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

 **18.09.2021. (3 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. **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***

Качество супов определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям.

[Физико-химические](https://studopedia.ru/7_163442_fiziko-himicheskie-pokazateli.html) и [микробиологические показатели](https://studopedia.ru/3_17253_mikrobiologicheskie-pokazateli-bezopasnosti-pishchevoy-produktsii.html) определяются лабораторными методами. На лабораторный анализ отбирают, как правило, продукцию, получившую оценку «удовлетворительно», а также при сомнении в свежести её или в соблюдении рецептуры. Ежедневно на предприятиях общественного питания контролируется качество готовой продукции, в т.ч. и супов, по органолептическим показателям и показатели качества фиксируются в журнале [органолептической](https://studopedia.ru/8_189010_organolepticheskie-pokazateli-kachestva-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html) оценки (бракеражном).

Прежде чем, определить органолептические показатели качества супов, необходимо отметить температуру реализации супа, которая должна быть: для супов заправочных и прозрачных - 75°С; пюреобразных, заправленных яично-молочной смесью - 65°С, пюреобразных, не заправленных яично-молочной смесью - 75°С; холодных - не выше 14°С и не ниже 7°С.

Для определения температуры термометр погружают в котел с супом на глубину примерно 10 см и выдерживают 2...3 мин.

При органолептической оценке супов отмечают их внешний вид и цвет супа, которые свидетельствуют о соблюдении правил технологии приготовления и режима хранения. Так, если морковь и томат спассерованны, то жир на поверхности супа окрашен в желтовато-оранжевый цвет; в противном случае блестки жира бесцветны. В результате неправильного тушения свеклы, продолжительного хранения борща на мармите он приобретает буровато-коричневую окраску. Синеватый оттенок бульона в супах с перловой крупой свидетельствует о том, что крупу варили в супе, а не отваривали отдельно и т.д.

Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов Обязательной составной частью гарнира у борщей является свекла; дополнительными продуктами могут быть капуста свежая или квашеная, картофель, фасоль и т.д. Некоторые виды борща, наряду с мясной и растительной частью, имеют, кроме того, засыпку из тестяных изделий.

По составу и набору продуктов борщ является сложным блюдом, куда входит в среднем до 20 и более компонентов. Общая варка настоящего, хорошего борща длится не менее 2 – 3 часов.

Все борщи варят практически одним способом по следующей схеме (рис. 4).

Готовые борщи должны быть темно-малинового цвета и кисло-сладкого вкуса.

Отличаться друг от друга борщи могут набором продуктов, формой их нарезки и способом подготовки, особенностью оформления к подаче

Так, например, борщ украинский готовится с болгарским перцем, свиным шпиком и чесноком; борщ сибирский – с фрикадельками и фасолью; борщ московский – на бульоне от варки ветчины и свиной копченой грудинки; борщ флотский отличается формой нарезки (шашками) капусты и т.д.

Щи – основное, классическое русское национальное горячее суповое блюдо, обязательной составной частью которого является капуста (свежая, квашеная, рассада) или зелень (крапива, щавель, шпинат).

Один из основных видов русских супов, отличительной чертой которых является использование субпродуктов молодых животных (телят, ягнят) или домашней птицы чаще чем мяса, и обязательно соленых огурцов. В бульон рассольников всегда вводят огуречный рассол. Рассольник – овоще-крупяной суп. В качестве крупы используют перловку и рис; из овощей – морковь, белые коренья, лук, иногда картофель. Из пряностей – черный перец горошком

Это наиболее изысканные заправочные супы повышенной калорийности, вид русских загущенных супов. Отличаются особым специфическим вкусом благодаря наличию соленых огурцов, каперсов, маслин, оливок и лимона. Солянки имеют специфические гарниры – это наборы мясных, рыбных продуктов и грибов, нарезанных тонкими пластиками.

Солянки. Практически три вида традиционных солянок – мясные, рыбные, грибные – имеют единую основу: пассерованный репчатый лук, нашинкованные и припущенные соленые огурцы, каперсы, оливки, маслины, пассерованный томат и специи

Картофельные супы, супы с крупами, бобовыми и макаронными изделиями Это достаточно обширная группа супов на бульонах и отварах. Основным компонентом гарнира является картофель, крупы, мучные кулинарные изделия – клецки, галушки, пельмени и т.д. Подают их горячими с мясом, объемом 500, 250 мл. Наиболее популярными из этой группы являются: суп крестьянский (с капустой), полевой (с пшеничной крупой и салом шпик), суп харчо (с рисовой крупой и томатом) и т.д.

Пюреобразные супы представляют собой однородную протертую массу из одного или нескольких видов продуктов, имеющую консистенцию густых сливок.

