таким образом лапшу доваривают в бульоне, в который предварительно заложены пассерованные овощи и лук. Для супов с лапшой домашней лучше всего использовать куриный или грибной бульон.

Супы с картофелем. Преобладающей составной частью гарнира этих супов является картофель. Супы готовят на любом бульоне или отваре. Для рыбного бульона картофель в качестве гарнира является наиболее удачным во вкусовом отношении.

Технология супа картофельного весьма проста: в кипящий бульон или отвар закладывают пассерованные коренья и лук, доводят до кипения, добавляют нарезанный брусочками картофель, специи. Перед окончанием варки иногда вводят пассерованный томат-пюре. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

Кроме картофеля, в состав супов этой группы могут входить крупы, бобовые и макаронные изделия.

Картофельные супы отпускают также с клецками, фрикадельками (мясными и рыбными), пельменями, со свежими и сушеными грибами.

Суп картофельный с луком-пореем готовят преимущественно вегетарианским. Лук-порей и картофель нарезают кружками. В кипящую воду закладывают лук, пассерованный на сливочном масле, картофель, соль и варят до готовности. При отпуске добавляют сметану, нарезанный укроп; отдельно подают подсушенные гренки из хлеба, нарезанного кружочками или квадратами. Этот суп можно готовить на молоке, разбавленном водой 1:1.

Суп полевой (кулеш) делают со свиным шпиком. В кипящую воду закладывают промытое пшено, доводят до кипения, добавляют картофель, шпик, предварительно нарезанный кубиками и обжаренный с мелко нарубленным репчатым луком, специи, соль. При отпуске кулеш посыпают зеленью.

Похлебка рыбная по-сибирски. Подготовленные сушеные грибы замачивают в холодной воде, варят в той же воде, промывают и нарезают соломкой. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, рыбу семейства осетровых - на звенья с кожей без хрящей, нарезают на порционные куски и припускают до готовности. Рыбу вынимают из бульона, бульон процеживают.

Свежие помидоры нарезают дольками, лук репчатый -полукольцами, и пассеруют вместе. Рыбный бульон соединяют с процеженным грибным отваром, доводят до кипения, кладут нарезанный брусочками картофель и варят. За 10 мин до готовности вводят пассерованные овощи и грибы, соль, специи. В конце варки добавляют растертый с солью чеснок.

При отпуске в похлебку кладут рыбу и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Похлебка по-суворовски. Судака разделывают на филе с кожей без костей. Рыбные пищевые отходы заливают холодной водой и варят. Рыбный бульон процеживают и в нем припускают филе судака. Готовое филе вынимают. Подготовленные грибы отваривают и нарезают дольками. В процеженный рыбный бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, пассерованный лук, нарезанный кольцами, морковь, нарезанную кружочками, и варят. В конце варки добавляют дольки помидоров, отварные грибы, судака, соль, специи.

При отпуске в похлебку добавляют измельченный чеснок, можно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Похлебка старомосковская. Говядину варят крупным куском, за 1,5 ч до готовности мяса кладут подготовленные тушки кур. Вареную говядину и окорок варено-копченый нарезают по одному куску на порцию, вареную курицу нарубают по одному куску на порцию. Полученный бульон процеживают. Подготовленные лук репчатый, морковь, корень петрушки нарезают кубиками и пассеруют. Картофель нарезают также кубиками. Подготовленные грибы отваривают, нарезают ломтиками и обжаривают. Томатное пюре пассеруют.

В горшочки с кипящим бульоном кладут нарезанный картофель, доводят до кипения, добавляют подготовленные овощи, грибы, мясопродукты и варят, в конце варки за 5-7 мин вводят пассерованное томатное пюре, специи. Готовой похлебке дают настояться при закрытой крышке.

При отпуске в похлебку кладут измельченный чеснок, мелко нарезанную зелень петрушки и сметану. Отпускают в горшочках.

***Задание***

***Составьте опорный конспект(краткий)***

***Запишите таблицы.***