В России супы-пюре наиболее распространены в детском и лечебном питании, а в странах Западной Европы их подают повсеместно, нередко включая в меню приемов и банкетов.

Для производства супов-пюре используют овощи, крупы, бобовые, мясные (реже рыбные) продукты. Помимо бульонов употребляют овощные, крупяные отвары и молоко. Все продукты варят или припускают до полной готовности, а затем измельчают на протирочной машине. При варке небольших объемов используют сита. Пюре из продуктов вводят в горячий бульон или отвар и проваривают несколько минут.

Для большей эластичности, калорийности и улучшения вкуса суп-пюре заправляют молоком, сливками, льезоном, сливочным маслом.

К торжественным случаям готовят очень тонкие пюре – часто из курицы, моллюсков или спаржи, в которые добавляют сливки. Для семейного ужина делают пюре погрубее – например, суп-пюре из картофеля и лука-порея т.д.

Прозрачные супы. Получают прозрачные бульоны из обычных мясных, рыбных, куриных бульонов, удаляя мелкие взвешенные частицы мути с помощью специальных технологических приемов.

Гарниры для этих супов готовят отдельно и в бульоне не проваривают. Условно их делят на две группы.

Первая группа – гарниры, которые подаются вместе с бульоном. К ним относят – пельмени, клецки, омлеты, яйцо отварное, кусочки мяса, рыбы и т.д.

Вторая группа – гарниры, которые подают отдельно от бульона. Это – гренки, кулебяки, пирожки с различными фаршами, сухарики

                        Порядок закладки продуктов определяется также реакцией их среды. Известно, что кислая реакция среды тормозит переход протопектина в пектин и, следовательно, задерживает размягчение продуктов растительного происхождения. Поэтому сначала в бульон закладывают продукты, имеющие реакцию среды, близкую к нейтральной, и доводят их до готовности, а перед окончанием вводят соленые огурцы, квашеную капусту, подвергнутые предварительно тепловой

обработке.

Овощи для супов нарезают так, чтобы их форма соответствовала форме других составных частей гарнира. Так, для овощного супа с крупой корнеплоды нарезают мелкими кубиками, для супа из вермишели - соломкой. Если капуста нарезана квадратиками, то корнеплоды должны быть нарезаны кружочками, дольками или ломтиками; если же она нашинкована, то корнеплоды режут соломкой.

Ниже приводятся сведения, которые необходимо знать для правильного приготовления супов.

1. Морковь, репу, лук, томатное пюре перед закладкой в супы пассеруют. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Петрушку и сельдерей следует класть в суп сырыми за 20-25 мин до окончания варки. Стручки сладкого перца перед использованием промывают, нарезают мякоть вокруг стебля и удаляют его вместе с семенами. Затем перец мелко шинкуют и закладывают в суп в пассерованном или сыром виде за 5-10 мин до окончания варки.

2. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т.д.) указанные в рецептурах могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

При отсутствии овощей, которые входят в рецептуру в небольшом количестве, например, репа, брюква, сельдерей, пастернак и т.п., они могут быть заменены другими соответствующими овощами, входящими в рецептуру.

В рецептурах не указывается норма закладки сладкого перца. Для улучшения вкуса супов рекомендуется добавлять его в борщи, щи и овощные супы массой 20-40 г нетто на 1000 г супа, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

3. Замена одних продуктов другими должна производиться в соответствии с таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

4. Специи и соль в рецептурах не указаны, но их следует вводить во все супы кроме молочных, пюреобразных и сладких, в следующем количестве: перец горошком - 0,1 г, лавровый лист - 0,04 г, соль - 6-10 г на 1000 г супа, норма закладки соли в молочные супы - 6 г, в пюреобразные - 6-10 г на 1000 г супа. Специи и соль кладут за 5-10 мин до окончания варки.

5. Зелень (петрушка, укроп, сельдерей) также не указана в рецептурах, но её следует добавлять мелко нарезанной во все супы, кроме молочных, сладких, некоторых пюреобразных, для улучшения их вкуса в количестве 2-3 г нетто на порцию.

6. В рецептурах горячих супов не предусмотрена закладка сметаны, используемой при отпуске блюд, кроме «Солянок». Норма закладки сметаны 10 г на порцию.

7. Муку для заправки супов используют высшего и первого сорта. Муку просеивают, пассеруют без жира до светло-желтого цвета, разводят небольшим количеством холодного бульона или овощного отвара (4л на 1кг муки), размешивают венчиком до получения однородной массы, процеживают. Заправляют ею суп за 5-10 мин до окончания варки.

**ЗАДАНИЕ.**

Выписать Правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных супов

Записать Правила расчёта и определение массы сырья, необходимого для приготовления сложных супов

Записать Требования к качеству и правила выбора продуктов, и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов